



# Organización Mundial de la Salud

# 2016 | 2017



## RED INTERNACIONAL DE AUTORIDADES EN MATERIA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS





Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

# INFORME DE ACTIVIDADES 2016|2017



# INFOSAN

RED INTERNACIONAL DE AUTORIDADES EN MATERIA DE  
INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

INFOSAN informe de actividades 2016/2017

ISBN 978-92-4-351464-2 (WHO)

ISBN 978-92-5-131253-7 (FAO)

© **Organización Mundial de la Salud y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura 2018**

Algunos derechos reservados. Esta obra está disponible en virtud de la licencia 3.0 OIG Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual de Creative Commons (CC BY-NC-SA 3.0 IGO; <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo>).

Con arreglo a las condiciones de la licencia, se permite copiar, redistribuir y adaptar la obra para fines no comerciales, siempre que se cite correctamente, como se indica a continuación. En ningún uso que se haga de esta obra debe darse a entender que la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) refrenden una organización, productos o servicios específicos. No está permitido utilizar el logotipo de la OMS y la FAO. En caso de adaptación, debe concederse a la obra resultante la misma licencia o una licencia equivalente de Creative Commons. Si la obra se traduce, debe añadirse la siguiente nota de descargo junto con la forma de cita propuesta: «La presente traducción no es obra de la Organización Mundial de la Salud (OMS) o la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Ni la OMS ni la FAO se hacen responsable del contenido ni de la exactitud de la traducción. La edición original en inglés será el texto auténtico y vinculante».

Toda mediación relativa a las controversias que se deriven con respecto a la licencia se llevará a cabo de conformidad con las Reglas de Mediación de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual.

**Forma de cita propuesta.** INFOSAN informe de actividades 2016/2017. Ginebra: Organización Mundial de la Salud y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura; 2018. Licencia: CC BY-NC-SA 3.0 IGO.

**Catalogación (CIP):** Puede consultarse en <http://apps.who.int/iris>.

**Ventas, derechos y licencias.** Para comprar publicaciones de la OMS, véase <http://apps.who.int/bookorders>. Para presentar solicitudes de uso comercial y consultas sobre derechos y licencias, véase <http://www.who.int/about/licensing>.

**Materiales de terceros.** Si se desea reutilizar material contenido en esta obra que sea propiedad de terceros, por ejemplo cuadros, figuras o imágenes, corresponde al usuario determinar si se necesita autorización para tal reutilización y obtener la autorización del titular del derecho de autor. Recae exclusivamente sobre el usuario el riesgo de que se deriven reclamaciones de la infracción de los derechos de uso de un elemento que sea propiedad de terceros.

**Fotografías de la OMS.** Las fotografías de la OMS están protegidas por derechos de autor y no deben reproducirse en ningún medio sin la previa autorización escrita de la OMS. Las solicitudes de permiso para reproducir fotografías de la OMS deben dirigirse a la OMS [http://www.who.int/about/licensing/copyright\\_form/en/](http://www.who.int/about/licensing/copyright_form/en/)

Las denominaciones empleadas en esta publicación y la forma en que aparecen presentados los datos que contiene no implican, por parte de la OMS o la FAO, juicio alguno sobre la condición jurídica o el nivel de desarrollo de países, territorios, ciudades o zonas, o de sus autoridades, ni respecto del trazado de sus fronteras o límites. Las líneas discontinuas en los mapas representan de manera aproximada fronteras respecto de las cuales puede que no haya pleno acuerdo.

La mención de determinadas sociedades mercantiles o de nombres comerciales de ciertos productos, estén o no patentados, no implica que la OMS o la FAO los apruebe o recomiende con preferencia a otros análogos. Salvo error u omisión, las denominaciones de productos patentados llevan letra inicial mayúscula.

La OMS y la FAO han adoptado todas las precauciones razonables para verificar la información que figura en la presente publicación. No obstante, el material publicado se distribuye sin garantía de ningún tipo, ni explícita ni implícita. El lector es responsable de la interpretación y el uso que haga de ese material, y en ningún caso la OMS o la FAO podrá ser considerada responsable de daño alguno causado por su utilización.

# Prólogo

El suministro mundial de alimentos, cada vez más interconectado, supone que los riesgos derivados de los alimentos insalubres podrían convertir rápidamente un problema local en una emergencia internacional. Por lo tanto, garantizar la inocuidad de los alimentos es un elemento importante que se ha de considerar en el contexto más amplio de la seguridad sanitaria mundial.

El comercio internacional de alimentos aporta muchos beneficios a los consumidores y contribuye de manera significativa al desarrollo económico, pero, al mismo tiempo, plantea constantemente nuevos retos que las autoridades en materia de inocuidad de los alimentos de todo el mundo deben afrontar. Experiencias recientes, entre ellas el extenso y prolongado brote de listeriosis en Sudáfrica, han demostrado que el mayor volumen de productos alimentarios comercializados en todo el mundo se traduce en un aumento del riesgo de propagación transfronteriza de patógenos y contaminantes transmitidos por los alimentos. Esto exige un intercambio de información más eficiente entre las autoridades nacionales de inocuidad alimentaria de los diferentes países.

Desde 2004, la Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN) facilita el rápido intercambio de información transfronteriza entre sus miembros, en relación con centenares de eventos concernientes a la inocuidad de los alimentos.

Como una red mundial orientada por sus miembros, INFOSAN ha demostrado ser una herramienta práctica, eficaz y eficiente para intercambiar información y posibilitar la aplicación de medidas de gestión de riesgos dirigidas a prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos y salvar vidas.

A la hora de afrontar un asunto relativo a la inocuidad alimentaria urgente, la capacidad para aprovechar las experiencias de otros es un activo importante; por ello, se alienta a los miembros a utilizar el sitio web de la comunidad INFOSAN para comunicarse entre sí de forma directa.

Los alimentos inocuos son fundamentales, no solo para mejorar la salud, los medios de subsistencia y la seguridad alimentaria, sino también para el desarrollo económico, el comercio y la reputación internacional de cada país. En consecuencia, los esfuerzos para mejorar la inocuidad de los alimentos se deberían fortalecer mediante políticas de salud pública y desarrollo dirigidas especialmente al logro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Debemos trabajar juntos para afianzar e integrar la inocuidad de los alimentos en las agendas políticas nacionales e internacionales.

El compromiso de participación activa en INFOSAN es un elemento importante mediante el cual las agencias gubernamentales nacionales pueden demostrar su voluntad de mejorar la inocuidad de los alimentos en todo el mundo.

Se alienta a todos los miembros de INFOSAN a participar activamente en la Red, y para ello se los insta a:

- Comunicar a la Secretaría de INFOSAN las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos que puedan tener relevancia internacional
- Responder a las solicitudes de asistencia formuladas por la Secretaría de INFOSAN respecto de la verificación y la evaluación de eventos, mediante el suministro de toda la información necesaria;
- Solicitar asistencia internacional a través de la Secretaría de INFOSAN para hacer frente a eventos relacionados con la inocuidad de los alimentos, según sea necesario
- Adoptar medidas ante alertas de INFOSAN, y difundir la información correspondiente;
- Colaborar con el Centro Nacional de Enlace para el RSI de su país en caso de eventos relacionados con la inocuidad de los alimentos; e
- Intercambiar experiencias y prácticas óptimas sobre gestión de emergencias relativas a la inocuidad de los alimentos, de modo que todos los miembros puedan aprender unos de otros.



**Renata Clarke**  
Jefa de la Unidad de Inocuidad y Calidad de los Alimentos  
Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación  
Roma (Italia)



**Kazuaki Miyagishima**  
Director del Departamento de Inocuidad de los Alimentos,  
Zoonosis y Enfermedades de Transmisión Alimentaria  
Organización Mundial de la Salud  
Ginebra (Suiza)

# Contenidos

<b>Abreviaturas</b>	<b>v</b>
<b>Resumen</b>	<b>vii</b>
<b>Introducción</b>	<b>1</b>
<b>Actividades de INFOSAN</b>	<b>2</b>
ACTIVIDADES DE EMERGENCIA	2
INFOSAN EN ACCIÓN DURANTE SITUACIONES DE EMERGENCIA EN 2016-2017	2
EVENTOS EN DETALLE	8
ACTIVIDADES DE CREACIÓN DE CAPACIDAD	12
TALLERES NACIONALES DE CREACIÓN DE CAPACIDAD	12
MEJORAMIENTO DE LA PREPARACIÓN MEDIANTE SIMULACROS EN LÍNEA	14
ACTIVIDADES RELATIVAS AL ESTABLECIMIENTO DE REDES	15
CONEXIÓN CON LOS MIEMBROS DE INFOSAN POR MEDIO DE SEMINARIOS EN LÍNEA (O SEA, SEMINARIOS WEB)	15
FORTALECIMIENTO DE LA COMUNIDAD DE INFOSAN Y SUS ACTIVIDADES MEDIANTE INICIATIVAS REGIONALES	16
FORTALECIMIENTO DE VÍNCULOS CON OTRAS REDES E INICIATIVAS	18
REUNIÓN DE DEFENSORES DE INFOSAN: UN GRUPO TEMÁTICO DE EXPERTOS	19
<b>La estructura de la Red</b>	<b>20</b>
PANORAMA DE SU COMPOSICIÓN	20
DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA DE LOS MIEMBROS	20
REPRESENTACIÓN DESGLOSADA POR SECTOR	22
EL SITIO WEB DE LA COMUNIDAD INFOSAN	24
LA CRECIENTE NOTORIEDAD DE INFOSAN	26
INFOSAN EN TWITTER Y OTROS MEDIOS DE COMUNICACIÓN	26
INFOSAN EN LA BIBLIOGRAFÍA ACADÉMICA	28
INFOSAN EN INFORMES SOBRE LAS MISIONES DE EVALUACIÓN EXTERNA CONJUNTA	28
INFOSAN EN CONFERENCIAS Y CURSOS DE CAPACITACIÓN UNIVERSITARIA INTERNACIONALES	29
<b>Conclusiones y orientaciones futuras</b>	<b>31</b>
<b>Agradecimiento</b>	<b>33</b>
<b>Apéndices</b>	<b>34</b>
APÉNDICE A – EVENTOS DE INFOSAN EN 2016	34
APÉNDICE B – EVENTOS DE INFOSAN EN 2017	39
APÉNDICE C – ENLACES CON LAS GRABACIONES DE SEMINARIOS WEB DE INFOSAN	46
<b>Información de contacto</b>	<b>48</b>

## Abreviaturas

ACIA	Agencia Canadiense de Inspección de los Alimentos
AESA	Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria
AMRO	Oficina Regional para las Américas
APEC	Cooperación Económica en Asia y el Pacífico
ASEAN	Asociación de Naciones del Asia Sudoriental
AUFMCM	Mecanismo de coordinación de la gestión de la inocuidad de los alimentos de la Unión Africana
CIFSQ	Inocuidad Alimentaria y Calidad Internacional de China
CIFST	Instituto Chino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
CPLP	Comunidad de Países de Lengua Portuguesa (CPLP)
ECDC	Centro europeo para la prevención y el control de las enfermedades
EFSA	Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria
EHEC	<i>Escherichia coli</i> Enterohemorrágica
EREN	Red de Intercambio de Riesgos Emergentes
EURO	Oficina Regional de la OMS para Europa
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
FDA	Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos
IAFP	Asociación Internacional para la Protección de Alimentos
INFOSAN	Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos
IUFoST	Unión Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
JEE	Evaluación Externa Conjunta
OIE	Organización Internacional de Sanidad Animal
OMS	Organización Mundial de la Salud
RASFF	Sistema de Alerta Rápida de Alimentos y Piensos
RSI (2005)	Reglamento Sanitario Internacional (2005)
RAE	Región Administrativa Especial
SADC	Comunidad del África Meridional para el Desarrollo
SEARO	Oficina Regional para Asia Sudoriental

UA	Unión Africana
UE	Unión Europea
WPRO	Oficina Regional para el Pacífico Occidental



# Resumen

## INFOSAN en 2016 y 2017

### Principales actividades en 2016 y 2017

- INFOSAN participó activamente en 84 eventos mundiales relacionados con la inocuidad de los alimentos, junto con países y territorios de todas las Regiones.
- Se reforzaron las capacidades nacionales en materia de gestión de emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos, mediante una serie de seminarios web y simulacros en diferentes idiomas.
- Se forjaron alianzas estratégicas con algunas redes e iniciativas internacionales.
- Se amplió la participación activa, especialmente mediante actividades específicas realizadas en África y las Américas.
- Se acrecentó la visibilidad mundial de INFOSAN, como lo ilustran las referencias a INFOSAN en los medios informativos, las redes sociales y la bibliografía científica.

Desde su establecimiento en 2004, las actividades de la Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN) han permitido reforzar los sistemas nacionales e internacionales relativos a la inocuidad alimentaria mediante el fomento de la comunicación entre diferentes sectores y la difusión de importante información de interés mundial sobre inocuidad de los alimentos. En el último bienio, INFOSAN ha seguido creciendo y evolucionando; para ello ha establecido vínculos funcionales con redes e iniciativas regionales relacionadas con la inocuidad de los alimentos, y ha conseguido una sólida reputación mundial por su eficiencia y eficacia, particularmente en el contexto de la respuesta internacional a emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos.

En el bienio 2016-2017 la Secretaría de INFOSAN respondió a 84 eventos internacionales relacionados con la inocuidad de los alimentos; en ese contexto facilitó la comunicación y el intercambio de información importante sobre la inocuidad de los alimentos, entre los miembros de la red. Esto permitió que los países retiraran alimentos contaminados de los mercados internacionales y nacionales, y redujeran así el riesgo de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria en todo el mundo. El aumento del número de eventos en los que intervino INFOSAN se debió a peligros de origen biológico, de los cuales la mayoría fueron provocados por *Salmonella spp.* Esto concuerda con los riesgos involucrados durante los eventos de INFOSAN relativos a la

inocuidad de los alimentos en el bienio anterior. Los incidentes más comunes guardaban relación con pescado y marisco, seguidos por carnes y productos cárnicos, verdura y productos a base de verdura. En promedio, la intervención activa de la Secretaría de INFOSAN en cada evento duró 28 días (mientras que en el bienio anterior había sido de 22 días). La mayor parte de los 84 eventos afectaron a Estados Miembros de la Región de las Américas, seguida por la Región de Europa, la Región del Pacífico Occidental, la Región de África, la Región de Asia Sudoriental y la Región del Mediterráneo Oriental.

A fin de mejorar las capacidades nacionales, la Secretaría de INFOSAN prestó apoyo a la realización de trabajos en Bangladesh, Bhután, México y Nepal, mediante la promoción de talleres multisectoriales centrados en el desarrollo de vínculos funcionales entre organismos nacionales competentes en la esfera de la inocuidad alimentaria, con miras a mejorar la respuesta ante emergencias relativas a la inocuidad de los alimentos.

Una de las prioridades del bienio fue la continuación de la colaboración con iniciativas regionales, a fin de mejorar la participación en INFOSAN. Los esfuerzos regionales orientados a fortalecer INFOSAN en las Américas y África fueron constantes e incluyeron cuatro fructíferos simulacros que se realizaron en español, francés e inglés, así como la celebración de las reuniones regionales tercera y cuarta de los miembros de INFOSAN, que tuvieron lugar en Costa Rica y los Estados Unidos, respectivamente, así como un taller subregional realizado en Sudáfrica para miembros de INFOSAN de la Comunidad del África Meridional para el Desarrollo. Asimismo, la Secretaría de INFOSAN copatrocinó una conferencia internacional sobre perspectivas regionales de los avances de la bromatología en Asia. El objetivo general de esa reunión era el de enriquecer la experiencia de los miembros de INFOSAN en la región mediante la creación de un entorno propicio para el intercambio de información sobre tecnologías y metodologías emergentes que pudieran ser poco conocidas o utilizadas.

Durante el bienio, uno de los importantes objetivos estratégicos de INFOSAN fue el fortalecimiento de alianzas de colaboración con diferentes redes, iniciativas y organizaciones internacionales que trabajan para alcanzar objetivos comunes. La Secretaría de INFOSAN siguió colaborando en actividades organizadas por la Comunidad de Países de Lengua Portuguesa (CPLP), la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (AES), la Red de Intercambio de Riesgos Emergentes (EREN), la Cooperación Económica en Asia y el Pacífico (APEC) y el Mecanismo de coordinación de la gestión de la inocuidad de los alimentos de la Unión Africana (AUFMCM). El aprovechamiento de los instrumentos y el impulso existentes para amplificar los trabajos de INFOSAN mediante vínculos funcionales con otros programas y redes se ha revelado mutuamente beneficioso para alcanzar objetivos comunes en el contexto de los limitados recursos humanos y financieros.

El número de miembros ha seguido aumentando; el 82% de todos los Estados Miembros de la OMS cuentan con un punto de contacto para emergencias de INFOSAN, lo que supone un aumento de 13 puntos porcentuales durante el bienio. Los mayores incrementos se observaron en África y las Américas, gracias a la realización de esfuerzos específicos en esas regiones. A fin de apoyar a los nuevos miembros, la Secretaría de INFOSAN siguió ofreciendo oportunidades de capacitación, en particular mediante seminarios web destinados a proporcionar orientación a los nuevos miembros, que se realizaron en español, francés e inglés.

El sitio web de la comunidad INFOSAN es la principal plataforma de comunicación de los miembros entre sí y con la Secretaría de INFOSAN. En la actualidad la red presta apoyo a más de 500 usuarios de todo el mundo, y la interfaz de usuario se ha traducido al español y el francés para facilitar la participación de miembros a los que les resulta más conveniente realizar contribuciones en esos idiomas. En comparación con años anteriores se observa un notable aumento en la utilización del foro de discusión; los miembros formularon preguntas e intercambiaron información, especialmente sobre eventos de relevancia internacional relacionados con la inocuidad de los alimentos.

En 2016 y 2017, al igual que en años anteriores, algunos eventos relacionados con la inocuidad de los alimentos ocuparon titulares de noticias en las que se mencionaba a INFOSAN como una fuente de información que había llevado a las autoridades nacionales a adoptar medidas, o se reconocía a la Red por sus actividades de difusión de información. Los miembros están utilizando '#INFOSAN' de manera creciente en las redes sociales para referirse a las actividades de la Red, en particular durante emergencias, con lo que aumenta la visibilidad de la Red.

Para priorizar futuras intervenciones de la Secretaría de INFOSAN dirigidas a mejorar la participación de los miembros se necesitará obtener una comprensión amplia y profunda de los elementos que obstaculizan o propician la participación activa. Además, será importante conocer las percepciones de los miembros respecto de la utilidad de INFOSAN como instrumento de comunicación mundial para el intercambio de información y la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria, especialmente durante emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos. En ese contexto, la Secretaría de INFOSAN realizará un estudio a fondo de las experiencias de los miembros en lo concerniente a su participación en actividades de la Red. Ese análisis integral permitirá a la Secretaría de INFOSAN comprender y evaluar mejor los efectos de la Red en el país, y centrar su atención en la solución de cualquier deficiencia crítica identificada.

El fomento de la participación activa de los miembros de INFOSAN sigue siendo una de las máximas prioridades. En el bienio 2018-2019, la FAO y la OMS ejecutarán un plan de trabajo de INFOSAN que se centrará en:

1. la promoción de la colaboración y el intercambio de información intersectorial con miras a optimizar la respuesta a los riesgos de enfermedades de transmisión alimentaria, en particular los brotes; y
2. el desarrollo de capacidades nacionales para gestionar riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos (incluido el establecimiento y mejoramiento de sistemas de seguimiento, evaluación y gestión de incidentes y emergencias concernientes a la inocuidad de los alimentos).

Esas actividades se realizarán en colaboración con el Grupo Asesor de INFOSAN y el apoyo del nuevo Marco Estratégico de INFOSAN.

## Introducción

La publicación de estimaciones de la OMS sobre la carga de morbilidad mundial por enfermedades de transmisión alimentaria en 2015<sup>1</sup> es un triste recordatorio de la elevada mortalidad y morbilidad por esas enfermedades prevenibles en todo el mundo. Dado que el suministro de alimentos está cada vez más globalizado, alimentos contaminados producidos en un país pueden provocar fácilmente enfermedades en otros países, en los que las deficiencias de los sistemas de inocuidad alimentaria permiten que alimentos insalubres entren en el mercado internacional.

