



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA EUROPA

31.ª reunión

Almaty (Kazajstán), 30 de septiembre – 4 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 la FAO y la OMS)

1. INTRODUCCIÓN Y ANTECEDENTES

1.1. El entorno alimentario mundial experimenta cambios constantes, lo que da lugar a nuevos desafíos y nuevas cuestiones en el ámbito de la inocuidad y la calidad de los alimentos que exigen respuestas eficaces y nuevos enfoques para hacerles frente. En la 70.ª reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius se señaló la importancia de detectar las cuestiones emergentes y de definir prioridades entre ellas¹. Asimismo, se observó que los comités coordinadores regionales de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) podían desempeñar una función decisiva en este proceso y que, por tal motivo, era importante reforzar su actividad.

1.2. La iniciativa formulada en la 70.ª reunión del Comité Ejecutivo en lo relativo a la cooperación entre la Secretaría del Codex y los coordinadores regionales del Codex para la elaboración de un cuestionario sobre las necesidades y prioridades de las regiones en el ámbito de la inocuidad y la calidad de los alimentos, y el análisis posterior de la información recopilada, permitieron una planificación estratégica eficiente de la actividad. En 2016, la FAO y la OMS, con el apoyo de la Secretaría del Codex, prepararon una encuesta y los resultados relativos a la región de Europa se presentaron en la 30.ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Europa. El Comité señaló que las cuestiones nuevas y decisivas serían un tema permanente de los programas de los comités coordinadores regionales y sugirió que se utilizara esta oportunidad de forma eficaz para determinar esferas más concretas y precisas sobre las cuales los comités coordinadores regionales recomendarían a los países, la Comisión y sus comités pertinentes que trabajasen.

1.3. La FAO y la OMS, en colaboración con la Secretaría del Codex, prepararon una segunda versión de la encuesta para la actual ronda de reuniones de los comités coordinadores regionales mediante la revisión y simplificación del primer cuestionario. En este documento, se presentan las aportaciones de los miembros del Codex de la región de Europa al segundo cuestionario. El Coordinador Regional ha desempeñado una función clave en la recepción de las observaciones y las respuestas de los países, así como en el análisis de las mismas y la elaboración de este documento.

2. METODOLOGÍA Y ENFOQUE DE LA ENCUESTA

2.1. A fin de determinar las nuevas cuestiones relacionadas con la inocuidad y la calidad de los alimentos en todo el mundo, se envió a los puntos de contacto del Codex de todos sus miembros en las distintas regiones un cuestionario en línea, mediante el programa informático SurveyMonkey, y se les 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. Se proporcionaron las definiciones de los términos “cuestión” y “cuestiones emergentes”, usados en el cuestionario, que constan en el Cuadro 1.

¹ REP15/EXEC, párr. 55.

