



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 3.1 del programa

CX/LAC 19/21/3

Agosto de 2019

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

Vigésima primera reunión

Santiago de Chile (Chile), 21-25 de octubre de 2019

**SITUACIÓN DE LA INOCUIDAD Y LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LOS PAÍSES DE LA REGIÓN:
CUESTIONES NUEVAS Y ACTUALES QUE SE PLANTEAN EN LA REGIÓN**

(Preparado por el Coordinador Regional, la Secretaría del CCLAC, la FAO y la OMS)

1. INTRODUCCIÓN Y ANTECEDENTES

1.1. A fin de hacer frente a la dinámica de los sistemas de inocuidad y de control de los alimentos a nivel mundial, regional y nacional dentro de un contexto mundial interconectado y en evolución en lo que atañe a la inocuidad de los alimentos, es importante determinar las cuestiones pertinentes para la labor del Codex, asignarles la prioridad oportuna y someterlas a un seguimiento continuo a nivel regional y nacional.

1.2. En el marco del proceso de revitalización de los comités coordinadores regionales, en la 70.^a reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius y en el 38.^o período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius se solicitó a la FAO y la OMS que, en colaboración con la Secretaría del Codex y los coordinadores regionales, elaboraran una serie de preguntas sobre las necesidades y prioridades en las regiones y prepararan un análisis de la información recopilada a fin de presentarlo en la siguiente ronda de reuniones de los comités coordinadores regionales.

1.3. A fin de atender esta petición, se preparó una encuesta y los resultados se presentaron en la 20.^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAC), celebrada en 2016. El CCLAC señaló que las cuestiones nuevas y decisivas serían un tema permanente de los programas de las reuniones de los comités coordinadores regionales y sugirió que se aprovechara esta oportunidad de forma eficaz para determinar esferas más concretas y precisas de trabajo que los comités coordinadores regionales recomendarían a los países, la Comisión y sus comités pertinentes.

1.4. En respuesta a dicha sugerencia, la FAO y la OMS, en colaboración con la Secretaría del Codex y los coordinadores regionales, prepararon una segunda versión de la encuesta para la presente ronda de reuniones de los comités coordinadores regionales. En este documento se presentan las aportaciones de los miembros del Codex de la región de América Latina y el Caribe. El objeto del presente documento es prestar apoyo a los países en la determinación de las cuestiones relacionadas con la inocuidad y la calidad de los alimentos que podrían revestir importancia y suscitar la adopción de medidas concretas en caso necesario.

2. METODOLOGÍA Y ENFOQUE DE LA ENCUESTA

2.1. A fin de determinar las nuevas cuestiones que revestían importancia para la inocuidad y la calidad de los alimentos, se elaboró un cuestionario en línea utilizando la plataforma Survey Monkey y el Coordinador Regional envió el enlace de Internet de la encuesta a los puntos de contacto del Codex de todos sus miembros de la región, a quienes invitó a responder a las siguientes preguntas, en consulta con las partes interesadas pertinentes de sus países:

- Indique las tres cuestiones emergentes más importantes que se prevé que tendrán consecuencias para la inocuidad alimentaria en los próximos 5-10 años.
- Proporcione, para cada una de las cuestiones indicadas, un título, una breve descripción y una explicación de por qué se considera importante.
- Describa el proceso (a quién se ha consultado y quién ha contribuido a las respuestas) y las fuentes de información utilizadas para determinar las cuestiones indicadas.

2.2. A fin de recabar la opinión y las respuestas de los países, así como elaborar este documento, el Coordinador Regional desempeñó un papel clave que incluyó el seguimiento activo junto con los países. En comparación con la última encuesta efectuada por correo electrónico, cuya petición no estaba muy clara, la encuesta en línea de este año podría haber facilitado en mayor medida la respuesta de los países; ello se refleja en parte en una tasa de respuesta ligeramente superior, que se describe a continuación.