INFOSAN pone en contacto a las autoridades nacionales de todo el mundo desde 2004. Su objetivo es el de prevenir la propagación internacional de alimentos contaminados y de enfermedades de transmisión alimentaria, y fortalecer los sistemas relativos a la inocuidad de los alimentos en todo el mundo. Esto se ha logrado mediante:

1. el fomento del rápido intercambio de información durante eventos relacionados con la inocuidad de los alimentos;
2. el intercambio de información sobre importantes cuestiones de interés mundial relativas a la inocuidad de los alimentos
3. la promoción de las alianzas y la colaboración entre países y redes; y
4. el apoyo a los países para que mejoren sus capacidades en materia de gestión de emergencias relativas a la inocuidad alimentaria.

Desde su creación, la Secretaría de INFOSAN ha facilitado las comunicaciones internacionales entre los miembros durante cientos de eventos relacionados con la inocuidad de los alimentos, de los cuales 84 ocurrieron en el bienio 2016-2017. El informe destaca algunos logros alcanzados en el bienio, así como los retos que se deben superar y las áreas que se pueden mejorar. INFOSAN deberá ser una red orientada por sus miembros; todos los miembros de INFOSAN deberán realizar un esfuerzo común y constante para que la Red desarrolle plenamente su potencial.

<sup>1</sup> Bibliografía complementaria: [http://www.who.int/foodsafety/areas\\_work/foodborne-diseases/ferg/en/](http://www.who.int/foodsafety/areas_work/foodborne-diseases/ferg/en/)

*“ Con una cadena alimentaria cada vez más globalizada, INFOSAN desempeña una importante función para conectar a Nueva Zelanda con sus pares de INFOSAN en todo el mundo, y ello nos permite gestionar rápida y eficazmente eventos globales relativos a la inocuidad de los alimentos. Además, INFOSAN propicia la adopción de medidas proporcionadas y eficaces en respuesta a esos eventos, mediante el suministro de información, asistencia y orientación ”*



Sra. Jenny Bishop  
Ministerio de Industrias Primarias  
Punto de contacto para  
emergencias de INFOSAN  
(Nueva Zelanda)

# Actividades de INFOSAN

## ACTIVIDADES DE EMERGENCIA

En el bienio 2016-2017 INFOSAN intervino en 84 eventos relacionados con la inocuidad de los alimentos. El nivel de participación de la Secretaría de INFOSAN en cada evento varía en función de algunos factores, entre ellos, los países afectados, la gravedad del impacto de salud pública, y la duración del evento. En algunos casos, la Secretaría de INFOSAN desempeña una función de facilitación y asegura el acceso de los miembros afectados a los datos de contacto de sus pares. En otros casos, la Secretaría de INFOSAN proporciona, a un miembro de la Red, asesoramiento técnico o información acerca de un evento o problema relacionado con la inocuidad de los alimentos. En muchos casos, tras recibir información sobre un evento de posible relevancia internacional relativo a la inocuidad de los alimentos, la Secretaría de INFOSAN solicitará información a los puntos de contacto para emergencias de INFOSAN. Durante eventos complejos que afectan a múltiples países, la Secretaría de INFOSAN obtiene y distribuye activamente entre los miembros de la Red, información sobre eventos de relevancia internacional relativos a la inocuidad de los alimentos. En el sitio web de la comunidad INFOSAN se publica un breve resumen de cada evento relacionado con la inocuidad de los alimentos. En algunos casos se publicará también un Alerta INFOSAN para notificar a todos los miembros.

## ACTUACIÓN DE INFOSAN EN SITUACIONES DE EMERGENCIA EN 2016-2017

En el bienio 2016-2017 la Secretaría de INFOSAN intervino en 84 eventos (véanse los apéndices A y B). En promedio, la intervención activa de la Secretaría de INFOSAN en cada evento duró 28 días, mientras que la duración mínima fue de 1 día y la máxima de 169 días (mediana = 18 días). Hubo 58 eventos relacionados con peligros biológicos, 12 con peligros químicos, 7 con peligros de origen indeterminado, 4 con peligros físicos y 3 con alérgenos no declarados.

En lo que atañe a eventos con peligros de origen biológico, los provocados por *Salmonella spp.* fueron los más comunes (21 eventos en el bienio 2016-2017). Le siguieron *Clostridium spp.* (9), *Listeria monocytogenes* (7), *Escherichia coli* (6), *Hepatitis A virus* (4), *Norovirus* (3), *Bacillus spp.* (2), *Campylobacter* (2), *Anisakis* (1), *Brucella spp.* (1), *Cronobacter sakazakii* (1), *Cyclospora cayetanensis* (1), *Vibrio spp.* (1), y un peligro de origen biológico indeterminado (1). Con respecto a los peligros de origen químico, los más frecuentes fueron los eventos relacionados con cantidades excesivas de metales pesados (3), seguidos por Aflatoxinas (2). Otros peligros químicos desencadenantes

“ INFOSAN proporciona una perspectiva mundial única respecto de investigaciones sobre la inocuidad de los alimentos, y es además un medio útil para el intercambio de información y prácticas óptimas en esa esfera ”



Sra. Drazenka Tubin-Delic  
Jefa de Investigaciones  
Agencia de Normas Alimentarias  
Punto de contacto para emergencias de  
INFOSAN (Reino Unido)

de eventos relativos a la inocuidad de los alimentos fueron Fipronil (1), Histamina (1), Metanol (1), Oxifenilbutazona (1), Toxina paralizante del marisco (1), fosfato (1), y un peligro no especificado (1).

Las categorías de alimentos más frecuentemente observadas en los 84 eventos del bienio 2016-2017 fueron pescado y mariscos (20), carne y productos cárnicos (7), verdura y productos a base de verdura (7) y leche y productos lácteos (6).

Se considera que un Estado Miembro está afectado por un evento de INFOSAN cuando:

- I. se pudieran haber importado a ese Estado Miembro, o exportado desde él, alimentos presuntamente contaminados;
- II. se hubieran notificado casos de enfermedades de transmisión alimentaria en ese Estado Miembro, en relación con alimentos contaminados distribuidos internacionalmente.

La mayoría de los 84 eventos registrados en el bienio 2016-2017 afectaron a Estados Miembros de la Región de las Américas (42), seguidos por la Región de Europa (41), la Región del Pacífico Occidental (33), la Región de África (12), la Región de Asia Sudoriental (10) y la Región del Mediterráneo Oriental (7).

La mayoría de las notificaciones de eventos en el bienio 2016-2017 se comunicaron a la Secretaría de INFOSAN a través del sistema de vigilancia basado en eventos establecido en la sede de la OMS (26), seguidas por puntos de contacto para emergencias o puntos focales de INFOSAN (22). Otras notificaciones fueron efectuadas por personal de la Oficina Regional de la OMS para Europa (EURO) (15), personal de la Oficina Regional para las Américas (AMRO) (11), el sistema de alerta rápida de alimentos y piensos del centro de enlace de la Comisión Europea (RASFF ECCP) (6), el Centro europeo para la prevención y el control de las enfermedades (ECDC) (2), personal de la Oficina Regional para África (AFRO) (1) y personal de la Oficina Regional para el Pacífico Occidental (WPRO) (1).

Los cuadros 1 a 8 ofrecen un panorama de los eventos del bienio 2016-2017 relacionados con la inocuidad de los alimentos en los que INFOSAN desempeñó un papel activo, desglosados por región, categoría de alimentos, peligros y fuentes de notificación.

## CUADRO 1

EVENTOS RELATIVOS A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, DESGLOSADOS POR REGIÓN\*, 2013-2017

REGIÓN	2017 N = 44 EVENTOS n (%)	2016 N = 40 EVENTOS n (%)	2015 N = 37 EVENTOS n (%)	2014 N = 40 EVENTOS n (%)	2013 N = 44 EVENTOS n (%)
Región de África	9 (20%)	3 (7%)	5 (14%)	4 (10%)	-
Región de las Américas	26 (59%)	16 (40%)	17 (46%)	16 (40%)	17 (39%)
Región del Mediterráneo Oriental	6 (14%)	1 (2%)	7 (19%)	3 (8%)	6 (14%)
Región de Europa	19 (43%)	22 (55%)	18 (49%)	25 (63%)	30 (68%)
Región de Asia Sudoriental	5 (11%)	5 (12%)	7 (19%)	4 (10%)	5 (11%)
Región del Pacífico Occidental	21 (48%)	12 (30%)	15 (41%)	22 (55%)	16 (36%)

\* Con frecuencia, un evento suele afectar a múltiples regiones

## CUADRO 2

EVENTOS RELATIVOS A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, DESGLOSADOS POR CATEGORÍA DE ALIMENTOS, 2013-2017

CATEGORÍA DE ALIMENTOS	2017 N = 44 EVENTOS n (%)	2016 N = 40 EVENTOS n (%)	2015 N = 37 EVENTOS n (%)	2014 N = 40 EVENTOS n (%)	2013 N = 44 EVENTOS n (%)
Bebidas alcohólicas	1 (2%)	1 (2%)	1 (3%)	-	1 (2%)
Pienso	-	-	-	-	-
Cereales y productos a base de cereales	2 (4%)	3 (7%)	2 (5%)	1 (3%)	2* (5%)
Alimentos compuestos	-	-	2 (5%)	2 (5%)	-
Huevo y productos con huevo	2 (4%)	1 (2%)	-	2 (5%)	-
Grasas	-	-	2 (5%)	1 (3%)	-
Pescado y mariscos	11 (25%)	9 (23%)	7 (19%)	4 (10%)	5 (11%)
Aditivos alimentarios	-	-	-	2 (5%)	-
Alimentos para lactantes y niños pequeños	3 (7%)	-	-	2 (5%)	-
Fruta y productos a base de fruta	3 (7%)	2 (5%)	5 (14%)	2 (5%)	3 (7%)
Hierbas aromáticas, especias y condimentos	2 (4%)	2 (5%)	2 (5%)	1 (3%)	2 (5%)
Legumbres y leguminosas	3 (7%)	3 (8%)	-	-	-
Carne y productos cárnicos	4 (9%)	3 (8%)	5 (14%)	8 (20%)	5 (11%)
Leche y productos lácteos	3 (7%)	3 (8%)	1 (3%)	3 (8%)	7 (16%)
Bebidas no alcohólicas	1 (2%)	-	1 (3%)	-	1 (2%)
Nueces y semillas oleaginosas	2 (4%)	2 (5%)	-	2 (5%)	5 (11%)
Productos para usos nutricionales especiales	2 (4%)	1 (2%)	-	1 (3%)	3 (7%)
Refrigerios, postres y otros alimentos	3 (7%)	-	1 (3%)	3 (8%)	1 (2%)
Azúcar y productos de confitería	-	2 (5%)	1 (3%)	1 (3%)	1 (2%)
Desconocida	-	3 (8%)	4 (11%)	2 (5%)	3 (7%)
Verduras y productos a base de verduras	2 (4%)	5 (12%)	3 (8%)	3 (8%)	6* (14%)

\* En 2013 se registró un evento relacionado con verduras y productos a base de verduras, y con cereales y productos a base de cereales

“ Durante mucho tiempo, la gestión de la inocuidad alimentaria de mi país ha carecido de coordinación. Desde la designación de los puntos focales y puntos de contacto para emergencias de INFOSAN estamos asistiendo al nacimiento de la coherencia entre las diferentes estructuras administrativas encargadas de la inocuidad de los alimentos en el ámbito nacional ”



Sr. Karim Koudougou  
Encargado del fortalecimiento y de la inocuidad alimentaria. Dirección de nutrición  
Punto de contacto para emergencias de INFOSAN (Burkina Faso)



## CUADRO 3

EVENTOS RELATIVOS A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, DESGLOSADOS POR CATEGORÍA DE PELIGRO, 2013-2017

PELIGRO	2017 N = 44 EVENTOS n (%)	2016 N = 40 EVENTOS n (%)	2015 N = 37 EVENTOS n (%)	2014 N = 40 EVENTOS n (%)	2013 N = 44 EVENTOS n (%)
Biológico	28 (64%)	30 (75%)	22 (59%)	26 (65%)	28 (64%)
Químico	7 (16%)	5 (12%)	8 (22%)	10 (25%)	15 (34%)
Físico	1 (2%)	3 (8%)	3 (8%)	1 (3%)	-
Alérgeno no declarado	3 (7%)	-	3 (8%)	2 (5%)	-
Desconocido	5 (11%)	2 (5%)	1 (3%)	1 (3%)	1 (2%)

## CUADRO 4

EVENTOS RELATIVOS A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DEBIDOS A PELIGROS DE ORIGEN BIOLÓGICO, 2013-2017

PELIGRO DE ORIGEN BIOLÓGICO	2017 N = 28 EVENTOS n (%)	2016 N = 30 EVENTOS n (%)	2015 N = 22 EVENTOS n (%)	2014 N = 26 EVENTOS n (%)	2013 N = 28 EVENTOS n (%)
<i>Anisakis</i>	1 (4%)	-	-	-	-
<i>Bacillus</i> spp.	-	2 (7%)	1 (5%)	2 (8%)	-
<i>Brucella</i> spp.	-	1 (3%)	-	-	-
<i>Campylobacter</i>	-	2* (7%)	-	-	-
<i>Clostridium</i> spp.	4 (14%)	5 (17%)	4 (18%)	2 (8%)	4 (14%)
<i>Cronobacter sakazakii</i>	1 (4%)	-	-	-	-
<i>Cyclospora cayetanensis</i>	-	1 (3%)	2 (9%)	-	-
<i>Datura stramonium</i>	-	-	-	-	1 (4%)
Lagartija muerta	-	-	-	1 (4%)	-
<i>Escherichia coli</i>	4 (14%)	2 (7%)	1 (5%)	4 (15%)	3 (11%)
Virus de la hepatitis A	1 (4%)	3 (10%)	2 (9%)	1 (4%)	4 (14%)
Virus de la gripe A (H7N9)	-	-	-	-	1 (4%)
<i>Listeria monocytogenes</i>	5 (17%)	2 (7%)	3 (14%)	5 (19%)	5 (18%)
Norovirus	1 (4%)	2* (7%)	3 (14%)	1 (4%)	1 (4%)
<i>Rhizopus oryzae</i>	-	-	-	1 (4%)	-
<i>Salmonella enterica</i> spp.	11 (39%)	10* (30%)	4 (18%)	6 (23%)	7 (25%)
Virus Schmallenberg	-	-	-	-	1 (4%)
<i>Shigella</i> spp.	-	-	1 (5%)	-	-
<i>Staphylococcus aureus</i>	-	-	-	-	1 (4%)
<i>Trichinella</i>	-	-	-	1 (4%)	-
Desconocido	-	1 (3%)	1 (5%)	-	-
<i>Vibrio</i> spp.	-	1 (3%)	-	1 (4%)	-
<i>Yersinia pseudotuberculosis</i>	-	-	-	1 (4%)	-

\* En 2016 se registró un evento relacionado con *Campylobacter*, Norovirus y *Salmonella Enterica* spp.



## CUADRO 5

EVENTOS RELATIVOS A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS RELACIONADOS CON PELIGROS DE ORIGEN QUÍMICO, 2013-2017

PELIGROS DE ORIGEN QUÍMICO	2017 N = 7 EVENTOS n (%)	2016 N = 5 EVENTOS n (%)	2015 N = 8 EVENTOS n (%)	2014 N = 10 EVENTOS n (%)	2013 N = 15 EVENTOS n (%)
Aflatoxinas	1 (14%)	1 (20%)	-	-	2 (13%)
Atropina	-	-	-	-	2** (13%)
Cloranfenicol	-	-	-	-	1 (7%)
Cocaína	-	-	-	-	1 (7%)
Deoxinivalenol (DON)	-	-	1 (13%)	-	-
Diciandiamida	-	-	-	-	1 (7%)
Dimetilazobenceno	-	-	-	1 (10%)	-
Fipronil	1 (14%)	-	-	-	-
Formalina	-	-	-	-	1 (7%)
Metales pesados	-	-	1* (13%)	2 (20%)	-
Histamina	-	1 (20%)	1 (13%)	-	-
Cianuro de hidrógeno	-	-	-	1 (10%)	-
Aceites hidrogenados	-	-	1 (13%)	-	-
Yodo	-	-	-	1 (10%)	-
Plomo	-	1 (20%)	-	-	-
Mercurio	1 (14%)	1 (20%)	-	-	-
Metanol	-	1 (20%)	1 (13%)	-	1 (7%)
Glutamato monosódico	-	-	1* (13%)	-	-
Nitratos	-	-	-	-	1 (7%)
Organofosfato	-	-	-	-	1 (7%)
Oxedrina	-	-	-	1 (10%)	-
Oxyfenbutazona	1 (14%)	-	-	-	-
Toxina paralizante del marisco	1 (14%)	-	1 (13%)	-	-
Residuos de Plaguicidas	-	-	-	2 (20%)	-
Fosfato	1 (14%)	-	-	-	-
Fenilbutazona	-	-	-	-	1 (7%)
Ftalatos /hidrocarburos aromáticos policíclicos	-	-	1 (13%)	-	-
Plástico	-	-	1 (13%)	-	-
Raticida	-	-	-	-	1 (7%)
Escopolamina	-	-	-	-	1** (7%)
Desconocido	1 (14%)	-	-	1 (10%)	2 (13%)
Desechos de petróleo	-	-	-	1 (10%)	-

\* En 2015 se registró un evento relacionado con metales pesados y glutamato monosódico

\*\* En 2013 se registró un evento relacionado con atropina y escopolamina

## CUADRO 6

EVENTOS RELATIVOS A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS RELACIONADOS CON PELIGROS DE ORIGEN FÍSICO, 2013-2017

PELIGRO DE ORIGEN FÍSICO	2017 N = 1 EVENT n (%)	2016 N = 3 EVENTOS n (%)	2015 N = 3 EVENTOS n (%)	2014 N = 1 EVENT n (%)	2013 N = 0 EVENTOS n (%)
Vidrio	1 (100%)	-	2 (67%)	-	-
Material de embalaje	-	1 (33%)	-	-	-
Plástico	-	1 (33%)	-	-	-
Metal	-	1 (33%)	1 (33%)	1 (100%)	-

## CUADRO 7

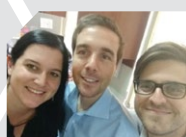
EVENTOS RELATIVOS A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS RELACIONADOS CON ALÉRGENOS NO DECLARADOS 2013-2017

ALÉRGENOS NO DECLARADOS	2017 N = 3 EVENTOS n (%)	2016 N = 0 EVENTOS n (%)	2015 N = 3 EVENTOS n (%)	2014 N = 2 EVENTOS n (%)	2013 N = 0 EVENTOS n (%)
Almendra	-	-	2* (67%)	-	-
Huevo	2 (67%)	-	-	1** (50%)	-
Leche	-	-	1 (33%)	-	-
Cacahuete	1 (33%)	-	2* (67%)	2** (100%)	-
Sésamo	-	-	-	1** (50%)	-

\* En 2015 se registraron dos eventos relacionados con dos alérgenos no declarados: almendra y cacahuete

\*\* En 2014 se registró un evento relacionado con tres alérgenos no declarados: huevo, cacahuete y sésamo

“ El uso de la plataforma de INFOSAN para comunicar riesgos para la salud humana relacionados con la inocuidad de los alimentos contribuye a garantizar alimentos más inocuos en todo el mundo y una rápida respuesta en caso de una crisis de emergencia alimentaria ”



Sra. Constanza Vergara, Sr. Diego José Varela y Sr. Juan Ortúzar  
Funcionarios de Evaluación de Riesgo Alimentario  
Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria  
Puntos de contacto de INFOSAN (Chile)



Dra. Cristina Maria Batista Rodrigues  
Dirección General de la Alimentación y Veterinaria  
Punto de contacto para emergencias de INFOSAN (Portugal)