Cuadro 1: Términos clave y su definición

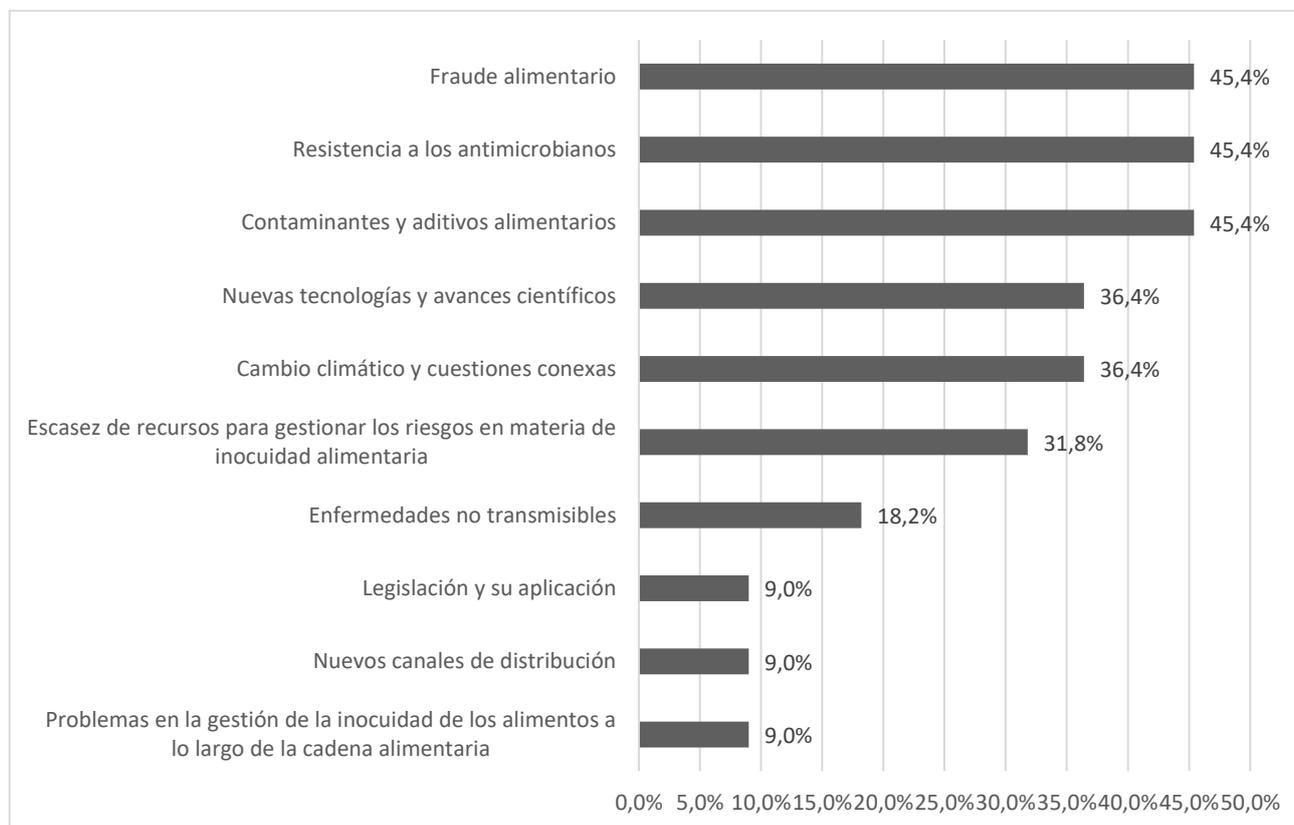
Términos clave	Definición
Cuestiones	La palabra "cuestiones" se refiere a peligros y problemas, pero también a las oportunidades o las tendencias que podrían repercutir en la inocuidad y la calidad de los alimentos.
Cuestiones emergentes	Son las nuevas o inesperadas. Si bien sus efectos no han de manifestarse 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 Y ANÁLISIS DE LAS NUEVAS CUESTIONES REGIONALES QUE SE PREVÉ QUE TENDRÁN CONSECUENCIAS PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA EN LOS PRÓXIMOS 5-10 AÑOS

3.1. Se recibieron respuestas de 22 países que se han incluido en el presente documento, a saber: Alemania, Armenia, Austria, Bélgica, Bosnia y Herzegovina, Chequia, Dinamarca, Eslovaquia, Estonia, Finlandia, Francia, Grecia, Hungría, Irlanda, Kazajstán, Kirguistán, Lituania, Montenegro, Polonia, Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte, Suecia y Uzbekistán. A partir de las respuestas recibidas, las cuestiones se agruparon en diferentes categorías. En el Apéndice I se presenta una visión general de todas las nuevas cuestiones señaladas.

3.2. Se señalaron las siguientes cuestiones emergentes que se prevé que afectarán a la inocuidad alimentaria en los próximos 5-10 años (Figura 1): el fraude alimentario (45,4 %); la resistencia a los antimicrobianos (45,4 %); los contaminantes y los aditivos alimentarios (45,4 %); las nuevas tecnologías y los avances científicos (36,4 %); el cambio climático y cuestiones conexas (36,4 %); la escasez de recursos para gestionar los riesgos en materia de inocuidad alimentaria (31,8 %); las enfermedades no transmisibles (18,2 %); la legislación y su aplicación (9 %); los nuevos canales de distribución (9 %); y los problemas en la gestión de la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria (9 %).

Figura 1: Nuevas cuestiones en el ámbito de la inocuidad y la calidad de los alimentos que se prevé que afectarán a la inocuidad alimentaria en la región



3.3. A continuación, se presenta un resumen de las nuevas cuestiones señaladas por los Estados miembros.

Fraude alimentario

3.4. La cuestión del fraude alimentario abarca tanto la inocuidad como la calidad de los alimentos y, además de que puede afectar a la salud pública, también afecta a la competencia comercial y la confianza de los consumidores en el suministro de alimentos. La complejidad de la cadena alimentaria mundial, en la que existen muchas fases e intervienen numerosos actores, dificulta la detección y el seguimiento del fraude alimentario. Los países encuestados enumeraron una serie de contramedidas útiles, como la puesta en marcha de un sistema de alerta temprana basado en métodos modernos de análisis de datos, la necesidad de incrementar la comunicación y colaboración internacionales y el establecimiento de enfoques y controles coherentes respecto a una gama de alimentos.

Resistencia a los antimicrobianos

3.5. La creciente amenaza de la resistencia a los antimicrobianos tiene su origen en la utilización excesiva e indebida de antimicrobianos en las esferas de la salud humana, animal y vegetal. La importancia de la cadena alimentaria en la cuestión general de la resistencia a los antimicrobianos no debería infravalorarse. Es necesario elaborar y aplicar de forma eficaz enfoques nacionales e internacionales innovadores a fin de controlar la propagación y los efectos de la resistencia a los antimicrobianos.