2.3 Se proporcionaron las definiciones de los términos clave utilizados en el cuestionario (véase el Cuadro 1).

Cuadro 1: Términos clave y su definición

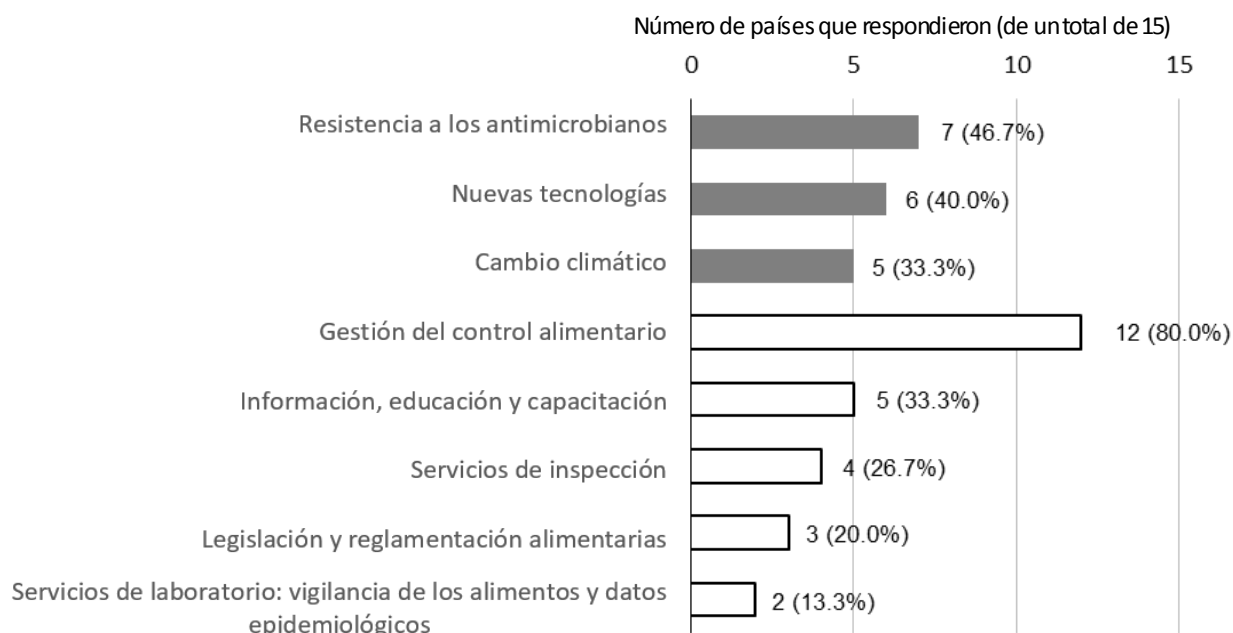
Términos clave	Definición
Cuestiones	La palabra “cuestiones” se refiere a peligros y problemas, pero también a las oportunidades o las tendencias que podrían repercutir en la inocuidad y la calidad de los alimentos.
Cuestiones emergentes	Son las cuestiones nuevas o inesperadas. Si bien sus efectos no han de manifestarse necesariamente en la actualidad, estas cuestiones pueden generar un cambio del <i>statu quo</i> . La determinación de estas cuestiones ayudará a proporcionar orientación proactiva y apoyo a los países para que aborden las cuestiones futuras que pudieran revestir importancia para la reglamentación.

3. RESUMEN DE LAS CUESTIONES EMERGENTES EN EL PLANO REGIONAL

3.1. De un total de 33 Estados miembros, se recibieron respuestas de 15, es decir, el 45 % de los países de la región. Los miembros que proporcionaron sus respuestas antes de la fecha límite para la inclusión en el presente documento fueron los siguientes: Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Granada, Guyana, Jamaica, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, Santa Lucía y Uruguay. La tasa de respuesta es ligeramente superior a la de la última encuesta realizada en 2016, cuando 12 de los 33 Estados miembros presentaron sus respuestas.

3.2. La información que proporcionaron los países se agrupó por categorías generales. En el Anexo I se ofrece una visión general de todas las cuestiones nuevas indicadas. En la Figura 1 se ilustra la distribución de las nuevas cuestiones relacionadas con la inocuidad y la calidad de los alimentos en los países de América Latina y el Caribe que respondieron a la encuesta.

Figura 1. Distribución de las nuevas cuestiones relacionadas con la inocuidad y la calidad de los alimentos en los países de América Latina y el Caribe que respondieron.