“ En un mundo en el que el acceso a la información es inmediato, es importante contar con una red como INFOSAN, que nos proporciona fácilmente información fiable y nos comunica con funcionarios en materia de inocuidad alimentaria en los diferentes países. Para nosotros, INFOSAN es un instrumento que nos informa sobre diversas experiencias de otras naciones en materia de gestión de eventos relacionados con la inocuidad de los alimentos, y nos permite actuar con mayor eficacia en esa esfera cuando se trata de productos chilenos ”

## CUADRO 8

FUENTE DE NOTIFICACIÓN DE EVENTOS DE INFOSAN, 2013-2017

FUENTE DE NOTIFICACIÓN	2017 N = 44 EVENTOS n (%)	2016 N = 40 EVENTOS n (%)	2015 N = 37 EVENTOS n (%)	2014 N = 40 EVENTOS n (%)	2013 N = 44 EVENTOS n (%)
Centro europeo para la prevención y el control de las enfermedades (ECDC)	2 (5%)	-	2 (5%)	2 (5%)	2 (5%)
Punto de contacto de la Unión Europea para el RASFF	6 (14%)	-	3 (8%)	6 (15%)	4 (9%)
Punto de contacto para emergencias o punto focal de INFOSAN	12 (27%)	10 (25%)	14 (38%)	9 (23%)	8 (18%)
Sistema de vigilancia basada en eventos de la sede de la OMS*	11 (25%)	15 (37%)	8 (22%)	6 (15%)	11 (25%)
Oficina Regional para África (AFRO)	1 (2%)	-	-	-	-
Oficina Regional para las Américas (AMRO)	7 (16%)	4 (10%)	5 (14%)	6 (15%)	4 (9%)
Oficina Regional de la OMS para Europa (EURO)	5 (11%)	10 (25%)	5 (14%)	8 (20%)	15 (34%)
Oficina Regional para el Pacífico Occidental (WPRO)	-	1 (3%)	-	3 (8%)	-

\* Incluye actividades de vigilancia realizadas en diferentes departamentos del Grupo Orgánico Seguridad Sanitaria y Medio Ambiente

## EVENTOS EN DETALLE

**Brote de salmonelosis (serotipo Anatum) en Australia, relacionado con lechugas empaquetadas distribuidas internacionalmente**

En febrero de 2016, lechugas empaquetadas contaminadas con *Salmonella* Anatum ocasionaron un brote de no menos de 28 casos de salmonelosis en Australia. Los detalles de la investigación proporcionados a la Secretaría de INFOSAN por el punto de contacto para emergencias de INFOSAN en ese país indicaban que los productos implicados también se habían exportado a otros cuatro países. Se alertó a los puntos de contacto para emergencias de INFOSAN en esos países importadores, y el punto de contacto para emergencias de INFOSAN en Australia publicó la información directamente en el foro de debate del sitio web de la comunidad INFOSAN. Durante el evento, las autoridades de Australia mantuvieron a INFOSAN al corriente de la lista de países importadores y las partidas de productos afectados, lo que permitió a la Red intercambiar eficazmente información actualizada con los países afectados. Esto posibilitó que los países receptores de los productos en cuestión adoptaran medidas de gestión de riesgos rápidas y eficaces en respuesta a la información recibida y los riesgos planteados. Los miembros de INFOSAN de varios países intercambiaron opiniones sobre sus respectivas medidas de gestión de riesgos en el foro de debate del sitio web de la comunidad INFOSAN, lo que contribuyó a resumir los diferentes aspectos internacionales de ese evento.

### **Informes sobre falso arroz decomisado por inspectores de aduanas en diferentes países**

Como en años anteriores, el falso arroz siguió siendo noticia en 2016 y 2017. En noviembre de 2016 los medios de comunicación informaron que en Singapur se habían decomisado 5.000 sacos de arroz artificial importados de la India. El punto de contacto para emergencias de INFOSAN en Singapur confirmó que el arroz no era verdaderamente artificial, sino que se trataba de una falsificación de la marca. Este fraude alimentario no entrañaba ningún riesgo para la inocuidad del producto, pero ponía de relieve la importancia de la información responsable y la verificación independiente, por parte de miembros de INFOSAN en las autoridades nacionales competentes, de información que podría tener efectos de amplio alcance en el comercio internacional.

En diciembre de 2016 se informó en los medios de comunicación que los funcionarios de aduanas de Nigeria habían decomisado 2,5 toneladas de arroz plástico. Posteriormente, el punto de contacto para emergencias de INFOSAN en Nigeria señaló a la Secretaría de INFOSAN que los resultados de las pruebas revelaron que el arroz en cuestión no era de plástico ni artificial. No obstante, investigaciones finales realizadas en Nigeria señalaban que el producto no era apto para el consumo, ya que se habían detectado altos niveles de coliformes y se había anunciado la destrucción del producto.

En enero de 2017 comenzaron a difundirse rumores en algunos foros en línea, acerca de un “falso arroz” detectado en Vancouver (Canadá). A raíz de ello, el punto de contacto para emergencias de INFOSAN en el Canadá indicó que había más de 30 reclamaciones por presencia de plástico en el arroz. Sin embargo, la ACIA recogió muestras y realizó pruebas del arroz que motivó las reclamaciones, y no encontró ningún problema. Hasta la fecha, ningún miembro de INFOSAN ha presentado ni notificado a la Secretaría de INFOSAN ningún caso de arroz “falso” o “plástico”. En su conjunto, esos eventos reflejan el problema actual que plantean los rumores propagados a través de las redes sociales, así como la integridad y exactitud de los medios de comunicación, dado que los informes falsos o engañosos se pueden perpetuar y dar lugar a enormes preocupaciones en lo que concierne a la inocuidad de los alimentos. La Secretaría de INFOSAN, junto con los miembros de la Red, mantendrá el seguimiento en los países en que los informes de los medios de comunicación señalen la existencia de falso arroz. Si bien INFOSAN ha sido un medio útil de colaboración directa con las autoridades de los gobiernos nacionales con miras a obtener información validada e intercambiarla con los miembros afectados de otros países, las autoridades nacionales deben estar preparadas para validar la información, a fin de disipar mitos y aliviar las preocupaciones de los consumidores.

### **Huevo, productos con huevo y productos avícolas de algunos países, contaminados con Fipronil y distribuidos internacionalmente**

En agosto de 2017 algunos países europeos notificaron la contaminación de huevos con el plaguicida Fipronil. A raíz de ello se retiraron del mercado millones de huevos. Durante las investigaciones subsiguientes se descubrió una amplia gama de huevos, productos con huevo y productos avícolas contaminados con Fipronil. La información proporcionada mediante el sistema de alerta rápida de alimentos y piensos (RASFF) por las autoridades nacionales en Europa indicaba que varios países fuera de Europa estaban recibiendo huevos, productos con huevo o productos avícolas contaminados. Esos países eran Arabia Saudita, la Federación de Rusia, el Líbano, Liberia, Qatar, la RAE de Hong Kong (China) y Sudáfrica. La Secretaría de INFOSAN informó de ello a los miembros de la Red en esos países y los invitó a publicar datos detallados sobre sus actividades nacionales de respuesta en el sitio web de la comunidad INFOSAN. Además, las autoridades de la República de Corea informaron que las pruebas realizadas confirmaron la contaminación con Fipronil en huevos de numerosas granjas del país. Análogamente, las

autoridades de Taiwán (China) anunciaron que en los controles y muestreos realizados en todas las granjas avícolas de Taiwán (China) se detectaron huevos contaminados procedentes de algunos productores locales. Estas conclusiones revelan que la práctica de tratar a las aves y su entorno con desinfectantes que contienen Fipronil no estaría limitada solo a unas pocas granjas de Europa. Las evaluaciones de riesgos sanitarios realizadas en varios países europeos y las llevadas a cabo por la OMS determinaron que no existía un riesgo grave para la salud pública. No obstante esas conclusiones, el evento puso de relieve el importante problema mundial que suponen las prácticas deficientes en las granjas. Este evento también puso de relieve el carácter verdaderamente global del comercio y la distribución de alimentos, y la utilidad de INFOSAN para facilitar información oportuna y fidedigna a sus miembros, proporcionada directamente por los gobiernos nacionales. La particular importancia de este mecanismo se señaló durante este evento al que los medios de comunicación prestaron gran atención.

### **Brote de salmonelosis entre lactantes, relacionado con fórmula para lactantes distribuida internacionalmente desde Francia**

En diciembre de 2017, cuando se identificó un brote de infecciones por salmonella en Francia, las autoridades pudieron relacionar los casos con el consumo de algunas fórmulas para lactantes elaboradas por un único fabricante en ese país y contaminadas con *Salmonella* Agona. Consiguientemente, las autoridades francesas dispusieron y supervisaron el retiro del mercado de los productos en cuestión, así como de todos los demás productos elaborados desde febrero de 2017 por ese fabricante. Los productos retirados del mercado se habían exportado a más de 80 países y territorios. El punto de contacto para emergencias de INFOSAN en Francia comunicó rápidamente los detalles de distribución de los productos afectados a la Secretaría de INFOSAN, que entonces pudo notificar de ello inmediatamente a los puntos de contacto para emergencias de INFOSAN en los países importadores. Este eficiente intercambio de información sobre los productos retirados del mercado permitió a los países importadores detener la ulterior distribución de esos productos y adoptar medidas de gestión de riesgos apropiadas para prevenir nuevos casos de la enfermedad. Numerosos puntos de contacto para emergencias de INFOSAN comunicaron a la OMS las diversas medidas que adoptaron rápidamente, entre ellas el retiro de los productos del mercado y la difusión de advertencias de salud pública a los consumidores. La Secretaría de INFOSAN colaboró estrechamente con los puntos de contacto para emergencias de INFOSAN en todo el mundo mediante el seguimiento de la distribución internacional de la fórmula para lactantes en cuestión y, en su caso, la prestación de asistencia a los países afectados. La Secretaría de INFOSAN recomienda a todos los consumidores, que sigan las directrices de la FAO y la OMS relativas a la preparación, el almacenamiento y el uso seguros de productos en polvo, que incluyen recomendaciones fácilmente aplicables paso por paso.

*“ INFOSAN es un instrumento eficaz de alerta a través del rápido intercambio de información en caso de emergencias. La información que proporciona posibilita la adopción oportuna de medidas apropiadas de prevención y gestión de crisis y, consiguientemente, permite limitar los riesgos de propagación de los peligros. En el Senegal, el nombramiento de puntos de contacto de INFOSAN contribuyó al fortalecimiento de la colaboración entre las autoridades competentes ”*



Sra. Mame Diarra Faye Leye  
Responsable Centro de Toxicología/Ministerio  
de Sanidad y Protección de los consumidores  
Acción Social  
Punto de contacto para emergencias de  
INFOSAN (Senegal)

## CUADRO 1

### PRESENTACIÓN DE PAÍSES

#### **El Canadá y Australia exhiben su liderazgo con notificaciones proactivas de eventos internacionales relacionados con la inocuidad de los alimentos**

**CANADÁ.** En junio de 2016 el Canadá notificó directamente a los miembros de INFOSAN el retiro del mercado de algunos alimentos, tras conocerse que alimentos retirados del mercado canadiense habían sido objeto de comercio internacional. Desde la aplicación de esta nueva práctica se han efectuado 109 notificaciones a los miembros de la Red por conducto de los puntos de contacto para emergencias de INFOSAN, bien sea porque el país en cuestión había recibido el alimento retirado del mercado o había sido el país de origen del alimento. En general, la notificación directa a los miembros de INFOSAN ha sido positiva en su conjunto. La notificación directa permite formular preguntas directamente al Canadá, lo que promueve una mejor comprensión de los respectivos sistemas de inocuidad alimentaria y ofrece una oportunidad para establecer relaciones de trabajo.

**AUSTRALIA:** Australia ha aplicado un procedimiento similar para enviar notificaciones directas a los puntos de contacto para emergencias de INFOSAN en relación con todos los retiros de alimentos del mercado, tanto si el producto afectado es de origen extranjero como si ha sido exportado desde Australia. Desde la introducción del procedimiento, en noviembre de 2016, se enviaron 42 notificaciones directas (incluidas notificaciones iniciales y notificaciones de seguimiento cursadas a medida que se disponía de nueva información). De esas notificaciones, 29 se referían a al retiro de productos exportados desde Australia, y 13 al retiro de productos importados por Australia desde otros países. El procedimiento permitió el eficiente intercambio de información sobre los alimentos retirados del mercado, y la retroinformación recibida de otros miembros de INFOSAN ha sido positiva. El establecimiento de esas comunicaciones contribuye a fortalecer las relaciones y la confianza, elementos importantes para un sistema de respuesta eficaz.

Si todos los países instauraran las prácticas aplicadas por los miembros de INFOSAN en el Canadá y Australia, la comunicación en INFOSAN se aceleraría enormemente y permitiría que los miembros adoptaran más rápidamente las medidas de gestión de riesgos y prevención de enfermedades de transmisión alimentaria en todo el mundo.

*“ INFOSAN es un gran instrumento esencial para todos los Estados Miembros, y es especialmente importante para los países que importan o exportan mayores porcentajes de productos alimentarios. INFOSAN no solo presta asistencia en materia de control y prevención de posibles brotes de enfermedades de transmisión alimentaria, sino que, además, reduce la carga de morbilidad debida a los alimentos contaminados ”*



**Dra. Tomader Kurdi**  
Directora del Programa de  
Seguridad Química y Alimentaria  
Ministerio de Salud,  
Punto de contacto para  
emergencias de INFOSAN  
(Arabia Saudita)

## ACTIVIDADES DE CREACIÓN DE CAPACIDAD

### TALLERES NACIONALES DE CREACIÓN DE CAPACIDAD

#### **Bhután. Reunión de promoción sobre el Codex e INFOSAN, 19 y 20 de septiembre de 2016, Paro (Bhután)**

El Ministerio de Agricultura y el Organismo de Reglamentación Bromatológica del Gobierno del Reino de Bhután organizaron una reunión de promoción sobre el Codex e INFOSAN, que tuvo lugar en Paro (Bhután) los días 19 y 20 de septiembre de 2016. La reunión congregó a unos 20-30 participantes de múltiples sectores relacionados con la inocuidad de los alimentos (incluido el punto de contacto para emergencias de INFOSAN), la salud humana (incluido el Centro Nacional de Enlace para el RSI), la salud animal (incluido el delegado de la OIE para la inocuidad de los alimentos), el comercio, las normas y la Comisión de la Felicidad Nacional Plena. Las sesiones abordaron la estructura y la función de la Comisión del Codex Alimentarius; estrategias para fortalecer el Comité Nacional del Codex; los análisis y la identificación de los riesgos concernientes a la inocuidad de los alimentos; e INFOSAN. La Secretaría de INFOSAN presentó dos de las sesiones. En ellas se ilustraron las funciones de INFOSAN como una red global, la manera en que diferentes organismos de Bhután pueden nombrar puntos focal de INFOSAN para integrarlos en la Red y, por último, la manera en que INFOSAN se podría fortalecer en Bhután. En deliberaciones de grupo, los participantes identificaron medidas que los organismos nacionales de Bhután promoverán con el fin de reforzar los comités nacionales del Codex.

#### **Nepal. Reunión de promoción sobre el Codex e INFOSAN, 22 de septiembre de 2016**

El Departamento de Tecnología Alimentaria y Control de Calidad de los Alimentos del Ministerio de Desarrollo Agrícola del Gobierno de Nepal organizó una reunión similar el 22 de septiembre de 2016, en la que se abordaron en general los mismos temas, en particular la función de la Comisión del Codex Alimentarius, algunas estrategias para fortalecer el Comité Nacional del Codex, y cuestiones relativas a INFOSAN. La Secretaría de INFOSAN presentó dos sesiones en las que describieron el funcionamiento de INFOSAN en todo el mundo y se ofrecieron ejemplos de la manera en que se utilizó INFOSAN en Nepal en el pasado. También se facilitaron aclaraciones respecto de la manera en que los diferentes organismos de Nepal podrían incorporarse a la Red como puntos focales, a fin de fortalecer INFOSAN en el ámbito nacional. En los grupos de debate, los participantes elaboraron algunas medidas que los organismos nacionales de Nepal podrán adoptar para fortalecer los comités nacionales del Codex.

#### **Bangladesh. Taller nacional sobre el mejoramiento de las actividades de INFOSAN en Bangladesh, 27 y 28 de septiembre de 2016, Dhaka (Bangladesh)**

El taller se celebró como parte del proyecto de la FAO sobre fortalecimiento de la capacidad en las esferas de inocuidad y control de los alimentos en Bangladesh. El taller destacó la necesidad de que los organismos de control de alimentos, por ejemplo, el Ministerio de Salud y Bienestar Familiar y la Autoridad de Bromatología de Bangladesh, colaboraran y cooperaran en la gestión de incidentes y emergencias relacionados con alimentos que pudiesen suscitarse debido a la venta y el consumo de alimentos insalubres. Las principales esferas de interés de Bangladesh son el fortalecimiento de la capacidad nacional para gestionar eventos relativos a la inocuidad de los alimentos; el intercambio de información sobre problemas de interés global concernientes a la inocuidad de los alimentos; y el fomento de alianzas con miembros de INFOSAN. A medida que Bangladesh se convierte en un protagonista importante en la escena del comercio mundial de alimentos, su participación activa en las actividades de INFOSAN será esencial para asegurar



que los productos de Bangladesh no entrañen ningún riesgo de salud pública y que el país mantenga una sólida reputación como productor de alimentos inocuos. Al finalizar el taller, y con miras a reflejar el interés de los participantes por fortalecer INFOSAN en el país, se creó un grupo de “INFOSAN en Bangladesh” en el sitio web de la comunidad INFOSAN. La creación de este grupo es un paso inicial para fomentar la colaboración y la cooperación entre los organismos de bromatología. En general, el taller permitió que los participantes comprendieran mejor qué es INFOSAN y cómo funciona en caso de una emergencia internacional relativa a la inocuidad de los alimentos. Además, el taller ofreció una oportunidad para explicar el proceso de nombramiento de los puntos de contacto para emergencias y los puntos focales de INFOSAN en los diversos organismos de Bangladesh competentes en materia de inocuidad de los alimentos. Los participantes aprendieron a emitir oportunamente las alertas relativas a la inocuidad de los alimentos como parte de un sistema nacional de alerta bromatológica, y examinaron y adaptaron sus planes nacionales de respuesta a emergencias en esa esfera. Por último, el taller representó un paso importante hacia el fortalecimiento de la colaboración, la asociación y el intercambio de información intersectorial sobre asuntos relativos a la inocuidad de los alimentos a escala nacional, en particular durante emergencias.

#### **México. Taller nacional de INFOSAN en México, 12 y 13 de junio de 2017, Ciudad de México (México)**

En México se organizó un taller nacional multisectorial al que asistieron más de 40 participantes del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y la Dirección General de Epidemiología. En ese taller, los participantes pudieron comprender mejor el funcionamiento de INFOSAN durante una emergencia internacional relacionada con la inocuidad de los alimentos, en particular en el contexto del Reglamento Sanitario Internacional (2005). Los miembros de los diferentes organismos nacionales examinaron y aclararon sus respectivas funciones y responsabilidades y analizaron los diversos protocolos de comunicación intersectorial durante emergencias relativas a la inocuidad de los alimentos. Asimismo, el taller permitió que los miembros recibieran capacitación práctica sobre el sitio web de la comunidad INFOSAN. Tras la reunión se constituyó un grupo de trabajo más pequeño, integrado por participantes de cada organismo, con el fin de formalizar un acuerdo relativo al intercambio de información entre los tres organismos participantes durante emergencias. Para cada uno de los organismos pertinentes de México se designaron varios puntos focales que constituyen una sólida red de “INFOSAN nacional”; esta red ayudará a facilitar la comunicación y la colaboración en asuntos relativos a la inocuidad de los alimentos.