Contaminantes y aditivos alimentarios

3.6. Existen datos limitados sobre la acumulación de numerosos contaminantes —orgánicos e inorgánicos— en la cadena alimentaria y diversas cadenas de valor. Se requieren conocimientos para la caracterización de los peligros, concretamente de las posibles repercusiones de los productos químicos y sus efectos tóxicos en los sistemas inmunológico y endocrino y otros sistemas fisiológicos, así como en el desarrollo del sistema nervioso, a fin de incorporarlos a la evaluación de riesgos con objeto de caracterizar los riesgos derivados de la presencia de diferentes productos químicos en los productos alimenticios. Entre otras cosas, es necesario promover la reducción del desperdicio y la contaminación y el uso responsable de insumos agroquímicos, así como un enfoque integral para elaborar soluciones de gestión del riesgo.

Nuevas tecnologías y avances científicos

3.7. En la industria alimentaria se utilizan cada vez más tipos de materias primas, productos alimenticios, ingredientes y procesos tecnológicos nuevos. Es importante entender las oportunidades y amenazas que plantea el uso de nuevas tecnologías en la cadena de suministro de alimentos. Ello incluye la capacidad de realizar evaluaciones de riesgos, permitir que los marcos reglamentarios autoricen y controlen las nuevas tecnologías y mejorar los conocimientos de los consumidores acerca de las ventajas y desventajas de esas nuevas tecnologías.

Cambio climático y cuestiones conexas

3.8. Los fenómenos meteorológicos extremos —como las sequías, el aumento de la temperatura, las tormentas intensas, las inundaciones locales, etc.— afectan a los ecosistemas. Los efectos del cambio climático tienen consecuencias directas en la seguridad alimentaria y la inocuidad de los alimentos. En la primera fase, es importante determinar el cambio en los patrones de virulencia de los patógenos transmitidos por los alimentos y en la aparición de peligros químicos y toxinas naturales —por ejemplo, micotoxinas—, así como las repercusiones de estos cambios en la inocuidad biológica y química de los productos alimenticios.

Escasez de recursos para gestionar los riesgos en materia de inocuidad alimentaria

3.9. La escasez de recursos para gestionar los riesgos en materia de inocuidad alimentaria se presenta de las siguientes maneras:

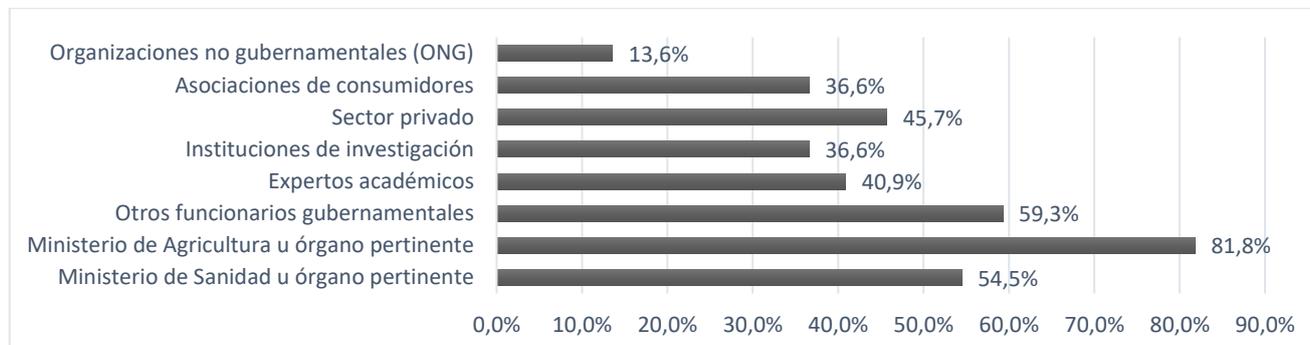
- i) el acceso limitado a capacidades de análisis de alimentos adecuadas para apoyar el seguimiento continuo de los peligros alimentarios y la vigilancia en el ámbito de la salud pública, así como la investigación y la respuesta a las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos;
- ii) la falta de métodos de determinación cuantitativa de ciertos aditivos alimentarios incluidos en la lista de aditivos permitidos;
- iii) la capacidad y el número limitados de especialistas en veterinaria y oficiales de inocuidad de los alimentos en los planos nacional y subnacional;
- iv) la limitada capacidad de análisis de los riesgos en materia de inocuidad alimentaria y la falta de autoridad de las instituciones responsables de la inocuidad de los alimentos.