3.3. Se determinaron las cuestiones nuevas que se preveía que afectasen a la inocuidad de los alimentos en la región en los próximos 5-10 años (Figura 1). Las cifras que aparecen a la derecha de cada barra indican el número países (de un total de 15) que plantearon las respectivas cuestiones, a partir del cual se calcularon los porcentajes.

3.4. Las cuestiones propuestas por los países se agruparon en dos categorías principales; la primera de ellas, que se muestra mediante barras grises en la Figura 1, comprende las tendencias principales: la resistencia a los antimicrobianos, las nuevas tecnologías y el cambio climático. Estos tres temas se identificaron como cuestiones emergentes en más de una tercera parte de los países.

3.5. La segunda categoría, representada por las barras blancas de la Figura 1, incluye todos los demás temas mencionados por los países que se clasificaron en uno de los cinco pilares diferentes de los sistemas nacionales de control de los alimentos de acuerdo con las publicaciones de la FAO tituladas “Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos: Directrices para evaluar las necesidades de fortalecimiento de la capacidad”¹ y “Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos: Guía rápida para evaluar las necesidades en materia de fortalecimiento de la capacidad”². La mayoría de los países (12 de 15) consideraron como cuestión emergente la gestión del control alimentario, seguida de la información, la educación y la capacitación, y los servicios de inspección.

3.6. A continuación, se presenta un resumen de las cuestiones emergentes indicadas por los Estados miembros.

4. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS Y CONCLUSIONES

Primera categoría

Resistencia a los antimicrobianos

4.1. El Codex aborda actualmente la cuestión de la resistencia a los antimicrobianos mediante la reactivación del Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre la resistencia a los antimicrobianos (en adelante, el Grupo de acción). Este Grupo de acción se creó en 2007 para establecer orientaciones sobre métodos y procesos de evaluación de riesgos y su aplicación a los antimicrobianos usados en la medicina humana y veterinaria en el marco de la FAO/OMS por conducto de las Reuniones Conjuntas de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos y en estrecha cooperación con la Organización Mundial de Sanidad Animal, examinando ulteriormente las opciones de gestión de riesgos. La Comisión lo disolvió en su 34.º período de sesiones (2011) al terminar el mandato inicial. Se reactivó en 2017, con las siguientes tareas:

- i) Examinar y revisar, según proceda, el Código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos (CAC/RCP 61-2005), a fin de que abarque toda la cadena alimentaria, de conformidad con el mandato del Codex.
- ii) Considerar la elaboración de unas directrices sobre la vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos, teniendo en cuenta las orientaciones formuladas por el Grupo Asesor de la OMS sobre la Vigilancia Integrada de la Resistencia a los Antimicrobianos, así como los documentos pertinentes de la Organización Mundial de Sanidad Animal.

4.2. La participación de los países de la región en las reuniones del Grupo de acción ha sido históricamente baja (véase el Cuadro 2). Durante la 21.ª reunión del CCLAC se examinará, en relación con el tema 4 del programa³, la situación relativa al uso de las normas del Codex, incluidas las Directrices para el análisis de riesgos de resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos (CXG 77-2011).

Cuadro 2: Países de América Latina y el Caribe que han participado en las reuniones del Grupo de acción

Reuniones	Países del CCLAC que asistieron a la reunión
Primera reunión del Grupo de acción (2007)	Argentina, Brasil, Costa Rica, México
Segunda reunión del Grupo de acción (2008)	Brasil, Costa Rica
Tercera reunión del Grupo de acción (2009)	Brasil, Chile, Costa Rica, Perú
Cuarta reunión del Grupo de acción (2010)	Brasil, Colombia
Quinta reunión del Grupo de acción (2017)	Argentina, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica
Sexta reunión del Grupo de acción (2018)	Brasil, Chile, Ecuador, Nicaragua, Paraguay

4.3. La región podría considerar la posibilidad de realizar un seguimiento más estrecho de las reuniones celebradas en torno al Grupo de acción, presentar comentarios por escrito y participar en los grupos de trabajo electrónicos que han surgido a raíz de esta labor, a fin de aumentar la participación de los Estados miembros del CCLAC.