#### **MEJORAMIENTO DE LA PREPARACIÓN MEDIANTE SIMULACROS EN LÍNEA**

Se organizaron simulacros de comunicación de emergencia en línea para los puntos de contacto para emergencias de INFOSAN y los Centros Nacionales de Enlace para el RSI, en consonancia con las actividades prioritarias descritas en el Informe de Actividades 2014/2015. En noviembre de 2016 y noviembre de 2017 se realizaron dos simulacros en español y en inglés para países de la Región de las Américas, y en abril

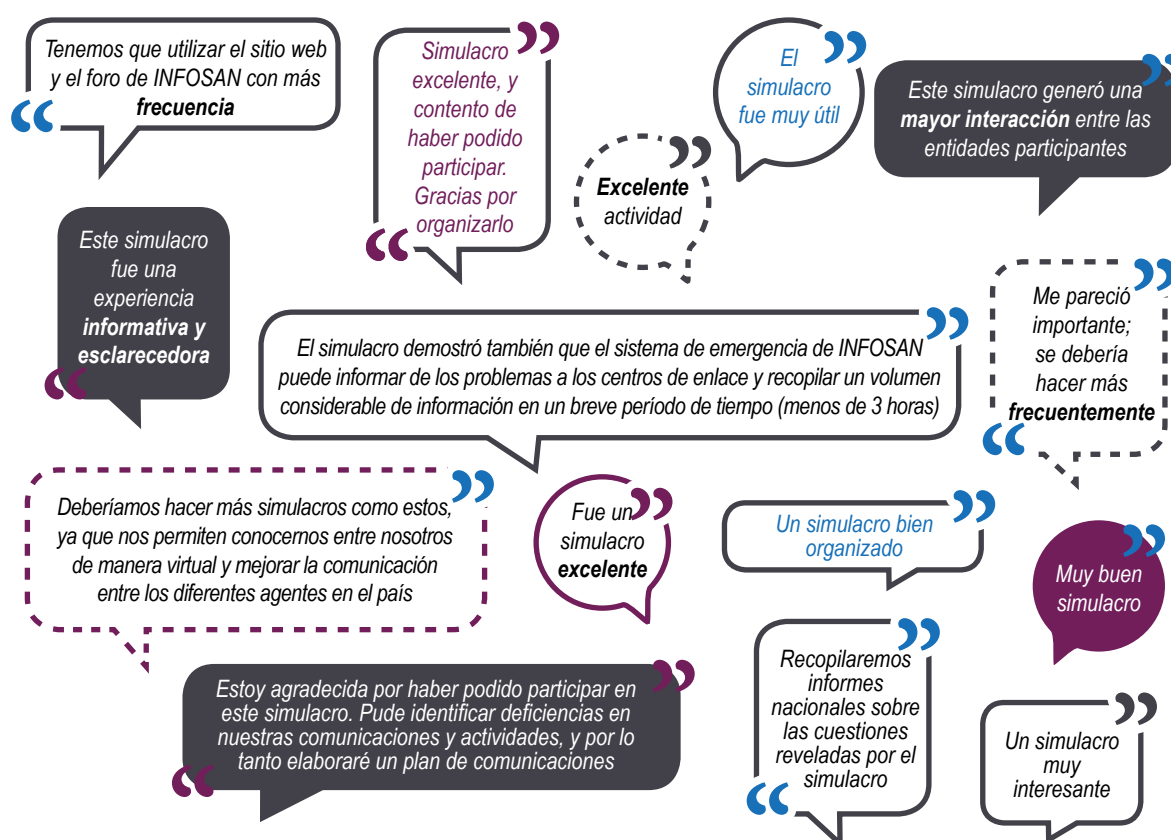


y noviembre de 2017 se llevaron a cabo dos simulacros en francés y en inglés para países de la Región de África. En total, participaron los centros de contacto de 17 países de las Américas (Argentina, Bahamas, Barbados, Brasil, Canadá, Chile, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Estados Unidos, Guyana, Honduras, México, Nicaragua, Santa Lucía, Suriname y Trinidad y Tabago,) y 17 países de África (Benin, Burkina Faso, Burundi, Camerún, Chad, Etiopía, Gambia, Ghana, Guinea, Guinea-Bissau, Lesotho, Níger, Nigeria, Senegal, Sudáfrica, Tanzania y Togo).

Los objetivos de los simulacros fueron:

1. familiarizar a los participantes con el tipo de información generalmente solicitada e intercambiada a través de INFOSAN durante una emergencia internacional relativa a la inocuidad de los alimentos;
2. comprobar el canal de comunicación entre los puntos de contacto para emergencias de INFOSAN y los Centros Nacionales de Enlace para el RSI; y
3. asegurar que los puntos de contacto para emergencias de INFOSAN puedan acceder al sitio web de la comunidad INFOSAN y utilizarlo.

Al finalizar cada simulacro se pidió a los participantes que respondieran a una breve encuesta con el fin de conocer sus observaciones. Todos los encuestados manifestaron estar de acuerdo o muy de acuerdo en que el ejercicio había sido útil y había alcanzado sus objetivos. Muchos participantes enviaron sus comentarios por escrito:



Por otra parte, algunos participantes pidieron que, con miras a ensayar otras competencias que no se abordaron en este simulacro, se elaborara un simulacro para el siguiente nivel, en el que participaran los puntos focales. Habida cuenta de los positivos comentarios recibidos, el desarrollo y la realización de futuros simulacros proseguirá en el próximo bienio.

## ACTIVIDADES RELATIVAS AL ESTABLECIMIENTO DE REDES

### CONEXIÓN CON LOS MIEMBROS DE INFOSAN POR MEDIO DE SEMINARIOS EN LÍNEA (O SEA, SEMINARIOS WEB)



La Secretaría de INFOSAN siguió colaborando en línea con los miembros en el marco de los seminarios web en los que se examinaron las funciones y responsabilidades de los miembros y se hizo una demostración del sitio web de la comunidad INFOSAN. Esas presentaciones en línea se realizaron en español, francés e inglés, y brindaron una oportunidad para que los nuevos miembros se familiarizaran con INFOSAN y formularan preguntas directamente a la Secretaría de INFOSAN.

En una muestra de liderazgo, los miembros de INFOSAN del Canadá (de la Agencia Canadiense de Inspección de los Alimentos, la Agencia de Salud Pública del Canadá y Health Canada) tomaron la iniciativa de coordinar e impartir ocho seminarios web como parte de una serie de seminarios técnicos propiciados por la Secretaría de INFOSAN en 2016. La serie ofreció una oportunidad para que los miembros de INFOSAN intercambiaran información y compartieran enseñanzas adquiridas acerca de diferentes temas técnicos relacionados con la inocuidad de los alimentos y las enfermedades de transmisión alimentaria en el Canadá, que revisten interés para los miembros de INFOSAN en todo el mundo. Cada una de las presentaciones en vivo de esta serie estuvo a cargo de un experto técnico del Canadá, y al final tuvo lugar una ronda de preguntas y respuestas. En general, miembros procedentes de más de 60 países se inscribieron para asistir al menos a uno de los seminarios web de esa serie. En promedio, cada seminario web en vivo contó con la asistencia de 25 participantes de 15 países. Las grabaciones de los seminarios web están disponibles para su reproducción en línea (véase el apéndice C).

En 2017, la Secretaría de INFOSAN, en colaboración con la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) y con la participación de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de los Estados Unidos y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, puso en marcha una segunda edición de la serie de seminarios web técnicos de INFOSAN. Expertos de los Estados Unidos impartieron seis seminarios web sobre diversos temas técnicos relacionados con la inocuidad de los alimentos, desde una perspectiva estadounidense. En general, los miembros de INFOSAN de 46 países asistieron a la serie en vivo, con un promedio de 21 asistentes por seminario web. Las grabaciones de los seminarios web están disponibles para su reproducción en línea (véase el apéndice C).

*“Habida cuenta del carácter global del suministro de alimentos, INFOSAN sigue siendo una plataforma importante para el intercambio de información sobre cuestiones internacionales relativas a la inocuidad de los alimentos. Australia espera con interés el futuro desarrollo de las relaciones con los colegas de INFOSAN, así como la creación de una red mundial para la inocuidad de los alimentos”*



Equipo de Servicio de Incidentes Alimenticios,  
Normas alimentarias Australia Nueva Zelanda  
Punto de contacto para emergencias de  
INFOSAN (Australia)

## FORTALECIMIENTO DE LA COMUNIDAD DE INFOSAN Y SUS ACTIVIDADES MEDIANTE INICIATIVAS REGIONALES

### **África: Fortalecimiento de INFOSAN en los países de la Comunidad del África Meridional para el Desarrollo (SADC) en apoyo al desarrollo de un sistema africano de alerta temprana para eventos relativos a alimentos y piensos, 1 y 2 de noviembre de 2016, Johannesburgo (Sudáfrica)**

La FAO y la OMS, con el apoyo del Fondo Fiduciario Solidario de África y en coordinación con la Unión Africana (UA), organizaron en noviembre de 2016 un taller subregional en el que participaron miembros de INFOSAN designados en países de la SADC. El taller, de dos días de duración, congregó a 24 funcionarios representantes de autoridades de inocuidad alimentaria de 11 Estados Miembros. El taller arrojó algunos resultados positivos para los participantes, en particular una mejor comprensión del funcionamiento de INFOSAN y de su apoyo a los planes de la UA dirigidos desarrollar un sistema africano de alerta temprana para eventos relativos a alimentos y piensos. Asimismo, los participantes se informaron acerca de prácticas eficaces de comunicación de riesgos durante emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos, y recibieron capacitación práctica sobre el sitio web de la comunidad INFOSAN. Por último, con la supervisión y el apoyo de la Secretaría, los participantes elaboraron planes de acción semestrales para fortalecer la participación en INFOSAN. Durante el bienio, la Secretaría de INFOSAN siguió colaborando con el Mecanismo de coordinación de la gestión de la inocuidad de los alimentos de la Unión Africana para apoyar el establecimiento de un sistema africano de alerta temprana para eventos relativos a alimentos y piensos, mediante el uso de la plataforma de INFOSAN, que servirá de base al desarrollo futuro.

### **Asia: Nueva ciencia para la inocuidad de los alimentos. Una conferencia internacional sobre perspectivas regionales de la evolución de la bromatología en Asia en apoyo de INFOSAN, 7 a 10 de noviembre de 2016, Singapur**

La OMS y la FAO copatrocinaron una reunión técnica organizada por la Universidad Tecnológica de Nanyang (Singapur), que tuvo lugar de 7 a 10 de noviembre de 2016 y estuvo dirigida a miembros de INFOSAN en Asia, organismos de reglamentación para la inocuidad alimentaria, académicos y expertos en ciencias de laboratorio de todo el mundo.



1. ofrecer un foro singular para el intercambio de conocimientos entre las instancias de reglamentación para la inocuidad alimentaria y los científicos especializados en inocuidad de los alimentos en las regiones de Asia, Europa y las Américas, con particular atención a los nuevos avances científicos de la bromatología y la evaluación de riesgos;
2. facilitar la incorporación de nuevos avances científicos, incluida la capacitación en materia de secuenciación de próxima generación, y mejorar la colaboración regional en Asia, a fin de fortalecer la seguridad y la eficiencia de las cadenas regionales y mundiales de suministro de alimentos;

3. examinar la función de INFOSAN e identificar las consecuencias de las nuevas tecnologías e iniciativas en la respuesta a emergencias relacionadas con la inocuidad alimentaria y su detección, así como en la mitigación de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria y el fraude alimentario, e intercambiar información al respecto con la comunidad de INFOSAN; y
4. considerar el uso sistemático de un marco para el análisis de riesgos que incluya la evaluación de riesgos científica e independiente y nuevas estimaciones de la carga de morbilidad por enfermedades de transmisión alimentaria, a fin de dar prioridad y prestar particular atención a las medidas relativas a la inocuidad y el control de los alimentos.

El objetivo general de la reunión consistía en acrecentar la experiencia de los miembros de INFOSAN en la región mediante el fomento de un entorno propicio para el intercambio de información sobre tecnologías y metodologías emergentes que pudieran ser desconocidas o poco utilizadas. A través de presentaciones y discusiones activas, el formato de la reunión permitió reflexionar sobre nuevos avances en bromatología e identificar opciones que permitieran integrar nuevas tecnologías e información con el fin de mejorar la inocuidad de los alimentos en el futuro.

**Las Américas: Reuniones del tercer y cuarto foro regional de INFOSAN en las Américas: 29 de noviembre a 1 de diciembre de 2016, San José (Costa Rica); 27 y 28 de noviembre de 2017, Miami (Estados Unidos).**

Miembros de INFOSAN de 25 países de la Región de las Américas de la OMS se reunieron por tercera vez, del 29 de noviembre al 1 de diciembre de 2016, en San José (Costa Rica). En la reunión, los participantes examinaron los progresos y retos relacionados con la aplicación de las medidas estratégicas descritas en la Estrategia Regional para Fortalecer INFOSAN en las Américas. Además, los participantes tomaron conocimiento de las recientes actividades de INFOSAN a escala mundial y examinaron los progresos y los retos regionales concernientes al fortalecimiento de la Red en las Américas. Asimismo, se examinaron planes de acción específicos para cada país y se identificaron otras actividades prioritarias orientadas al fortalecimiento de INFOSAN y el desarrollo de la capacidad nacional en el ámbito de la bromatología en las Américas.

Los días 27 y 28 de noviembre de 2017 tuvo lugar en Miami (Estados Unidos) la cuarta reunión regional de los miembros de INFOSAN de las Américas. El formato de la reunión permitió incluir una sesión conjunta de los miembros de INFOSAN y los Centros Nacionales de Enlace para el RSI. Esto ofreció por primera vez, en una reunión regional de INFOSAN, una gran oportunidad para abordar cuestiones relativas a la interacción entre el RSI e INFOSAN. En particular, los participantes pudieron examinar un proyecto de protocolo para el intercambio de información con los asociados nacionales e internacionales durante eventos relativos a la inocuidad de los alimentos y a brotes de enfermedades de transmisión alimentaria, y determinar si ese instrumento se podría adaptar para su utilización en los diferentes contextos nacionales.

Estas reuniones regionales anuales han sido decisivas para forjar una sólida comunidad de miembros de INFOSAN en las Américas. Consiguientemente se ha producido una ampliación de las actividades relacionadas con INFOSAN en la región, así como un notable aumento de la respuesta ante peticiones de información de la Secretaría de INFOSAN durante emergencias, en comparación con otras regiones en las que no se celebran estas reuniones regionales.

## FORTALECIMIENTO DE VÍNCULOS CON OTRAS REDES E INICIATIVAS

### Comunidad de Países de Lengua Portuguesa



La Comunidad de Países de Lengua Portuguesa (CPLP) es un grupo de países que representan 267 millones de personas, unidos no solo por el idioma, sino también por la cultura y una historia común. Estos elementos compartidos han generado algunos hábitos similares en lo que respecta al consumo de alimentos y la legislación alimentaria. Dado que los países de habla portuguesa están distribuidos en cinco continentes, la CPLP ha propuesto utilizar el sitio web de la comunidad INFOSAN para crear un centro en portugués que proporcione a las autoridades en materia de inocuidad alimentaria de la CPLP los instrumentos y recursos necesarios para apoyar la gestión de incidentes relativos a la inocuidad de los alimentos. Los días 2 a 4 de noviembre de 2016, la Secretaría de INFOSAN participó en el cuarto foro de organismos de inocuidad alimentaria y organismos de comercio y economía de la CPLP, en el que se examinó la futura colaboración y participación. En adelante, la CPLP podrá contribuir a la identificación de miembros de INFOSAN en los demás países de la CPLP y facilitar su participación activa en las actividades de la Red.

### Red para el intercambio de información sobre riesgos de emergencias de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (AESA) participa, junto con los Estados Miembros, la Unión Europea y los organismos internacionales, entre ellos la OMS y la FAO, en redes relacionadas con el intercambio de datos, las metodologías y las enseñanzas adquiridas sobre riesgos emergentes, por conducto de su Red de Intercambio de Riesgos Emergentes (EREN). Los principales objetivos consisten en facilitar la armonización de las prácticas y metodologías de evaluación, mejorar el intercambio de información y datos entre la AESA y los Estados Miembros, y lograr sinergias en las actividades de evaluación de riesgos. Como miembro observador de EREN, la Secretaría de INFOSAN participó en dos reuniones de esta Red; una celebrada los días 3 y 4 de mayo de 2017 en Parma (Italia), y la otra los días 22 y 23 de noviembre en Lisboa (Portugal). La Secretaría de INFOSAN y la Secretaría de EREN acordaron que, en el contexto de cuestiones incipientes que no fuesen emergencias, EREN podrá actuar como proveedor de información para los miembros de INFOSAN, sobre riesgos emergentes a mediano o largo plazo. Análogamente, las cuestiones planteadas por miembros de INFOSAN se pueden transmitir a EREN para su consideración, a fin de aportar perspectivas desde fuera de Europa. Por ejemplo, la Secretaría de INFOSAN preparó y presentó una nota informativa sobre *Escherichia coli* enterohemorrágica (EHEC) en harinas, y lo hizo en colaboración con el coordinador de EREN y el punto de contacto para emergencias de INFOSAN en la Agencia Canadiense de Inspección de los Alimentos. La presentación de este tema propició un ulterior intercambio de información entre colegas de Europa y el Canadá, y demostró la importancia de este tipo de colaboración entre redes.

### Cooperación Económica en Asia y el Pacífico

De 11 a 13 de octubre de 2017, la Secretaría de INFOSAN participó en un taller de la Cooperación Económica en Asia y el Pacífico (APEC) sobre el fortalecimiento de los sistemas de emergencias relacionadas con la inocuidad alimentaria en las economías de la APEC. Las deliberaciones se centraron en los importantes vínculos de INFOSAN y otros instrumentos normativos, entre



ellos el Reglamento Sanitario Internacional (2005), el sistema de alerta rápida para alimentos y piensos (RASFF) y otras iniciativas regionales. Además, mediante ejemplos de INFOSAN, la Secretaría de la Red proporcionó orientación a los participantes acerca de la incorporación de los principios de comunicación de riesgos en las alertas relativas a la inocuidad de los alimentos durante emergencias. Se hicieron referencias al *FAO/WHO Handbook for Risk Communication applied to Food Safety*, al Marco FAO/OMS para desarrollar planes nacionales de intervención en situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos, y a la Guía de la FAO/OMS para desarrollar y mejorar sistemas nacionales de retiro de alimentos. Asimismo, se ofreció un panorama detallado del Marco FAO/OMS para desarrollar planes nacionales de intervención en situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos, en el que se explicó de qué manera los participantes podrían utilizar la guía para desarrollar o mejorar sus planes de intervención. Por otra parte, la Secretaría de INFOSAN describió la gestión de emergencias multinacionales relativas a la inocuidad de los alimentos desde la perspectiva de INFOSAN. Los participantes concluyeron que era importante mantener la comunicación entre las economías de la APEC en lo concerniente a la inocuidad de los alimentos, y que para las comunicaciones se deberían observar las normas y directrices internacionales. Asimismo, concluyeron que INFOSAN será un instrumento útil para facilitar la comunicación.

## REUNIÓN DE DEFENSORES DE INFOSAN: UN GRUPO TEMÁTICO DE EXPERTOS

En diciembre de 2017, la Secretaría de INFOSAN organizó en la sede de la OMS en Ginebra (Suiza) una reunión de dos días con un pequeño grupo de miembros de INFOSAN. Los participantes se seleccionaron en función de su experiencia y conocimiento de INFOSAN en áreas operacionales y técnicas, así como su entusiasmo común por fortalecer la Red. De diferentes maneras, cada participante fue un activo promotor de INFOSAN, así como un firme defensor del fortalecimiento de la colaboración y el intercambio de información durante emergencias internacionales relacionadas con la inocuidad de los alimentos. Debido a su probada dedicación para mejorar INFOSAN, a los participantes en esas reuniones los han llamado “Defensores de INFOSAN”. La Secretaría de INFOSAN preveía que estos Defensores de INFOSAN se reunieran para intercambiar ideas y experiencias relacionadas con el mejoramiento de la Red, abogar por ese mejoramiento en sus respectivos ámbitos de influencia e inspirar a otros miembros de INFOSAN a seguir ese camino para lograr que la Red sea más activa, eficaz y efectiva. Los objetivos de la reunión fueron:

1. compartir experiencias técnicas relativas al intercambio proactivo de información sobre el retiro del mercado (de alimentos importados o exportados);
2. intercambiar ideas acerca del mejoramiento de la comunicación en INFOSAN; y
3. incrementar colectivamente, de forma coordinada, la participación y el apoyo de los miembros de INFOSAN a la Red.