4.4. Por otra parte, cabe señalar que el nivel de participación de los países de la región en el Grupo de acción no refleja necesariamente el compromiso de los mismos en la lucha contra la resistencia a los antimicrobianos. A pesar de su baja participación en el Grupo de acción, los países han trabajado en la elaboración de planes de acción nacionales sobre la resistencia a los antimicrobianos. En agosto de 2019, 15 de los 33 Estados miembros del CCLAC habían aprobado sus planes de acción nacionales, mientras que los 18 países restantes estaban elaborándolos (Cuadro 3).

¹ ISBN 92-5-105536-6. Puede consultarse en la página web siguiente: <http://www.fao.org/3/a-a0601s.pdf>.

² ISBN 92-5-105730-8. Puede consultarse en la página web siguiente: <http://www.fao.org/3/a-a1142s.pdf>.

³ Un documento sobre el uso de las normas del Codex en la región elaborado para la 21.ª reunión del CCLAC. Puede consultarse en la página web siguiente: http://tiny.cc/codex_standards_cclac21.

Cuadro 3: Estado de aprobación de los planes de acción nacionales sobre la resistencia a los antimicrobianos en los países de América Latina y el Caribe

Estado	Países del CCLAC
Aprobado	Argentina, Barbados, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Guyana, México, Nicaragua, Paraguay, Perú, Uruguay.
En curso de elaboración	Antigua y Barbuda, Bahamas, Belice, Bolivia, Cuba, Dominica, Granada, Haití, Honduras, Jamaica, Panamá, República Dominicana, Santa Lucía, Saint Kitts y Nevis, San Vicente y las Granadinas, Suriname, Trinidad y Tabago, Venezuela.

Nuevas tecnologías

4.5. Las nuevas tecnologías forman parte del programa del Codex desde hace tiempo. Los países del CCLAC han expresado cierta preocupación por las repercusiones que las nuevas tecnologías aplicadas a la inocuidad de los alimentos podrían tener para los países en desarrollo. Como ejemplos de ello cabe citar los debates mantenidos en la 38.ª reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, en los que se abordó la tecnología que sustituyó a los métodos biológicos utilizados para detectar productos químicos de interés⁴ y las inquietudes expresadas por los delegados del CCLAC en relación con la labor que desempeña el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos en relación con el uso de certificados electrónicos⁵.

4.6. Las respuestas de los países se centran más en las tecnologías de producción que en las tecnologías que se han incorporado en las normas del Codex. Los países de América Latina y el Caribe podrían examinar posibles formas de abordar las cuestiones relacionadas con la incorporación de las nuevas tecnologías desde la perspectiva de los sistemas nacionales de control alimentario, solicitando asesoramiento a la FAO/OMS u otras organizaciones pertinentes, y considerar la posibilidad de que el Codex incorpore cada vez más estas nuevas tecnologías en el proceso de elaboración de normas.

Cambio climático

4.7. Los países mencionaron el cambio climático como un factor importante que influiría en la dinámica de los sistemas de producción de alimentos y una cuestión fundamental que habrían de abordar las autoridades. Los países del CCLAC podrían considerar la necesidad de fortalecer la capacidad nacional para evaluar las amenazas a la salud pública, así como elaborar y aplicar mecanismos eficaces de preparación ante el nuevo contexto que podría plantear el cambio climático.

Segunda categoría

4.8. Esta categoría incluye todos los asuntos que no pudieron agruparse fácilmente en un tema específico. En la Figura 1 se muestra la distribución de las respuestas en relación con los cinco pilares del sistema nacional de control alimentario.

4.9. Es sabido que los sistemas nacionales de control alimentario sólidos allanan el camino para abordar eficazmente los diferentes desafíos a los que se enfrentan las autoridades nacionales en lo que atañe a la inocuidad y calidad de los alimentos. El Codex ha elaborado dos textos específicos que ayudan a las autoridades nacionales a mejorar el funcionamiento de los sistemas nacionales de control alimentario: los Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos (CXG 82-2013) y, más recientemente, los Principios y directrices sobre el monitoreo del desempeño de los sistemas nacionales de control de los alimentos (CXG 91-2017). No se dispone de datos para evaluar si los países han adoptado estas directrices como un medio para fortalecer sus sistemas nacionales de control alimentario.