A través del sitio web de la comunidad INFOSAN se transmitió un informe de esa reunión a todos los miembros de la Red. Con miras a fortalecer INFOSAN, su Secretaría seguirá las recomendaciones de la reunión, que influirán en la elaboración de un nuevo marco estratégico para INFOSAN, cuyo desarrollo tendrá lugar en el próximo bienio.

# La estructura de la Red

## PANORAMA DE SU COMPOSICIÓN

La participación en INFOSAN es voluntaria, pero está restringida a representantes de autoridades de gobiernos nacionales y regionales. Cada miembro deberá ser nombrado oficialmente. A fin de fomentar la colaboración multisectorial, la estructura ideal de la composición de INFOSAN en el plano nacional se debería caracterizar por un único punto de contacto para emergencias de INFOSAN (nombrado por la autoridad gubernamental encargada de coordinar las actividades de respuesta a emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos a escala nacional), y puntos focales de INFOSAN correspondientes a cada uno de los diversos sectores gubernamentales relacionados con el área de bromatología.

Desde su puesta en marcha en 2004 se han incorporado a INFOSAN 188 Estados Miembros. Además, algunos Estados Miembros y zonas o territorios de ultramar pertenecientes a Estados Miembros asociados también han nombrado miembros de INFOSAN.<sup>1</sup> La Secretaría está realizando esfuerzos constantes para alentar a los miembros actuales a que se mantengan activos y comprometidos y promuevan la incorporación a INFOSAN de los 194 miembros de la OMS y la FAO.

## DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA DE LOS MIEMBROS

La participación activa requiere que los miembros de INFOSAN accedan periódicamente al sitio web de la comunidad. Esta plataforma en línea, exclusiva para los miembros, les ofrece un foro seguro para comunicarse entre sí, intercambiar ideas y formular preguntas a sus pares de los organismos en materia de inocuidad alimentaria en todo el mundo. Si bien la Secretaría de INFOSAN mantiene una lista de miembros de la Red, solo aquellos que están registrados en el sitio web de la comunidad INFOSAN se consideran “activos”. En el cuadro 9 se muestra el número de Estados Miembros, desglosados por región<sup>2</sup>, que tenían un punto de contacto para emergencias de INFOSAN registrado en el sitio web de la comunidad INFOSAN al final de 2017, en comparación con el final de 2016 y 2015.

Al final de 2017, 160 (82%) de los 194 Estados Miembros tenían un punto de contacto para emergencias de INFOSAN registrado, lo que supone un aumento de nueve puntos durante el bienio 2016-2017. En ese período, la participación en INFOSAN se incrementó particularmente en la Región de África; 10 nuevos Estados Miembros registraron un punto de contacto para emergencias en el sitio web de la comunidad INFOSAN. Asimismo, siete nuevos Estados Miembros de la Región de las Américas designaron puntos de contacto para emergencias de INFOSAN.

<sup>1</sup> Se invita a los Estados Miembros asociados a nombrar un punto de contacto para emergencias y puntos focales; las zonas y territorios están representados por el punto de contacto para emergencias del Estado Miembro participante, pero se los alienta a designar puntos focales.

<sup>2</sup> A los fines del presente informe, las divisiones regionales de los Estados Miembros, zonas o territorios se basan en la cobertura proporcionada por las seis oficinas regionales de la OMS. Para más información, sírvase consultar: <http://www.who.int/about/regions/en/index.html>

A diferencia de los puntos de contacto para emergencias, los puntos focales de INFOSAN no intervienen necesariamente en la respuesta a una emergencia; no obstante, siguen teniendo importantes responsabilidades para velar por la inocuidad de los alimentos en el ámbito nacional. En el cuadro 10 se ilustra, desglosado por región, el número de Estados Miembros con uno o más puntos focales de INFOSAN registrados en el sitio web de la comunidad INFOSAN al final de 2017, en comparación con el final de 2016 y 2015.

Hasta el final de 2017, 123 (63%) de los 194 Estados Miembros habían registrado uno o más puntos focales de INFOSAN, lo que representa un incremento de siete puntos en el bienio 2016-2017. Ninguno de los cuatro Estados Miembros asociados ha designado puntos focales. Ocho (36%) de 22 zonas o territorios de Estados Miembros han registrado puntos focales de INFOSAN. En lo concerniente a la designación de nuevos puntos focales de INFOSAN en este bienio, los mayores progresos correspondieron a miembros de INFOSAN de la Región de África y la Región de las Américas.

Estos logros concuerdan con una de las futuras orientaciones definidas en el Informe de Actividades de INFOSAN 2014-2015: fortalecer la participación en INFOSAN haciendo hincapié en las zonas insuficientemente representadas (en particular de África y las Américas). Continuarán redoblándose esfuerzos específicos a lo largo del bienio en curso (2018-2019), con el fin de asegurar que todos los miembros de INFOSAN participen activamente y conozcan a fondo sus funciones y cometidos.

## CUADRO 9

ESTADOS MIEMBROS Y MIEMBROS ASOCIADOS QUE DISPONEN DE UN PUNTO DE **CONTACTO PARA EMERGENCIAS DE INFOSAN** REGISTRADO EN EL SITIO WEB DE LA COMUNIDAD INFOSAN, DESGLOSADOS POR REGIÓN, DE 2015 A 2017

REGIÓN		2017, n (%)	2016, n (%)	2015, n (%)	Aumento en el bienio 2016/2017 n (%)
Región de África	47 Estados Miembros	36 (77%)	32 (68%)	26 (55%)	10 (38%)
Región de las Américas	35 Estados Miembros	32 (91%)	30 (85%)	25 (71%)	7 (30%)
	4 Miembros asociados	2 (50%)	2 (50%)	2 (50%)	0
Región del Mediterráneo Oriental	21 Estados Miembros	13 (62%)	13 (62%)	13 (62%)	0
Región de Europa	53 Estados Miembros	47 (89%)	45 (85%)	45 (85%)	2 (4%)
Región de Asia Sudoriental	11 Estados Miembros	10 (91%)	10 (91%)	10 (91%)	0
Región del Pacífico Occidental	27 Estados Miembros	22 (81%)	22 (81%)	22 (81%)	0
Mundial	194 Estados Miembros	160 (82%)	152 (78%)	141 (73%)	19 (13%)
	4 Miembros asociados	2 (50%)	2 (50%)	2 (50%)	0

\* El porcentaje se calcula dividiendo el número de Estados Miembros (o Miembros asociados) que disponen de un punto de contacto para emergencias de INFOSAN registrado en el sitio web de la comunidad INFOSAN en cada región, entre el número total de Estados Miembros (o Miembros asociados) de esa región. Por ejemplo, para la Región de África en 2017,  $36/47 = 77\%$ .

\*\* El porcentaje se calcula dividiendo el número de Estados Miembros (o Miembros asociados) de cada región en la que existía un punto de contacto para emergencias de INFOSAN registrado en el sitio web de la comunidad INFOSAN en el bienio 2016-2017, entre el número de Estados Miembros (o Miembros asociados) de esa región en la que para el final de 2015 había un punto de contacto para emergencias de INFOSAN registrado en el sitio web de la comunidad INFOSAN. Por ejemplo, el aumento en la Región de África en el bienio 2016-2017 es  $(36-26)/26 = 10/26 = 38\%$ .



## CUADRO 10

ESTADOS MIEMBROS, MIEMBROS ASOCIADOS Y ZONAS O TERRITORIOS QUE DISPONEN DE UNO O MÁS **PUNTOS FOCALES DE INFOSAN** REGISTRADOS EN EL SITIO WEB DE LA COMUNIDAD INFOSAN, DESGLOSADOS POR REGIÓN, DE 2015 A 2017

REGIÓN		2017, n (%*)	2016, n (%*)	2015, n (%*)	Aumento en el bienio 2016/2017 n (%**)
Región de África	47 Estados Miembros	30 (64%)	28 (60%)	23 (49%)	7 (30%)
Región de las Américas	35 Estados Miembros	29 (82%)	27 (77%)	23 (66%)	6 (26%)
	4 Miembros asociados	-	-	-	-
	12 zonas o territorios	3 (25%)	3 (25%)	3 (25%)	0
Región del Mediterráneo Oriental	21 Estados Miembros	10 (48%)	10 (48%)	10 (48%)	0
Región de Europa	53 Estados Miembros	31 (58%)	30 (57%)	30 (57%)	1 (3%)
Región de Asia Sudoriental	11 Estados Miembros	6 (55%)	5 (45%)	5 (45%)	1 (20%)
Región del Pacífico Occidental	27 Estados Miembros	17 (63%)	17 (63%)	18 (67%)	-1 (-5%)
	10 zonas o territorios	5 (50%)	4 (40%)	4 (40%)	1 (20%)
Mundial	194 Estados Miembros	123 (63%)	117 (60%)	109 (56%)	14 (13%)
	4 Miembros asociados	-	-	-	-
	22 zonas o territorios	8 (36%)	7 (32%)	7 (32%)	1 (14%)

\* El porcentaje se calcula dividiendo el número de Estados Miembros (o Miembros asociados o zonas o territorios) que disponen al menos de un punto focal de INFOSAN registrado en el sitio web de la comunidad INFOSAN en cada región, entre el número total de Estados Miembros (o Miembros asociados o zonas o territorios) de esa región. Por ejemplo, para la Región de África en 2017,  $30/47 = 64\%$ .

\*\* El porcentaje se calcula dividiendo el número de Estados Miembros (o Miembros asociados o zonas o territorios) de cada región en la que existía un punto focal de INFOSAN registrado en el sitio web de la comunidad INFOSAN en el bienio 2016-2017, entre el número de Estados Miembros (o Miembros asociados o zonas o territorios) de esa región en la que para el final de 2015 había al menos un punto focal para INFOSAN registrado en el sitio web de la comunidad INFOSAN. Por ejemplo, el aumento en la Región de África en el bienio 2016-2017 es  $(30-23)/23 = 7/23 = 30\%$ .

## REPRESENTACIÓN DESGLOSADA POR SECTOR

En cuanto a la distribución sectorial de los miembros, se analizaron datos recopilados a través del formulario de registro en línea incluido en el sitio web de la comunidad INFOSAN, correspondientes a 176 puntos de contacto para emergencias de INFOSAN<sup>3</sup> (de 160 Estados Miembros y dos Estados Miembros asociados) y 330 puntos focales de INFOSAN (de 123 Estados Miembros y ocho zonas o territorios de Estados Miembros participantes).

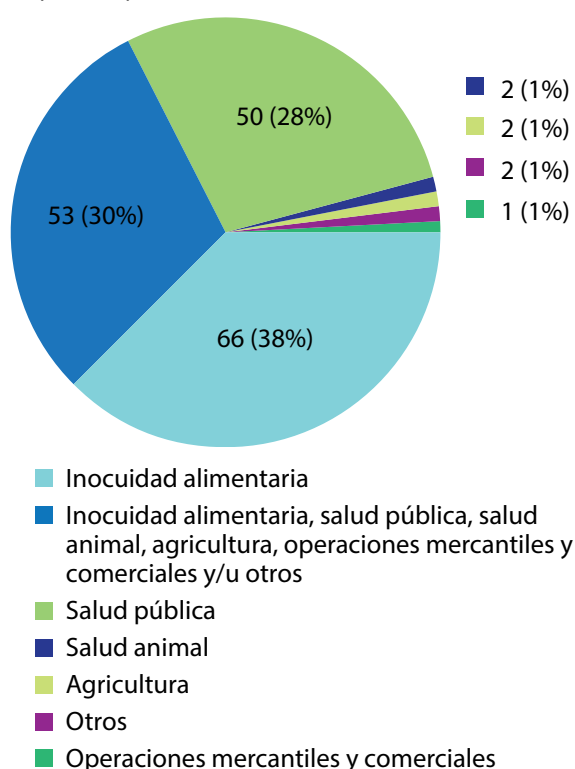
Entre los puntos de contacto para emergencias de INFOSAN, 66 (38%) notificaron que estaban integrados en un órgano competente en el área de inocuidad alimentaria; 50 (28%) en un órgano del área de la salud pública; dos (1%) en un órgano del área de agricultura; dos (1%) en un órgano del área de la salud animal; uno (1%) en un órgano del área de operaciones mercantiles y comerciales; y dos (1%) en órganos que representaban a "otros" sectores. Los restantes 53 puntos de contacto para emergencias de INFOSAN (30%) notificaron que estaban integrados en órganos que combinaban inocuidad alimentaria, salud pública, salud animal, agricultura, operaciones mercantiles y comerciales y/u otros sectores (figura 1).

Entre los puntos focales de INFOSAN, 97 (29%) notificaron que estaban integrados en un órgano relacionado con la inocuidad de los alimentos; 82 (25%) en un órgano del área de la salud pública; 16 (5%) en un órgano del área de la agricultura; 10 (3%) en órganos que representaban a "otros" sectores. Los restantes 105 (32%) notificaron que estaban integrados en un órgano nacional

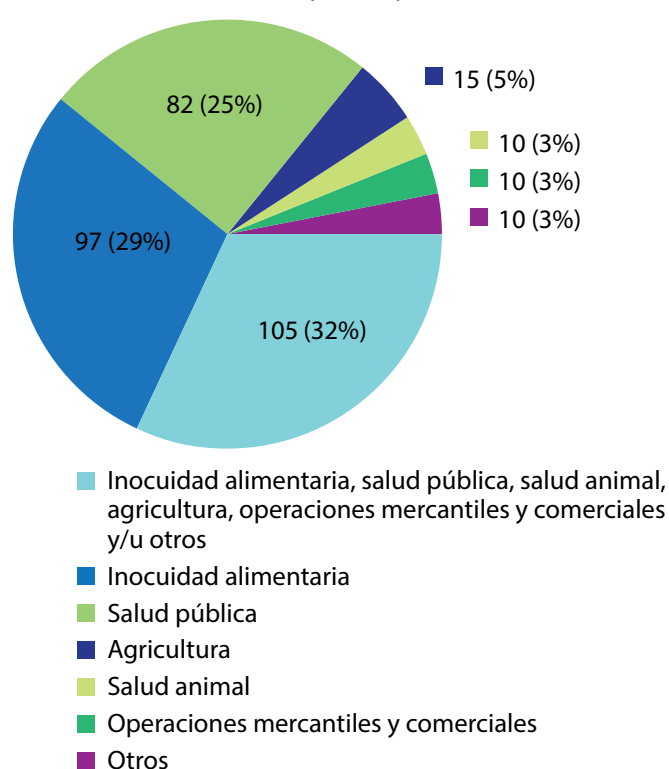
<sup>3</sup> Nueve Estados Miembros han designado más de un punto de contacto para emergencias de INFOSAN por motivos operacionales específicos.

encargado competente en las áreas de inocuidad alimentaria, salud pública, salud animal, agricultura, operaciones mercantiles y comerciales y/u otros sectores (figura 2). De los Estados Miembros, 60 han designado un punto focal de INFOSAN; 38 han designado dos puntos focales de INFOSAN; 15 Estados Miembros han designado tres puntos focales de INFOSAN; y 18 Estados Miembros han designado cuatro o más puntos focales de INFOSAN.

**FIGURA 1**  
**PUNTOS DE CONTACTO PARA EMERGENCIAS**  
DESGLOSADOS POR SECTOR GUBERNAMENTAL  
(N=176)



**FIGURA 2**  
**PUNTOS FOCALES**  
DESGLOSADOS POR SECTOR GUBERNAMENTAL (N=330)



La proporción de miembros de INFOSAN en los sectores gubernamentales sigue cobrando mayor diversidad, habida cuenta del creciente número de puntos focales de INFOSAN que comunican su integración en un órgano competente en el área de la salud pública o una sección transversal con cometidos diferentes de los notificados en el bienio anterior. Esto es el resultado de la labor realizada por la Secretaría para alentar a los Estados Miembros a designar otros puntos focales de INFOSAN pertenecientes a sectores gubernamentales que no estuviesen representados, a fin de fortalecer más aún la coordinación y la cooperación intersectoriales en el plano nacional.

Es importante que cada uno de los puntos de contacto para emergencias y puntos focales de los diferentes organismos de un mismo país comprenda las funciones y cometidos de los demás, para el caso en que sea necesario responder a una emergencia nacional relativa a la inocuidad de los alimentos. A fin de asegurar un enfoque coordinado, las prácticas óptimas sugieren la conveniencia de elaborar un plan nacional de respuesta a emergencias relativas a la inocuidad alimentaria, en colaboración con todos los organismos pertinentes.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Véase, Marco FAO/OMS para desarrollar planes nacionales de intervención en situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos, [http://www.who.int/foodsafety/publications/fs\\_management/Er1\\_S\\_101018\\_L.pdf?ua=1](http://www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/Er1_S_101018_L.pdf?ua=1)

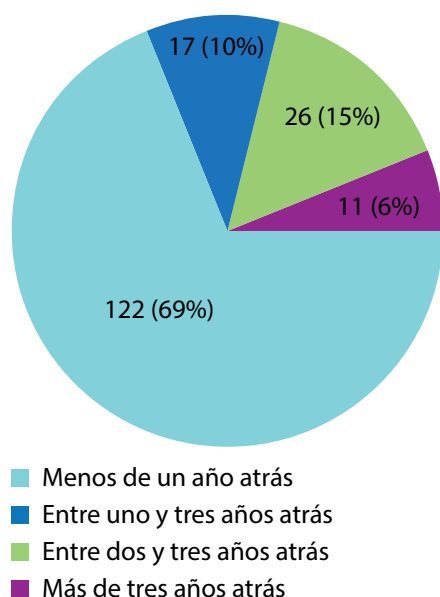
## EL SITIO WEB DE LA COMUNIDAD DE INFOSAN

Desde su establecimiento en 2012, el sitio web de la comunidad INFOSAN se ha utilizado para interactuar con los miembros y como instrumento principal para transmitirles información relativa a la inocuidad de los alimentos en situaciones de emergencia. El sitio web presta apoyo actualmente a más de 500 usuarios de todo el mundo, y los alienta a comunicarse entre sí para generar e intercambiar conocimientos sobre asuntos mundiales relacionados con la inocuidad de los alimentos. Entre los usuarios, además de los puntos de contacto para emergencias y los puntos focales de los Estados Miembros, se cuentan funcionarios de la FAO y la OMS, miembros del Grupo asesor de INFOSAN, puntos de contacto regionales de las autoridades competentes en el área de inocuidad alimentaria, y puntos de contacto de Centros Colaboradores de la OMS. Los miembros de INFOSAN poseen un acervo de conocimientos y experiencia, y por lo tanto se los alienta a utilizar el foro de debate del sitio web de la comunidad INFOSAN para intercambiar pareceres y examinar importantes cuestiones mundiales relativas a la inocuidad de los alimentos.

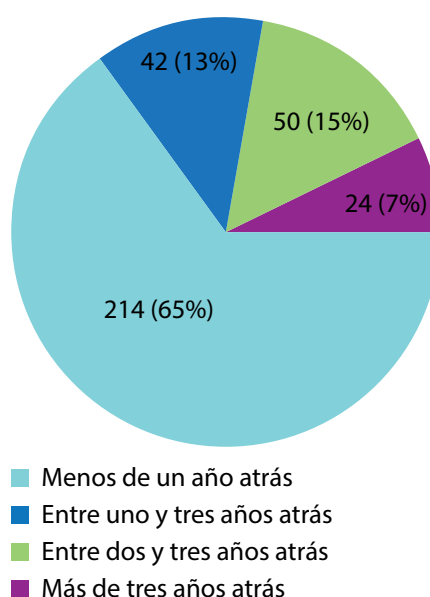
### Análisis del acceso de los miembros al sitio web de la comunidad INFOSAN

El análisis de los patrones de acceso del sitio web de la comunidad INFOSAN es la medida más básica para evaluar el grado de participación activa de los miembros de INFOSAN, en particular los puntos de contacto para emergencias (N=176 y los centros de enlace (N=330). Para el final de 2017, 122 (69%) puntos de contacto para emergencias habían accedido al sitio web en el último año; 17 (10%) entre uno y dos años atrás; 26 (15%) entre dos y tres años atrás, y 11 (6%), más de tres años atrás (figura 3). En lo que respecta a los puntos focales, 214 (66%) habían accedido al sitio web menos de un año atrás; 42 (13%), entre uno y dos años atrás; 50 (15%) entre dos y tres años atrás; y 24 (7%) más de tres años atrás (figura 4).