4.10. La FAO también ha elaborado herramientas que ayudan a los países a comprender más a fondo el funcionamiento de sus sistemas nacionales de control alimentario y a mejorarlo, en concreto: la publicación de la Organización titulada “Garantía de la inocuidad y calidad de los alimentos: Directrices para el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos”⁶; el documento de 2006 titulado “Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos: Directrices para evaluar las necesidades de fortalecimiento de la capacidad”⁷ y el publicado en 2007 con el título “Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos: Guía rápida para evaluar las necesidades en materia de fortalecimiento de la capacidad”⁸; y el documento más reciente, que se presentó en un acto paralelo del 42.º período de sesiones de la Comisión,

⁴ REP16/MAS, párrs. 64-70; REP17/MAS, párrs. 40-74.

⁵ ALINORM 07/30/30, Apéndice II.

⁶ <http://www.fao.org/3/a-y8705s.pdf>.

⁷ ISBN 978-92-5-305536-4. Puede consultarse en la página web siguiente: <http://www.fao.org/3/a-a0601s.pdf>.

⁸ ISBN 978-92-5-305730-6. Puede consultarse en la página web siguiente: <http://www.fao.org/3/a-a1142s.pdf>.

titulado "Instrumento de la FAO y la OMS de evaluación de los sistemas de control alimentario" (Serie de publicaciones de la FAO sobre inocuidad y calidad de los alimentos, n.º 7)⁹.

4.11. El Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) elaboró, junto con la Organización Panamericana de la Salud (OPS), el informe titulado "Desempeño, visión y estrategia (DVE) para los sistemas y servicios nacionales de inocuidad de alimentos", un documento que puede ayudar a los servicios nacionales de inocuidad alimentaria a determinar su nivel actual de desempeño; elaborar una visión compartida con el sector privado sobre la forma en que los servicios deberían prestarse en el futuro, individualmente y en relación con otros servicios del sistema nacional de inocuidad de los alimentos; establecer prioridades; y facilitar la planificación estratégica de estos servicios a fin de que puedan cumplir con la enorme responsabilidad que tienen para con los consumidores y aprovechar al máximo las oportunidades y los compromisos que la globalización les brinda.

4.12. Los países que deseen mejorar el funcionamiento de sus sistemas nacionales de control alimentario tal vez quieran estudiar la posibilidad de solicitar apoyo a la FAO, la OPS/OMS, el IICA u otros asociados para aplicar estos u otros instrumentos pertinentes.

5. RECOMENDACIONES

5.1. Se solicita al CCLAC que aporte información, sobre las cuestiones siguientes, que pueda orientar la acción futura de los miembros del Codex, la FAO/OMS y la Comisión en este ámbito:

- i) ¿Se considera útil la encuesta en línea para determinar las cuestiones emergentes en los planos nacional y regional?
- ii) ¿Cómo puede mejorarse el proceso de determinación de cuestiones emergentes en la región?
- iii) ¿Existen otras cuestiones emergentes en la región, considerando que 18 de los 33 Estados miembros no completaron la encuesta?
- iv) ¿Qué temas podrían considerarse prioritarios y abordarse en los próximos dos años, entre la 21.^a y la 22.^a reuniones del CCLAC?
- v) ¿Qué medidas de seguimiento deben adoptarse, ya sea a nivel regional o nacional, para abordar las cuestiones emergentes y las actividades determinadas en el apartado iv)?
- vi) Con respecto al apartado v), ¿qué función desempeñan la FAO, la OPS/OMS y el Codex?

⁹ ISBN 978-92-5-131624-5. El enlace de Internet estará disponible en breve.