**FIGURA 3**  
ÚLTIMO ACCESO DE LOS **PUNTOS DE CONTACTO PARA EMERGENCIAS**  
AL SITIO WEB (N=176)



**FIGURA 4**  
ÚLTIMO ACCESO DE LOS **PUNTOS FOCALES** (N=330) AL SITIO WEB DE  
LA COMUNIDAD INFOSAN



Los miembros que no accedieron al sitio web en más de un año están perdiendo información importante distribuida por la Secretaría de INFOSAN y otros miembros de la Red.

La vigilancia del uso del sitio web permite a la Secretaría de INFOSAN priorizar medidas de seguimiento dirigidas a los miembros que, aunque están registrados en el sitio web de la comunidad INFOSAN, podrían perder su posición o necesitar apoyo para utilizar el sitio web con el fin de intercambiar información, por ejemplo, datos de vigilancia sistemática o enseñanzas adquiridas en los brotes de enfermedades de transmisión alimentaria.

### **Debates iniciados en el sitio web de la comunidad INFOSAN**

Se alienta a los miembros a utilizar el foro de debate del sitio web de la comunidad INFOSAN para publicar breves resúmenes de las medidas de gestión de riesgos adoptadas en respuesta a emergencias relativas a la inocuidad alimentaria, brotes, o retiro de alimentos del mercado. De ese modo, los miembros de INFOSAN que vean en las noticias un titular relativo a un evento determinado podrán buscar en el sitio web de la comunidad INFOSAN información actualizada y aclaraciones que les permitan saber si su país está implicado o no, para lo cual podrán consultar una publicación del correspondiente punto de contacto para emergencias o participar directamente en un debate. Además, los miembros pueden utilizar el foro para formular preguntas o solicitar asesoramiento sobre cualquier tema pertinente en el que los miembros de INFOSAN pudiesen contar con los correspondientes conocimientos técnicos.

En el bienio 2016-2017 se iniciaron 59 temas en el foro de debate del sitio web de la comunidad INFOSAN, de los cuales 17 (29%) fueron iniciados por miembros de INFOSAN; 36 (61%) por la Secretaría de INFOSAN, y 6 (10%) por otros funcionarios de la OMS. En promedio, cada tema mereció cuatro comentarios, con un máximo de 31 comentarios (mediana = 1). La media de participantes activos por tema fue de cuatro personas, con un mínimo de una persona y un máximo de 21 (mediana = 2). El número promedio de opiniones por tema fue de 95, con un mínimo de 7 y un máximo de 505 (mediana = 66). El tiempo medio de participación activa de los miembros de INFOSAN en un debate fue de 13 días, con un mínimo de 1 día y un máximo de 104 días (mediana = 1). Como indicadores, estas cifras sugieren que en el sitio web de la comunidad INFOSAN participan pasivamente muchos más miembros de INFOSAN que lectores, en comparación con los que contribuyen activamente y aportan nueva información mediante publicaciones en el foro.

En 2016 y 2017, en comparación con años anteriores, el sitio web de la comunidad INFOSAN se utilizó de manera novedosa. Por ejemplo, en él se grabaron y publicaron los seminarios web. De ese modo, los miembros que no pudieron asistir a los seminarios en vivo o los que querían volver a escucharlos pudieron hacerlo en cualquier momento. Se adoptarán diversas estrategias para alentar una mayor participación en el futuro, en particular mediante el mejoramiento de la facilidad de uso del sitio web y de orientación y capacitación adicional para nuevos miembros.

### **Actualización del sitio web de la comunidad INFOSAN**

En el bienio 2016-2017, la Secretaría de INFOSAN trabajó para ofrecer una versión actualizada del sitio web de la comunidad INFOSAN. Con miras a mejorarlo se identificaron algunas soluciones que podrían aumentar la accesibilidad, con lo que sería más atractivo y fácil para los miembros leer y aportar información, así como comunicarse con otros miembros de la Red en relación con asuntos concernientes a la inocuidad de los alimentos en todo el mundo, en particular durante emergencias. Una de esas soluciones consistiría en asegurar la compatibilidad del sitio web con múltiples dispositivos móviles (por ejemplo, teléfonos, tabletas, etc.). Los comentarios de miembros de INFOSAN permitieron a la Secretaría determinar un objetivo claro para relanzar un sitio web de

la comunidad INFOSAN actualizado, como un portal moderno para el intercambio de información que promueva una mayor participación de los miembros de INFOSAN y un mayor volumen de participantes activos que realicen aportaciones periódicas al sitio web. El nuevo sitio web de la comunidad INFOSAN debería facilitar la gestión del conocimiento mediante tres actividades principales:

1. acceso al conocimiento → a través de un único punto de acceso mediante el cual los miembros de INFOSAN de todo el mundo puedan obtener una amplia gama de información sobre emergencias relativas a la inocuidad de los alimentos;
2. creación de conocimientos → mediante la creación y el mantenimiento de directorios de conocimientos concernientes a contenidos generados en el portal, con datos detallados sobre eventos y emergencias relativos a la inocuidad de los alimentos; y
3. transferencia e intercambio de conocimientos → mediante el fomento del intercambio y la distribución de información, y el suministro de instrumentos de colaboración que contribuyan a promover la comunidad de prácticas entre los miembros de INFOSAN.

## LA CRECIENTE NOTORIEDAD DE INFOSAN

### INFOSAN EN TWITTER Y OTROS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

- En el bienio 2016-2017, #INFOSAN fue etiquetado en 95 tweets de 40 cuentas diferentes pertenecientes a particulares, agencias de noticias, organizaciones de consumidores, instituciones académicas y autoridades gubernamentales.
- Entre los eventos específicos que fueron objeto de múltiples tweets cabe mencionar:
  - Las reuniones regionales de INFOSAN para los miembros de las Américas, organizadas en Costa Rica en noviembre y diciembre de 2016, y en los Estados Unidos en noviembre de 2017
  - La reunión de INFOSAN “New Science for Food Safety”, celebrada en la Universidad Tecnológica de Nanyang (Singapur), en noviembre de 2016
  - El brote de salmonelosis en Francia, relacionado con preparaciones para lactantes contaminadas, y la ulterior exportación de esas preparaciones a más de 80 países de todo el mundo
- En el bienio 2016-2017 se mencionó a INFOSAN en 37 publicaciones de facebook de 33 cuentas diferentes pertenecientes a particulares, agencias de noticias, organizaciones de consumidores y autoridades gubernamentales.
- En 2016, un gran número de publicaciones de facebook se centraron en las reuniones de INFOSAN, entre ellas la mencionada reunión “New Science for Food Safety” y la reunión regional de INFOSAN celebrada en Costa Rica.
- En 2017, la mayor parte de las publicaciones en facebook se referían a eventos de INFOSAN tales como la contaminación de huevo, productos con huevo



y avícolas con Fipronil, y el brote de salmonelosis en Francia, vinculado a preparaciones para lactantes contaminadas con *Salmonella* Agona.

En 2016 y 2017, al igual que en los últimos años, algunos eventos relacionados con la inocuidad de los alimentos merecieron titulares en todo el mundo; las noticias de prensa mencionaban a INFOSAN como una fuente de información que indujo a las autoridades nacionales a adoptar medidas o manifestar su reconocimiento a la Red por sus actividades de información y divulgación.





## INFOSAN EN LA BIBLIOGRAFÍA ACADÉMICA

Para hallar referencias a INFOSAN en la bibliografía académica se buscaron primeramente en ScienceDirect los términos “INFOSAN” e “International Food Safety Authorities Network”. ScienceDirect es una de las mayores colecciones de investigaciones científicas publicadas en línea en todo el mundo, y abarca una amplia gama de temas agrupados en cuatro secciones principales: Physical Sciences and Engineering, Life Sciences (que incluye agricultura, biología y medio ambiente), Health Sciences (que incluye medicina y veterinaria) y Social Sciences and the Humanities. Seguidamente se buscaron los mismos términos con PubMed Central. Este archivo de libre acceso, que contiene textos completos de bibliografía y publicaciones de ciencias biomédicas y de la vida, está alojado en la Biblioteca Nacional de Medicina de los Institutos Nacionales de Salud de los Estados Unidos. Por último, se utilizó Google Scholar para buscar los términos “INFOSAN” e “International Food Safety Authorities Network”. Google Scholar permite realizar búsquedas multidisciplinarias de artículos, tesis, libros, resúmenes, etc., de editoriales académicas, repositorios en línea, universidades y otros sitios web. Los artículos examinados estaban escritos en inglés y disponibles públicamente o accesibles por medio de suscripción de la OMS.

### Resultados:

- Mediante los métodos mencionados se encontraron 119 artículos y libros revisados por homólogos y publicados en el bienio 2016-2017.
- En 20 de los 119 artículos (17%) se describía de alguna forma la función de INFOSAN (en algunos muy brevemente); 38 de los 119 artículos (32%) mencionaban a INFOSAN, mientras que los artículos restantes, 63 de los 119<sup>2</sup> (53%) utilizaban un producto de información de INFOSAN como referencia para fundamentar la argumentación del artículo.
- En 54 de los 63 artículos (86%) se hacía referencia a una de las 15 Notas informativas de INFOSAN; tres de los 63 artículos (5%) mencionaban una alerta de INFOSAN como información complementaria, y 6 de los 63 artículos (9%) utilizaban un Informe de Actividades de INFOSAN como referencia.
- Una persona asociada a la OMS figuraba como autora de 15 de los 119 artículos (13%).

## INFOSAN EN INFORMES SOBRE LAS MISIONES DE EVALUACIÓN EXTERNA CONJUNTA

La evaluación externa conjunta es un proceso voluntario y multisectorial de colaboración utilizado para evaluar la capacidad de un país para prevenir, detectar y responder rápidamente a riesgos de salud pública producidos naturalmente o debidos a eventos deliberados o accidentales. La finalidad de la evaluación externa consiste en evaluar la situación específica del país, los progresos hacia la consecución de las metas recogidas en el anexo 1 del Reglamento Sanitario Internacional (2005), y recomendar la adopción de medidas prioritarias en las 19 áreas técnicas que se evalúan, entre ellas, la inocuidad de los alimentos. La presente sección incluye, como indicador, la participación de los Estados Miembros en INFOSAN y la designación de un punto de contacto para emergencias de INFOSAN y al menos un punto focal de INFOSAN.

<sup>2</sup> Dos artículos contenían una descripción de INFOSAN y utilizaban un producto de información de INFOSAN

En 2016 y 2017 la OMS publicó 48 informes de misiones de evaluación externa conjunta, de los cuales 32 (67%) mencionaban a INFOSAN en algún contexto. La inclusión de INFOSAN en los informes iba desde una recomendación para que un Estado Miembro se incorporara a INFOSAN y designara un punto de contacto para emergencias y uno o más puntos focales de INFOSAN, hasta la descripción de la implantación particular de INFOSAN en un Estado Miembro.

## INFOSAN EN CONFERENCIAS Y CURSOS DE CAPACITACIÓN UNIVERSITARIA INTERNACIONALES

La Secretaría de INFOSAN examinó las actividades de la Red en algunas conferencias internacionales y cursos de capacitación universitaria que tuvieron lugar en el bienio 2016-2017. A continuación se presenta una reseña de esos eventos:

- Foro Internacional en Inocuidad Alimentaria de la Unión Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y el Instituto Chino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Beijing (China), 15 de abril de 2016
- Asociación Internacional para la Protección de Alimentos (IAFP), St Louis (Estados Unidos) 31 de julio a 3 de agosto de 2016
- 18º Congreso Mundial de Ciencias y Tecnología de la Alimentación de la IUFoST, Dublín (Irlanda), 21 a 25 de agosto de 2016
- Conferencia de la IUFoST sobre vigilancia de enfermedades de transmisión alimentaria, Bogor Agricultural University, Bogor (Indonesia) 8 y 9 de diciembre de 2016
- Seminario en inocuidad alimentaria, National University of Singapore (NUS) (Singapur), 12 de diciembre de 2016
- Simposio Europeo de la IAFP en Inocuidad Alimentaria, Bruselas (Bélgica) 29 a 31 de marzo de 2017
- Taller SEA-EU-Net sobre la lucha contra la resistencia a los antimicrobianos en la cadena alimentaria: Una asociación entre la Asociación de Naciones del Asia Sudoriental (ASEAN) y la Unión Europea (UE), Bangkok (Tailandia), 3 y 4 de abril de 2017
- Foro Internacional sobre Inocuidad de los Alimentos de la IUFOST/Instituto Chino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CIFST), Beijing (China), 19 a 21 de abril de 2017
- PulseNet International, Winnipeg (Canadá), 21 y 22 de junio de 2017
- Conferencia en Inocuidad Alimentaria de la IAFP celebrada en Tampa, Florida, 8 a 13 de julio de 2017



- Consulta mundial sobre la secuenciación del genoma completo para la vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos y la investigación de brotes; actividad paralela a la 40.º periodo de sesiones del Codex Alimentarius, que tuvo lugar en Ginebra (Suiza), el 21 de julio de 2017
- Conferencia sobre Inocuidad de los Alimentos de Bangladesh: “Protegiendo a los consumidores: Una responsabilidad compartida”, 23 y 24 de agosto de 2017
- Reunión sobre el establecimiento y la entrada en funciones de la “Food Safety Authority” de la Unión Africana, celebrada en Nairobi (Kenya), el 13 de octubre de 2017
- Comprensión mundial del fraude alimentario: hacia una acción mundial para la prevención y mitigación del fraude alimentario, celebrado en Beijing los días 30 y 31 de octubre de 2017
- Conferencia de Inocuidad Alimentaria y Calidad Internacional de China (CIFSQ) celebrada en Beijing los días 1 y 2 de noviembre de 2017

*“ Felicitaciones a todo el equipo de INFOSAN por los esfuerzos realizados para asegurar la estrecha colaboración entre los diferentes países miembros y promover el rápido intercambio de información durante eventos relativos a la inocuidad de los alimentos, con el fin de posibilitar una mejor gestión en situaciones de crisis ”*



Dr. Nesrine Gharbi  
Jefe de Servicio  
Agencia Nacional de Control Sanitaria y  
Ambiental de los Productos, Ministerio de Salud  
Punto focal de INFOSAN (Túnez)

## Conclusiones y orientaciones futuras

INFOSAN es una red dirigida por sus miembros, quienes, en diversas reuniones y talleres han identificado una serie de medios por los cuales mejorar la Red. Sin embargo, para aplicar de manera sostenible las medidas acordadas en diferentes foros es preciso que los miembros de INFOSAN asuman el compromiso de actuar como promotores en sus respectivas regiones. La reunión de Defensores de INFOSAN se reveló como una actividad útil e inspiradora que congregó a un pequeño grupo de estos adalides de la Red para examinar sus esfuerzos y participar activamente en INFOSAN. El intercambio de ideas y experiencias relativas al mejoramiento de INFOSAN, la defensa de esas mejoras en las respectivas esferas de influencia, y el llamamiento a otros miembros de INFOSAN para que participen de manera más activa, eficaz y comprometida es crucial para la visión que promueve la Secretaría de INFOSAN. Para seguir fortaleciendo la Red se necesitan más adalides como los Defensores de INFOSAN.

Durante el bienio se lograron muchos progresos en el fortalecimiento de INFOSAN; sin embargo, persisten numerosos problemas. Aunque en comparación con años anteriores se registró en este bienio un aumento en la proporción de notificaciones de eventos procedentes directamente de puntos de contacto para emergencias o puntos focales de INFOSAN, aún se pueden lograr mejoras. Las demoras en la notificación de eventos relativos a la inocuidad de los alimentos implican que un alimento insalubre pueda permanecer en el mercado a disposición de los consumidores, y puede provocar enfermedades de transmisión alimentaria prevenibles en muchos países. Para que INFOSAN pueda desplegar su pleno potencial como instrumento de comunicación de alerta temprana es preciso que sus miembros mantengan un intercambio de información proactivo, transfronterizo e internacional en lo concerniente a eventos relacionados con la inocuidad de los alimentos.

Muchas de las deficiencias de participación observadas en años anteriores se subsanaron en el bienio que nos ocupa, si bien algunas regiones registran una baja participación en INFOSAN, y ello debería ser objeto de atención prioritaria. Además, en muchos países persisten limitaciones en lo que respecta a la capacidad básica de vigilancia para detectar enfermedades de transmisión alimentaria y eventos relativos a la inocuidad de los alimentos. Esto pone de relieve la persistente necesidad de colaboración entre INFOSAN y los programas de creación de capacidad de la FAO y la OMS, con miras a promover el desarrollo general de los sistemas nacionales de inocuidad alimentaria. Cuando se fortalezcan esos sistemas, los miembros de INFOSAN estarán mejor equipados y capacitados para identificar, comunicar y responder ante emergencias relativas a la inocuidad de los alimentos.

En el futuro, INFOSAN se beneficiará del examen de experiencias de los miembros en lo concerniente a su participación en actividades de la Red, como un medio para mejorar la inocuidad de los alimentos en el mundo y prevenir enfermedades de transmisión alimentaria. En particular, esto se podría lograr, primeramente, mediante un análisis del sitio web de la comunidad INFOSAN que permitiera caracterizar la composición de sus miembros y comprender los patrones de acceso, uso y contribución de los miembros. Además, se deberían redoblar esfuerzos para lograr una comprensión amplia y profunda de los factores que obstaculizan o propician la participación activa en INFOSAN, a fin de priorizar intervenciones de la Secretaría orientadas a mejorar la participación. Asimismo, se deberían considerar rigurosamente las percepciones de los miembros con respecto a la utilidad de INFOSAN como instrumento de comunicación global

para el intercambio de información y la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria, especialmente durante emergencias relativas a la inocuidad de los alimentos. De ese modo, la Secretaría podrá determinar si la participación en INFOSAN es valiosa para los miembros, en qué medida lo es, y examinar mecanismos que propicien esa participación. La aplicación una estrategia de este tipo permitirá a la Secretaría comprender y evaluar mejor los efectos de la Red en los países y centrarse en la solución de cualquier deficiencia crítica identificada.

El fomento de la participación activa de los miembros de INFOSAN sigue siendo la máxima prioridad de la Red. Durante el resto del bienio 2018-2019, la FAO y la OMS continuarán ejecutando un plan de trabajo de INFOSAN centrado en:

1. la promoción de la colaboración y el intercambio de información intersectorial para optimizar la respuesta a los riesgos sanitarios de transmisión alimentaria, en particular los brotes; y
2. el desarrollo de capacidades nacionales para gestionar cuestiones de relativas a la inocuidad alimentaria (incluido el establecimiento y perfeccionamiento de sistemas de seguimiento, evaluación y gestión de incidentes y emergencias relativos a la inocuidad de los alimentos).

Esto se conseguirá mediante la atención centrada en tres áreas de actividad:

### **1. Actividades de emergencia**

- *Gestión de eventos de importancia internacional relativos a la inocuidad de los alimentos mediante la efectiva interacción con todos los asociados pertinentes*

### **2. Actividades de creación de capacidad nacional**

- *Publicación de documentos técnicos de información y orientación técnica para asistir a los Estados Miembros en la gestión de eventos relativos a la inocuidad de los alimentos*
- *Fortalecimiento de los vínculos con otras redes regionales concernientes a la inocuidad de los alimentos, a fin de mejorar el intercambio de información*
- *Simulacros para ensayar protocolos de comunicación en emergencias*
- *Realización de seminarios web en línea sobre diversos temas dirigidos a fortalecer la Red (por parte de la OMS, la FAO y miembros de INFOSAN)*

### **3. Comunicación**

- *Actualización y nueva publicación del sitio web de la comunidad INFOSAN, a fin de facilitar más aún el intercambio de información y el desarrollo comunitario*
- *Convocatoria de reuniones regionales y/o mundiales de miembros de INFOSAN*
- *Publicación de resúmenes trimestrales de actividades en el sitio web público de INFOSAN*
- *Difusión de originales relativos a INFOSAN en publicaciones revisadas por homólogos*

Estas actividades se realizarán en consulta con el Grupo asesor de INFOSAN y con el apoyo del nuevo marco estratégico de INFOSAN.

## Agradecimiento

La FAO y la OMS desean manifestar su gratitud y reconocimiento a todos sus asociados y donantes, por las generosas contribuciones financieras y en especie efectuadas en el bienio 2016-2017, que permitieron a INFOSAN continuar sus operaciones.

*“ En Nigeria apreciamos la función de INFOSAN en relación con la difusión rápida y eficiente de información sobre riesgos para la inocuidad de los alimentos en todo el mundo. Esto nos ayuda a dar respuestas a emergencias, con el objetivo de salvaguardar la salud del público”. Además, la serie de seminarios web de INFOSAN es una plataforma eficaz para conocer las experiencias de otras naciones en lo relativo a la gestión de riesgos para la inocuidad de los alimentos ”*



Sr. Godwin Akwa  
Subdirector

Agencia Nacional para la Administración y  
Control de Alimentos y Medicamentos  
Punto de contacto para emergencias de  
INFOSAN, Nigeria

# Apéndices

## APÉNDICE A – EVENTOS DE INFOSAN EN 2016

EVENTO	FECHA	DURACIÓN (DÍAS)	REGIONES AFECTADAS	ESTADOS MIEMBROS O MIEMBROS ASOCIADOS AFECTADOS	TIPO DE PELIGRO	PELIGRO ESPECÍFICO	TIPO DE ALIMENTO	ALIMENTO ESPECÍFICO
Brote de Hepatitis A en Nueva Zelanda, relacionado con bayas congeladas importadas de China (el evento se inició en 2015)	01 de enero de 2016	105	Región de las Américas, Región del Pacífico Occidental	Australia, Canadá, China, Irlanda, Nueva Zelanda	Biológico	Hepatitis A virus	Fruta y productos con fruta	Bayas congeladas
Aumento del número de infecciones por <i>Salmonella</i> Enteritidis en Israel, relacionadas con huevos importados de Ucrania	14 de enero de 2016	3	Región de Europa	Israel, Ucrania	Biológico	<i>Salmonella enterica</i> serotipo Enteritidis	Huevo y productos con huevo	Huevos
Brote de salmonelosis en los Estados Unidos, relacionado con pepinos importados de México	27 de enero de 2016	7	Región de las Américas	Estados Unidos de América, México	Biológico	<i>Salmonella enterica</i> serotipo Poona	Verdura y productos a base de verdura	Pepinos
Batidos ecológicos y productos sustitutos de las comidas producidos en Estados Unidos, contaminados con <i>Salmonella</i>	01 de febrero de 2016	11	Región de las Américas, Región del Pacífico Occidental	Australia, Canadá, Estados Unidos de América, Nueva Zelanda	Biológico	<i>Salmonella enterica</i> serotipo Virchow	Productos para usos nutricionales y productos específicos	Batidos ecológicos y productos sustitutos de las comidas
Pescado congelado de Viet Nam, contaminado con <i>Vibrio cholerae</i> y distribuido en Panamá	02 de febrero de 2016	6	Región de las Américas, Región del Pacífico Occidental	Panamá, Viet Nam	Biológico	<i>Vibrio cholerae</i>	Pescado y marisco	Pescado congelado
Brote de salmonelosis en Australia, relacionado con ensalada de hoja verde producida en el país y distribuida internacionalmente	04 de febrero de 2016	7	Región de Asia Sudoriental, Región del Pacífico Occidental	Australia, China (RAE de Hong Kong), Singapur, Tailandia, RAE de Macao, Malasia	Biológico	<i>Salmonella enterica</i> spp.	Verdura y productos a base de verdura	Ensaladas de hoja verde empaquetadas
Brotes de lino y polvo de semillas de chí producidos en el Canadá, contaminados con <i>Salmonella</i> y distribuidos en los Estados Unidos	24 de febrero de 2016	2	Región de las Américas	Canadá, Colombia, Estados Unidos de América	Biológico	<i>Salmonella enterica</i> serotipo Anatum	Nueces y semillas oleaginosas	Brotes de lino y polvo de semillas de chí
Barritas dulces producidas en los Países Bajos con fragmentos de plástico en su contenido, distribuidas internacionalmente	25 de febrero de 2016	1	Región de África, Región de las Américas, Región del Mediterráneo Oriental, Región de Europa, Región de Asia Sudoriental,	Argelia, Andorra, Angola, Australia, Bangladesh, China (Hong Kong SAR), China (Taiwán), Egipto, Islas Feroe, Ghana, India, Irán, Iraq, Israel, Jordania, Líbano, Libia, Madagascar,	Físico	Plástico	Azúcar y productos de confitería	Barritas dulces

EVENTO	FECHA	DURACIÓN (DÍAS)	REGIONES AFECTADAS	ESTADOS MIEMBROS O MIEMBROS ASOCIADOS AFECTADOS	TIPO DE PELIGRO	PELIGRO ESPECÍFICO	TIPO DE ALIMENTO	ALIMENTO ESPECÍFICO
			Región del Pacífico Occidental	Maldivas, Mauricio, Mónaco, Marruecos, Nepal, Países Bajos, Nueva Caledonia, República de Corea, Arabia Saudita, Sudáfrica, Sri Lanka, Sudán, Tanzania, Túnez, Turquía, Ucrania, Emiratos Árabes Unidos				
Brote de infecciones con <i>Escherichia coli</i> O26 en Rumania, relacionado con queso de pasta blanda producido en el país y distribuido internacionalmente	01 de marzo de 2016	32	Región de Europa	Bélgica, Alemania, Italia, Rumania, España	Biológico	<i>Escherichia coli</i> O26	Leche y productos lácteos	Queso de pasta blanda
Brote de salmonelosis en los Estados Unidos, relacionados con pistachos exportados a Canadá, México y Perú	14 de marzo de 2016	9	Región de las Américas	Canadá, Estados Unidos de América, México, Perú	Biológico	<i>Salmonella enterica</i> serotipo Montevideo	Nueces y semillas oleaginosas	Pistacho
Chocolate producido en Ucrania con contenido de materia extraña (material de embalaje) distribuido en Hungría	30 de marzo de 2016	1	Región de Europa	Hungría, Ucrania	Físico	Material de embalaje	Azúcar y productos de confitería	Chocolate
Brote de infecciones por Hepatitis A en el Canadá, relacionado con moras silvestres ecológicas procedentes de Bulgaria	18 de abril de 2016	21	Región de las Américas, Región de Europa	Bulgaria, Canadá	Biológico	Virus de la hepatitis A	Fruta y productos con fruta	Mora silvestre
Brote presuntamente de norovirus en la RAE de Hong Kong (China), relacionado posiblemente con el consumo de ostras crudas	28 de abril de 2016	46	Región del Pacífico Occidental	China (RAE de Hong Kong)	Biológico	Norovirus	Pescado y marisco	Ostras crudas
Pescado salado eviscerado procedente de la Federación de Rusia, contaminado con <i>Clostridium botulinum</i> y distribuido en los Estados Unidos a través de Kazajistán	02 de mayo de 2016	4	Región de las Américas, Región de Europa	Estados Unidos de América, Federación de Rusia, Kazajistán	Biológico	<i>Clostridium botulinum</i>	Pescado y marisco	Pescado salado eviscerado

EVENTO	FECHA	DURACIÓN (DÍAS)	REGIONES AFECTADAS	ESTADOS MIEMBROS O MIEMBROS ASOCIADOS AFECTADOS	TIPO DE PELIGRO	PELIGRO ESPECÍFICO	TIPO DE ALIMENTO	ALIMENTO ESPECÍFICO
Investigación sobre posibles consecuencias para la inocuidad alimentaria, a raíz de informes relativos a una enorme mortandad de peces en Viet Nam	19 de mayo de 2016	101	Región del Pacífico Occidental	Viet Nam	Desconocido	Desconocido	Pescado y marisco	Pescado
Semillas de girasol producidas en los Estados Unidos, contaminadas con <i>Listeria monocytogenes</i>	28 de junio de 2016	7	Región de las Américas	Colombia, Estados Unidos de América	Biológico	<i>Listeria monocytogenes</i>	Legumbres y leguminosas	Semillas de girasol
Brote de aflatoxicosis en Tanzania, relacionado con maíz contaminado	28 de junio de 2016	99	Región de África	Tanzania	Químico	Aflatoxinas	Legumbres y leguminosas	Maíz
Brote de campylobacteriosis entre viajeros que regresaban a Suecia desde Francia	02 de julio de 2016	1	Región de Europa	Francia, Suecia	Biológico	<i>Campylobacter</i>	Desconocido	Desconocido
Brote de <i>E. coli</i> enterohemorrágica productora de toxina de Shiga en el Reino Unido, relacionado con productos de ensaladas mixtas	02 de julio de 2016	31	Región de Europa	Irlanda, Reino Unido	Biológico	<i>Escherichia coli</i> O157	Verdura y productos a base de verdura	Ensalada mixta
Brote de botulismo en España, relacionado con el consumo de alubia blanca producida en el país.	06 de julio de 2016	48	Región de Europa	España	Biológico	<i>Clostridium botulinum</i>	Legumbres y leguminosas	Alubias blancas
Brote de carbunco en la Federación de Rusia, relacionado con el contacto con renos	12 de julio de 2016	49	Región de Europa	Federación de Rusia	Biológico	<i>Bacillus anthracis</i>	Carne y productos cárnicos	Carne de reno
Creciente número de casos de ciclosporiasis entre viajeros que regresaban al Reino Unido desde México	13 de julio de 2016	40	Región de las Américas, Región de Europa	Francia, México, Países Bajos, Reino Unido	Biológico	<i>Cyclospora cayentanensis</i>	Desconocido	Desconocido
Caso de botulismo en Ucrania, relacionado con el consumo de pescado ahumado producido en el país	18 de julio de 2016	9	Región de Europa	Ucrania	Biológico	<i>Clostridium botulinum</i>	Pescado y marisco	Pescado ahumado
Cereal producido en Israel, contaminado con salmonella	07 de agosto de 2016	8	Región de Europa	Israel	Biológico	<i>Salmonella enterica</i> spp.	Cereales y productos con cereales	Cereal



EVENTO	FECHA	DURACIÓN (DÍAS)	REGIONES AFECTADAS	ESTADOS MIEMBROS O MIEMBROS ASOCIADOS AFECTADOS	TIPO DE PELIGRO	PELIGRO ESPECÍFICO	TIPO DE ALIMENTO	ALIMENTO ESPECÍFICO
Brote de Brucelosis en Israel, relacionado con leche de camella no pasteurizada producida en el país	15 de agosto de 2016	1	Región de Europa	Israel	Biológico	<i>Brucella</i> spp.	Leche y productos lácteos	Leche de camella no pasteurizada
Productos de papa congelados producidos en Israel, contaminados con <i>Listeria monocytogenes</i>	15 de agosto de 2016	1	Región de Europa	Israel	Biológico	<i>Listeria monocytogenes</i>	Verdura y productos a base de verdura	Papa congelada
Productos con tahina (crema de sésamo) fabricados en Israel, contaminados con <i>Salmonella</i> y distribuidos internacionalmente	15 de agosto de 2016	1	Región de las Américas, Región de Europa	Alemania, Canadá, Estados Unidos de América, Federación de Rusia, Francia, Israel, Reino Unido	Biológico	<i>Salmonella enterica</i> spp.	Hierbas aromáticas, especias y	Tahina (crema de sésamo)
Brote de infecciones por el virus de la Hepatitis A en los Estados Unidos, relacionado con vieiras importadas de Filipinas	16 de agosto de 2016	21	Región de las Américas, Región de Europa	Estados Unidos de América, Filipinas	Biológico	Virus de la hepatitis A	condimentos	Vieiras congeladas
Brote de <i>E. coli</i> enterohemorrágica productora de toxina de Shiga en el Reino Unido, relacionado con queso azul producido en el país	18 de agosto de 2016	33	Región de las Américas, Región de Europa, Región del Pacífico Occidental	Estados Unidos, Francia, Reino Unido, Singapur	Biológico	<i>Escherichia coli</i> O157	leche y productos lácteos	Queso azul
Brote de carbunco en Kazajistán, relacionado con la matanza doméstica de un ternero	29 de agosto de 2016	1	Región de Europa	Kazajistán	Biológico	<i>Bacillus anthracis</i>	carne y productos cárnicos	Animal sacrificado en casa
Fiambre de cerdo producido en China con contenido de materia extraña (metal), distribuido en Kiribati	16 de septiembre de 2016	7	Región del Pacífico Occidental	China, Kiribati	Físico	Metal	Came y productos cárnicos	Fiambre de cerdo
Atún en conserva producido en Tailandia con altos niveles de histamina, distribuido en Singapur	19 de septiembre de 2016	24	Región de Asia Sudoriental, Región del Pacífico Occidental	Singapur, Tailandia	Químico	Histamina	Came y productos cárnicos	Atún en conserva
Brote de intoxicaciones con metanol en Ucrania, relacionado con el consumo de productos alcohólicos producidos ilegalmente	25 de septiembre de 2016	6	Región de Europa	Ucrania	Químico	Metanol	Bebidas alcohólicas	Productos alcohólicos

EVENTO	FECHA	DURACIÓN (DÍAS)	REGIONES AFECTADAS	ESTADOS MIEMBROS O MIEMBROS ASOCIADOS AFECTADOS	TIPO DE PELIGRO	PELIGRO ESPECÍFICO	TIPO DE ALIMENTO	ALIMENTO ESPECÍFICO
Curry producido en la India con elevados niveles de plomo, exportado a los Estados Unidos	03 de octubre de 2016	78	Región de las Américas, Región de Asia Sudoriental	Barbados, Colombia, Estados Unidos de América, India, Jamaica, República Dominicana	Químico	Plomo	Hierbas, especias y condimentos	Curry
Brote de botulismo en la Federación de Rusia, relacionado con el consumo de verduras en conserva elaboradas en el país	17 de octubre de 2016	1	Región de Europa	Federación de Rusia	Biológico	<i>Clostridium botulinum</i>	Verdura y productos a base de verdura	Verdura en conserva
Brotes de salmonelosis, infección por norovirus y campylobacteriosis en un crucero por el Mediterráneo	19 de octubre de 2016	8	N/D	N/D	Biológico	<i>Salmonella enterica</i> serotipo 10 Enteritidis, Norovirus, <i>Campylobacter</i>	Desconocido	Desconocido
Brote de botulismo en Alemania y España, relacionado con el consumo de un producto de pescado (rutilo salado y seco)	24 de noviembre de 2016	10	Región de Europa	Alemania, España	Biológico	<i>Clostridium botulinum</i>	Pescado y marisco	Rutilo salado y seco
Decomiso, en Singapur, de un gran cargamento de arroz producido en la India	28 de noviembre de 2016	13	Región de Asia Sudoriental, Región del Pacífico Occidental	India, Singapur	Ninguno	Ninguno	Cereales y productos con cereales	Arroz
Atún en conserva elaborado en Colombia, con altos niveles de mercurio	11 de diciembre de 2016	1	Región de las Américas	Colombia	Químico	Mercurio	Pescado y marisco	Atún en conserva
Decomiso de arroz en Nigeria	21 de diciembre de 2016	71	Región de África	Nigeria	Biológico	Desconocido	Cereales y productos con cereales	Arroz

## APÉNDICE B – EVENTOS DE INFOSAN EN 2017

EVENTO	FECHA	DURACIÓN (DÍAS)	REGIONES AFECTADAS	ESTADOS MIEMBROS O MIEMBROS ASOCIADOS AFECTADOS	TIPO DE PELIGRO	PELIGRO ESPECÍFICO	TIPO DE ALIMENTO	ALIMENTO ESPECÍFICO
Brote de botulismo en la Federación de Rusia relacionado con el consumo de dorada disecada en hogares	27 de enero de 2017	1	Región de Europa	Federación de Rusia	Biológico	<i>Clostridium botulinum</i>	Pescado y marisco	Dorada disecada
Tahina (crema de sésamo) elaborada en el Líbano, contaminada con <i>Salmonella</i> y distribuida en los Países Bajos	31 de enero de 2017	14	Región de Europa, Región del Mediterráneo Oriental	Líbano, Países Bajos	Biológico	<i>Salmonella enterica</i> spp.	Hierbas aromáticas, especias y condimentos	Tahina (crema de sésamo)
Brote de infecciones con <i>Salmonella</i> Enteritidis en varios países, relacionado con el consumo de huevos distribuidos internacionalmente	20 de febrero de 2017	18	Región de África, Región de las Américas, Región del Mediterráneo Oriental, Región de Europa, Región del Pacífico Occidental	Alemania, Angola, Bahrein, Bélgica, China (RAE de Hong Kong), Congo, Croacia, Dinamarca, Emiratos Árabes Unidos, Estados Unidos, Finlandia, Francia, Gambia, Italia, Luxemburgo, Noruega, Omán, Países Bajos, Polonia, Qatar, Reino Unido, Sierra Leona, Suecia	Biológico	<i>Salmonella enterica</i> serotipo Enteritidis	Huevo y productos con huevo	Huevos
Tentempiés de trigo con aroma de sésamo, producido en China con contenido de alérgenos de cacahuetes no declarados, distribuidos en Australia	23 de febrero de 2017	1	Región del Pacífico Occidental	Australia, China	Alérgeno no declarado	Cacahuete	Cereales y productos a base de cereales	Tentempiés con trigo
Presencia de oxifenilbutazona en productos de carne de caballo producidos en el Canadá y distribuidos internacionalmente	28 de febrero de 2017	1	Región de las Américas, Región de Europa, Región del Pacífico Occidental	Bélgica, Canadá, Francia, Japón	Chemical	oxifenilbutazona	Carne y productos cárnicos	Carne de caballo
Brote de presuntas enfermedades de transmisión alimentaria entre niños escolares de Argelia, relacionado con el consumo de un almuerzo escolar	06 de marzo de 2017	3	Región de África	Argelia	Desconocido	Desconocido	Tentempiés, postres y otros alimentos	Almuerzo escolar
Polvo de hojas de Moringa producido en Ghana, contaminado con <i>Salmonella</i> y distribuido en el Reino Unido	07 de marzo de 2017	23	Región de África, Región de Europa	Ghana, Reino Unido	Biológico	<i>Salmonella enterica</i> spp.	Productos para uso nutricional especial	Polvo de hojas de Moringa

EVENTO	FECHA	DURACIÓN (DÍAS)	REGIONES AFECTADAS	ESTADOS MIEMBROS O MIEMBROS ASOCIADOS AFECTADOS	TIPO DE PELIGRO	PELIGRO ESPECÍFICO	TIPO DE ALIMENTO	ALIMENTO ESPECÍFICO
Brote de infecciones por <i>E. coli</i> O157:H7 enterohemorrágica productora de toxina de Shiga en los Estados Unidos, relacionado con mantequilla de soja producida en ese país y distribuida en el Canadá	08 de marzo de 2017	14	Región de las Américas	Canadá, Estados Unidos de América	Biológico	<i>Escherichia coli</i> O157:H7	Nueces y semillas oleaginosas	mantequilla de soja
Semillas de frijol mungo producidas en Australia, contaminadas con <i>Salmonella</i> y distribuidas en el Reino Unido	08 de marzo de 2017	20	Región de Europa, Región del Pacífico Occidental	Australia, Reino Unido	Biológico	<i>Salmonella enterica</i> spp.	Legumbres y leguminosas	semillas de frijo y mungo
Camarones cocidos y congelados producidos en China, contaminados con <i>Salmonella</i> y distribuidos en Chile	08 de marzo de 2017	23	Región de Europa, Región del Pacífico Occidental	Chile, China	Biológico	<i>Salmonella enterica</i> spp.	pescados y mariscos	camarones congelados cocidos
Brote de presuntas enfermedades de transmisión alimentaria entre niños escolares de Egipto, relacionado con el consumo de un almuerzo escolar	15 de marzo de 2017	2	Región del Mediterráneo Oriental	Egipto	Desconocido	Desconocido	tentempiés, postres y otros alimentos	almuerzo escolar
Comino molido producido en Turquía, contaminado con <i>Salmonella</i> y distribuido internacionalmente	15 de marzo de 2017	13	Región de Europa	Alemania, Turquía	Biológico	<i>Salmonella enterica</i> spp.	hierbas aromáticas, especias y condimentos	comino molido
Brote de salmonelosis en varios países, relacionado con el consumo de semillas de sésamo y productos a base de sésamo distribuidos internacionalmente	17 de marzo de 2017	88	Región de África, Región del Mediterráneo Oriental, Región de Europa	Alemania, Francia, Grecia, Nigeria, Sudán, Suiza	Biológico	<i>Salmonella enterica</i> spp.	Nueces y semillas oleaginosas	Semillas de sésamo y productos a base de sésamo
Carne procedente del Brasil, presuntamente adulterada	18 de marzo de 2017	102	Región de las Américas	Brasil, Estados Unidos de América y desconocido	Desconocido	Desconocido	carne y productos cárnicos	carne