ANEXO 1

Respuestas de los países sobre las cuestiones emergentes

Categoría (número de veces que se mencionó)	Explicación de la cuestión emergente
Resistencia a los antimicrobianos (7)	<p>Los países mencionaron los siguientes temas específicos en esta categoría:</p> <p>La cuestión de la resistencia a los antimicrobianos se ha debatido ampliamente en diferentes foros internacionales, incluido el Codex.</p> <p>Este fenómeno se ha visto agravado por el uso inapropiado y excesivo de antimicrobianos, que constituye una amenaza mundial significativa para la salud pública, así como para el desarrollo económico y agrícola.</p> <p>Los antimicrobianos se utilizan en la producción de plantas y animales terrestres y acuáticos, ya sea como tratamiento o con fines no terapéuticos.</p> <p>La resistencia a los antimicrobianos constituye una prioridad nacional para los países, pero hay una falta de capacidad para supervisar el uso apropiado de los antibióticos.</p> <p>La relación entre el uso de antimicrobianos en animales destinados a la producción de alimentos y la aparición de microorganismos resistentes en la cadena alimentaria suscita preocupación y ha sido objeto de numerosas consultas a nivel nacional e internacional.</p>
Nuevas tecnologías (6)	<p>Si bien el uso de nuevos avances científicos, descubrimientos técnicos e innovaciones tecnológicas puede contribuir al establecimiento de sistemas alimentarios más eficientes desde el punto de vista económico y ambiental, las nuevas tecnologías también pueden entrañar peligros y riesgos nuevos. Los microplásticos, los materiales de envasado, la rastreabilidad digital, los organismos modificados genéticamente (OMG) y la nanotecnología se mencionaron como nuevas tendencias que podían afectar al contexto de la inocuidad de los alimentos.</p>
Cambio climático (5)	<p>Los países expresaron sus preocupaciones por la forma en que el cambio climático modificaría el medio ambiente y, por consiguiente, la dinámica de la distribución de patógenos, micotoxinas, biotoxinas marinas y metales pesados. Esto también supondría, para los sistemas nacionales de control alimentario, el reto de generar medidas de mitigación de riesgos apropiadas para el nuevo contexto. Se indicó que las cuestiones relativas al agua limpia y al acceso a este recurso constituían un desafío importante.</p>
Gestión del control alimentario (12)	<p>Los países mencionaron los siguientes temas específicos en esta categoría:</p> <p>La nutrición y los alimentos para regímenes especiales.</p> <p>Los límites máximos de residuos (LMR) para medicamentos veterinarios, los contaminantes del medio ambiente y los plaguicidas presentes en los alimentos de origen animal.</p> <p>Las nuevas tendencias o hábitos de consumo como factor de cambio.</p> <p>La capacidad nacional, las decisiones basadas en hechos probados y las normas reconocidas en el plano internacional.</p> <p>El aumento de la adulteración de alimentos a nivel internacional.</p> <p>El grado constante de informalidad del sector alimentario.</p> <p>La contaminación de los alimentos primarios.</p> <p>La certificación de productos alimenticios elaborados a nivel nacional.</p> <p>La sostenibilidad de un sistema nacional sólido de control alimentario.</p> <p>Los alimentos orgánicos.</p> <p>La inocuidad de los alimentos elaborados, las enfermedades transmitidas por los alimentos y la contaminación de los productos alimenticios.</p>
Información, educación y capacitación (5)	<p>Los países mencionaron los siguientes temas específicos en esta categoría:</p> <p>Los alérgenos.</p> <p>Los tubérculos andinos.</p> <p>La cuestión de cómo estimular las economías rurales.</p> <p>Las malas prácticas en el uso de productos agrícolas para combatir las plagas.</p> <p>El uso de estiércol y compost en las explotaciones agrícolas y los posibles riesgos para la inocuidad de los alimentos</p>
Servicios de inspección (4)	<p>Los países mencionaron los siguientes temas específicos en esta categoría:</p> <p>El insuficiente control interno de los alimentos para consumo humano y animal a nivel local.</p> <p>El comercio internacional de alimentos primarios.</p> <p>La inocuidad y la protección de los alimentos, y la adulteración de los mismos.</p> <p>La adulteración de los alimentos y el fraude alimentario.</p>
Legislación y reglamentación alimentarias (3)	<p>Los países mencionaron los siguientes temas específicos en esta categoría:</p> <p>El establecimiento de criterios microbiológicos.</p> <p>La regulación del comercio electrónico transfronterizo.</p> <p>Los reglamentos que no se ajustan a los datos científicos.</p>
Servicios de laboratorio: vigilancia de los alimentos y datos epidemiológicos (2)	<p>Los países mencionaron la necesidad de fortalecer la capacidad en la esfera de la vigilancia ambiental, ya que percibían que ello podía plantear problemas debido a la atención que algunos mercados estaban comenzando a prestar a este tema.</p>