EVENTO	FECHA	DURACIÓN (DÍAS)	REGIONES AFECTADAS	ESTADOS MIEMBROS O MIEMBROS ASOCIADOS AFECTADOS	TIPO DE PELIGRO	PELIGRO ESPECÍFICO	TIPO DE ALIMENTO	ALIMENTO ESPECÍFICO
Polvo de hojas de Moringa producido en la India, contaminado con <i>Salmonella</i> y distribuido internacionalmente	20 de marzo de 2017	29	Región de Europa, Región de Asia Sudoriental	Alemania, India, Suiza	Biológico	<i>Salmonella enterica</i> 11-z41:e,n,z15	Productos nutricionales con fines especiales	polvo de hojas de moringa
Brote de infecciones por <i>E. coli</i> O121 enterohemorrágica productora de toxina de Shiga en el Canadá, relacionado con harina producida en el país y distribuida internacionalmente	21 de abril de 2017	48	Región de las Américas, Región del Pacífico Occidental	Bahamas, Canadá, China (RAE de Hong Kong), Reino Unido (Bermudas, Islas Virgenes Británicas), Saint Kitts y Nevis, San Martín	Biológico	<i>Escherichia coli</i> O121	Cereales y productos a base de cereales	Harina
Atún procedente de Filipinas, Indonesia y Viet Nam, contaminado con el virus de la Hepatitis A, distribuido en los Estados Unidos de América	03 de mayo de 2017	70	Región de las Américas, Región de Asia Sudoriental, Región del Pacífico Occidental	Estados Unidos de América, Filipinas, Indonesia, Viet Nam	Biológico	Virus de la Hepatitis A	Pescado y marisco	Atún
Ostras procedentes de Irlanda contaminadas con biotoxinas marinas, distribuidas en el Canadá	18 de Mayo de 2017	1	Región de las Américas, Región de Europa	Canadá, Irlanda	Químico	Toxina paralizante del marisco	Pescado y marisco	Ostras
Carne de ternera procedente de los Países Bajos contaminada con <i>E. coli</i> O103 enterohemorrágica productora de toxina de Shiga, distribuida internacionalmente	18 de Mayo de 2017	6	Región de las Américas, Región de Europa	Alemania, Estados Unidos de América, Francia, Países Bajos,	Biológico	<i>Escherichia coli</i> O103	Carne y productos cárnicos	Carne de ternera
Queso producido en los Estados Unidos, contaminado con <i>Listeria monocytogenes</i>	19 de mayo de 2017	23	Región de las Américas	Estados Unidos de América	Biológico	<i>Listeria monocytogenes</i>	Leche y productos lácteos	Queso
Pescado procedente de la Argentina, China y Viet Nam adulterado químicamente con fosfatos y distribuidos en el Brasil	22 de mayo de 2017	22	Región de las Américas, Región del Pacífico Occidental	Argentina, Brasil, China, Viet Nam	Químico	Fosfato	Pescado y marisco	Pescado

EVENTO	FECHA	DURACIÓN (DÍAS)	REGIONES AFECTADAS	ESTADOS MIEMBROS O MIEMBROS ASOCIADOS AFECTADOS	TIPO DE PELIGRO	PELIGRO ESPECÍFICO	TIPO DE ALIMENTO	ALIMENTO ESPECÍFICO
Casos de quemaduras químicas en la boca, en la Federación de Rusia, relacionadas con el consumo de zumos producidos en el país	23 de mayo de 2017	37	Región de Europa	Federación de Rusia	Químico	Desconocido	Bebidas sin alcohol	Zumo
Semillas de albahaca procedentes de Viet Nam, contaminadas con <i>Salmonella</i> y distribuidas internacionalmente	26 de mayo de 2017	18	Región de las Américas, Región del Pacífico Occidental	Estados Unidos de América, Canadá, Viet Nam	Biológico	<i>Salmonella enterica</i> spp.	Legumbres y leguminosas	Semillas de albahaca
Brote de botulismo en Ucrania, relacionado con el consumo de pescado seco eviscerado producido en el país	30 de mayo de 2017	50	Región de Europa	Ucrania	Biológico	<i>Clostridium botulinum</i>	Pescado y marisco	Pescado seco eviscerado
Preparación para lactantes producida en Singapur, contaminada con <i>Cronobacter sakazakii</i> , distribuida en Chile	09 de junio de 2017	24	Región de las Américas, Región del Pacífico Occidental	Chile, Singapur	Biológico	<i>Cronobacter sakazakii</i>	Alimentos para lactantes y niños pequeños	Preparación para lactantes
Pimiento de Chile procedente de Viet Nam, contaminado con <i>Escherichia coli</i> , distribuido en el Canadá	09 de junio de 2017	1	Región de las Américas, Región del Pacífico Occidental	Canadá, Viet Nam	Biológico	<i>Escherichia coli</i>	Verdura y productos a base de verdura	Pimiento de Chile
Rollos de coco producidos en Tailandia, con contenido de huevo no declarado, distribuido en el Canadá	09 de junio de 2017	17	Región de las Américas, Región de Asia Sudoriental, Región del Pacífico Occidental	Canadá, Nueva Zelanda, Tailandia	Alérgeno no declarado	Huevo	Tentempiés, postres y otros alimentos	Rollos de coco
Frambuesas de China contaminadas con norovirus, distribuidas en el Canadá	23 de junio de 2017	7	Región de las Américas, Región del Pacífico Occidental	Canadá, China	Biológico	Norovirus	Fruta y productos con fruta	Frambuesas
Brote de aflatoxicosis en Tanzania, relacionado con maíz contaminado	05 de julio de 2017	50	Región de África	Tanzania	Químico	Aflatoxinas	Legumbres y leguminosas	Maíz

EVENTO	FECHA	DURACIÓN (DÍAS)	REGIONES AFECTADAS	ESTADOS MIEMBROS O MIEMBROS ASOCIADOS AFECTADOS	TIPO DE PELIGRO	PELIGRO ESPECÍFICO	TIPO DE ALIMENTO	ALIMENTO ESPECÍFICO
Brote de Salmonelosis en los Estados Unidos, relacionado con papayas importadas de México	26 de julio de 2017	169	Región de las Américas	Estados Unidos de América, México	Biológico	<i>Salmonella enterica</i> serotipos Agona, Gaminara, Kiambu, Senftenberg and Thompson	Fruta y productos con fruta	Papayas
Huevo, productos de huevo y productos avícolas procedentes de varios países, contaminados con Fipronil, distribuidos internacionalmente	03 de agosto de 2017	80	Región de África, Región de las Américas, Región del Mediterráneo Oriental, Región de Europa, Región de Asia Sudoriental, Región del Pacífico Occidental	Afganistán, Angola, Arabia Saudita, Cabo Verde, Canadá, Congo, China (RAE de Hong Kong), China (Taiwán), Emiratos Árabes Unidos, Estados Unidos de América, Federación de Rusia, Filipinas, Guinea Ecuatorial, India, Iraq, Israel, Líbano, Liberia, Maldivas, Países Bajos, Qatar, República de Corea, Singapur, San Martín, Sudáfrica, Turquía, Ucrania	Químico	Fipronil	Huevo y productos con huevo	Huevo, productos con huevo y aves
Brote de presuntas enfermedades de transmisión alimentaria en la RAE de Hong (China), relacionado con el consumo de ostras crudas procedentes de Sudáfrica	05 de septiembre de 2017	76	Región de África, Región del Pacífico Occidental	China (RAE de Hong Kong), Sudáfrica	Desconocido	Desconocido	Pescado y marisco	Ostras crudas
Arándanos congelados, procedentes de los Estados Unidos, contaminados con <i>Listeria monocytogenes</i> , distribuidos en Polonia a través del Canadá	03 de octubre de 2017	3	Región de las Américas, Región de Europa	Canadá, Polonia	Biológico	<i>Listeria monocytogenes</i>	Fruta y productos con fruta	Arándanos congelados
Queso producido en Irlanda, contaminado con <i>Listeria monocytogenes</i> , distribuido internacionalmente	12 de octubre de 2017	32	Región de las Américas, Región de Europa, Región del Pacífico Occidental	Alemania, Australia, Austria, Bélgica, China (RAE de Hong Kong), Estados Unidos de América, Francia, Irlanda, Reino Unido	Biológico	<i>Listeria monocytogenes</i>	Leche y productos lácteos	Queso



EVENTO	FECHA	DURACIÓN (DÍAS)	REGIONES AFECTADAS	ESTADOS MIEMBROS O MIEMBROS ASOCIADOS AFECTADOS	TIPO DE PELIGRO	PELIGRO ESPECÍFICO	TIPO DE ALIMENTO	ALIMENTO ESPECÍFICO
Caviar producido en Alemania, posiblemente contaminado con <i>Clostridium botulinum</i> , distribuido en el Canadá	20 de octubre de 2017	35	Región de las Américas, Región de Europa	Alemania, Canadá	Biológico	<i>Clostridium botulinum</i>	Pescado y marisco	Caviar
Queso producido en Francia, contaminado con <i>Listeria monocytogenes</i> , distribuido en el Canadá	25 de octubre de 2017	26	Región de las Américas, Región de Europa	Canadá, Francia	Biológico	<i>Listeria monocytogenes</i>	Leche y productos lácteos	Queso
Camarones procedentes de Viet Nam, con contenido de huevo no declarado, distribuido en el Canadá	27 de octubre de 2017	86	Región de las Américas, Región del Pacífico Occidental	Canadá, Viet Nam	Alérgeno no declarado	Huevo	Pescado y marisco	Camarones
Atún producido en Colombia, con altos niveles de mercurio, distribuido en el país	4 de noviembre de 2017	12	Región de las Américas	Colombia	Químico	Mercurio	Pescado y marisco	Atún
Pescado en conserva producido en China, contaminado con nematodos, distribuido en el Perú	20 de noviembre de 2017	29	Región de las Américas, Región del Pacífico Occidental	China, Perú	Biológico	<i>Anisakis</i>	Pescado y marisco	Pescado en conserva
Brote de salmonelosis en Francia, relacionado con una preparación para lactantes producida en el país, distribuida internacionalmente	04 de diciembre de 2017	125	Región de África, Región de las Américas, Región del Mediterráneo Oriental, Región de Europa, Región de Asia Sudoriental, Región del Pacífico Occidental	Afganistán, Andorra, Angola, Arabia Saudita, Argelia, Armenia, Bahrein, Bangladesh, Bélgica, Benin, Bulgaria, Burkina Faso, Burundi, Camboya, Camerún, Chad, China, China (RAE de Hong Kong), China (Taiwán), Chipre, Colombia, Comoras, Congo, Côte d'Ivoire, Djibouti, Egipto, Emiratos Árabes Unidos, España, ex República Yugoslava de Macedonia, Francia, Gabón, Georgia, Grecia, Guinea, Guinea Ecuatorial, Haití, Iraq, Irlanda, Kuwait, Libano, Libia, Madagascar, Mali, Marruecos, Mauritania, Mónaco, Níger, Nigeria, Noruega,	Biológico	<i>Salmonella enterica</i> Agona	Alimentos para lactantes y niños pequeños	Preparación para lactantes

EVENTO	FECHA	DURACIÓN (DÍAS)	REGIONES AFECTADAS	ESTADOS MIEMBROS O MIEMBROS ASOCIADOS AFECTADOS	TIPO DE PELIGRO	PELIGRO ESPECÍFICO	TIPO DE ALIMENTO	ALIMENTO ESPECÍFICO
				Países Bajos, Pakistán, Paraguay, Perú, Qatar, República Checa, República de Serbia, República Democrática del Congo, Rumania, Rwanda, Senegal, Seychelles, Sierra Leona, Singapur, Siria, Sri Lanka, Sudán, Suiza, Togo, Túnez, Turquía, Ucrania, Venezuela, Viet Nam, Yemen, Zambia				
Brote de listeriosis en Sudáfrica relacionado con productos cárnicos listos para el consumo	08 de diciembre de 2017	en curso	Región de África	Angola, Botswana, República Democrática del Congo, Ghana, Lesotho, Madagascar, Malawi, Mauricio, Mozambique, Namibia, Nigeria, Sudáfrica, Swazilandia, Uganda, Zambia, Zimbabue	Biológico	<i>Listeria monocytogenes</i>	Carne y productos cárnicos	Carne lista para el consumo
Vino producido en Australia, posiblemente con fragmentos de vidrio en su contenido, exportado internacionalmente	08 de diciembre de 2017	1	Región del Pacífico Occidental	Australia, Malasia, Papua New Guinea, Sri Lanka	Físico	Vidrio	Bebidas alcohólicas	Vino
Fórmula para lactantes retirada del mercado en Malasia debido a sospechas de falsificación	14 de diciembre de 2017	58	Región del Pacífico Occidental	Malasia	Desconocido	Desconocido	Alimentos para lactantes y niños pequeños	Preparación para lactantes
Caso de botulismo en la Federación de Rusia, relacionado con el consumo de tomates en conserva elaborados industrialmente	28 de diciembre de 2017	10	Región de Europa	Federación de Rusia	Biológico	<i>Clostridium botulinum</i>	Verdura y productos a base de verdura	Tomates en conserva

## APÉNDICE C – ENLACES CON LAS GRABACIONES DE SEMINARIOS WEB DE INFOSAN

SEMINARIOS WEB TÉCNICOS – SERIE I (SERIE CANADIENSE - INGLÉS)	
Título del seminario web	Enlace directo con la grabación
1. Foodborne Outbreak Investigations	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=e1dfd4839acd03160b441a2ac6382ac5">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=e1dfd4839acd03160b441a2ac6382ac5</a>
2. Canada's Food Safety Investigation Process	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=1ec2be602559804cf1029f1fe3e8a2c5">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=1ec2be602559804cf1029f1fe3e8a2c5</a>
3. Health Risk Assessment Process	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=f1fee1b219840f5ffb7f968691316aa6">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=f1fee1b219840f5ffb7f968691316aa6</a>
4. Canadian Food Recall System	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=3a96ebefe5db8bcb109fd8c78e7b2dcc">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=3a96ebefe5db8bcb109fd8c78e7b2dcc</a>
5. Canada's Outbreak Toolkit	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=c19c4928435309ce27091afdf0e6dee2">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=c19c4928435309ce27091afdf0e6dee2</a>
6. Foodbook - The Canadian Food, Water and Animal Exposure Study	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=ba65049de0622d9a3b56afa074e89ae1">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=ba65049de0622d9a3b56afa074e89ae1</a>
7. Canada's Foodborne Disease Surveillance Systems	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=fee1264938b330a54186a7374f01dc15">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=fee1264938b330a54186a7374f01dc15</a>
8. Canada's New Recall Notification Protocol	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=9db844520d913e7d9ec0fe421a1a0d74">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=9db844520d913e7d9ec0fe421a1a0d74</a>

SEMINARIOS WEB TÉCNICOS – SERIE I (SERIE CANADIENSE - FRANCÉS)	
Título del seminario web	Enlace directo con la grabación
1. Les enquêtes sur les écloisions de maladies d'origine alimentaire	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=6eada44042ee02c783e3e61f22a54925">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=6eada44042ee02c783e3e61f22a54925</a>
2. Le processus d'enquête de salubrité des aliments au Canada	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=d6dbf1721a2391a514c2c6dae376740b">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=d6dbf1721a2391a514c2c6dae376740b</a>
3. Le processus d'évaluation des risques pour la santé au Canada	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=d35cb4e13c60c45943986e2fc82527c7">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=d35cb4e13c60c45943986e2fc82527c7</a>
4. Le processus de rappel d'aliments au Canada	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=d208c658f5b4e1fa99ce4554ff277b64">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=d208c658f5b4e1fa99ce4554ff277b64</a>
5. La trousse d'outils en cas d'écllosion	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=dc371e6f457d46a25d8e4f142e8d4091">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=dc371e6f457d46a25d8e4f142e8d4091</a>
6. Foodbook	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=83f2bf114d7a30f4479b204460d7b506">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=83f2bf114d7a30f4479b204460d7b506</a>
7. Nouveau protocole de notification des rappels de l'ACIA	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=18af13f3a44c294f0ba9894304a3c85c">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=18af13f3a44c294f0ba9894304a3c85c</a>
8. Surveillance des maladies d'origine alimentaire au Canada	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=c894233157a270fecde720b5707c6761">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=c894233157a270fecde720b5707c6761</a>

SEMINARIOS WEB TÉCNICOS – SERIE II (SERIE ESTADOUNIDENSE - INGLÉS)	
Título del seminario web	Enlace directo con la grabación
1. Using Whole Genome Sequencing to Source Foodborne Outbreaks	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/ldr.php?RCID=e60fced645113c2fafa33bd236128ac7">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/ldr.php?RCID=e60fced645113c2fafa33bd236128ac7</a>
2. US FDA Coordinated Outbreak Response and Evaluation (CORE) Network	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/ldr.php?RCID=c8e27923bdf175a02f17d08b193e2f1e">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/ldr.php?RCID=c8e27923bdf175a02f17d08b193e2f1e</a>
3. Partnerships in Action	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/ldr.php?RCID=f11089de104a9a82c5263d47962f3477">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/ldr.php?RCID=f11089de104a9a82c5263d47962f3477</a>
4. Better decision-making with FDA-iRISK®	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/ldr.php?RCID=7c6fb513bb152d5737e5bd2b2d8a27e2">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/ldr.php?RCID=7c6fb513bb152d5737e5bd2b2d8a27e2</a>
5. US FDA's Strategic Coordinated Oversight of Recall Execution (SCORE)	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/ldr.php?RCID=3722bb79cd723f90602a8a3943742a6d">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/ldr.php?RCID=3722bb79cd723f90602a8a3943742a6d</a>
6. Intentional Adulteration Rule under the Food Safety Modernization Act (FSMA)	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/ldr.php?RCID=f717d57529f052e212da36f23d9c18ec">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/ldr.php?RCID=f717d57529f052e212da36f23d9c18ec</a>

# Información de contacto



## SECRETARÍA DE INFOSAN EN LA OMS

Departamento de Inocuidad de los Alimentos y Zoonosis

Organización Mundial de la Salud (OMS)

Avenue Appia 20,

1211 Ginebra (Suiza)

E-mail: [infosan@who.int](mailto:infosan@who.int)

## SECRETARÍA DE INFOSAN EN LA FAO

Dependencia de Calidad e Inocuidad de los Alimentos

Organización de las Naciones Unidas

para la Agricultura y la Alimentación (FAO)

Viale delle Terme di Caracalla

00153 Roma (Italia)

E-mail: [infosan@fao.org](mailto:infosan@fao.org)

Para más información sobre INFOSAN, sírvase visitar:

[http://www.who.int/foodsafety/areas\\_work/infosan/en/](http://www.who.int/foodsafety/areas_work/infosan/en/)



# INFOSAN

RED INTERNACIONAL DE AUTORIDADES EN MATERIA DE  
INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

ISBN 978 92 4 351464 2



9 789243 514642