Enfermedades no transmisibles

3.10. Las considerables repercusiones socioeconómicas que entrañan la mortalidad y las discapacidades ocasionadas por las enfermedades no transmisibles relacionadas con la alimentación ponen de relieve la necesidad de fortalecer el sistema sanitario público a fin de adoptar medidas preventivas y dar una respuesta eficaz y oportuna. La preocupación por el aumento del número de ingredientes alimentarios que pueden influir negativamente al favorecer el desarrollo de reacciones alérgicas cruzadas es cada vez mayor.

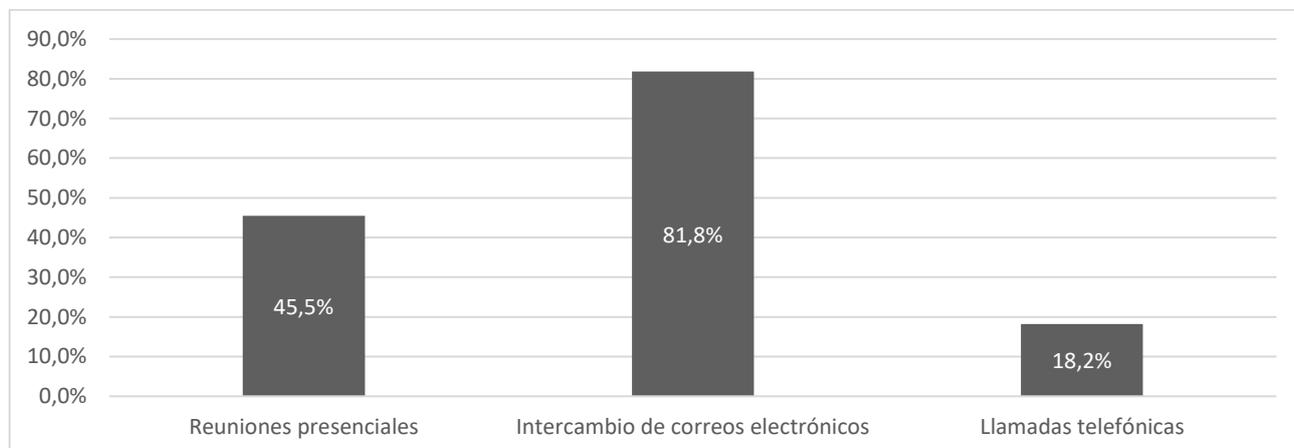
Proceso de consultas nacionales

Figura 2: Participantes en el proceso de consultas de ámbito nacional



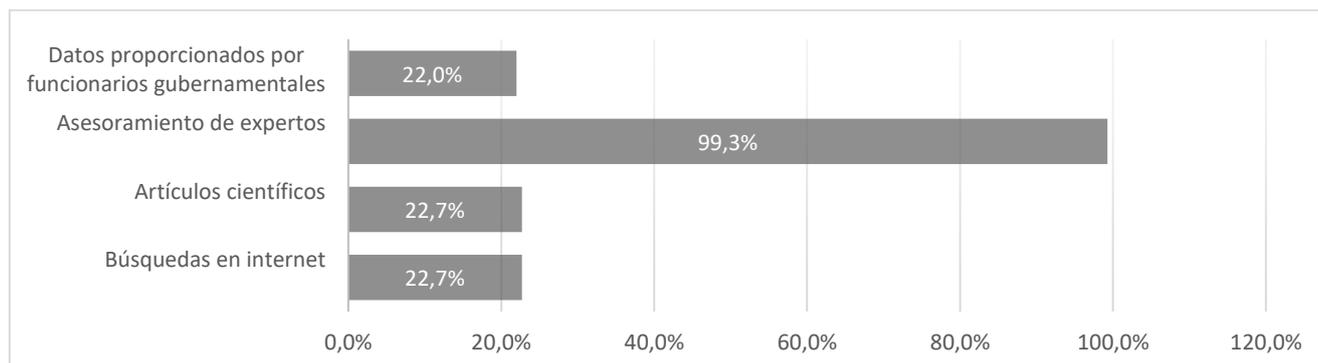
3.11. Los países de la región encuestados, al enumerar los participantes en los debates nacionales para determinar las nuevas cuestiones, señalaron con mayor frecuencia el Ministerio de Agricultura y sus departamentos (81,8 %), otros departamentos gubernamentales (59,3 %) y el Ministerio de Sanidad y sus departamentos (54,5 %). A estos les siguieron los expertos académicos (40,9 %), las empresas privadas (45,7 %) y, como indicó uno de cada tres países, las instituciones de investigación (36,6 %) y las asociaciones de consumidores (36,6 %). En algunos países, las organizaciones no gubernamentales (ONG) intervinieron en los debates (13,6 %).

Figura 3: Medios de consulta para los debates nacionales



3.12. Los países respondieron que habían llevado a cabo consultas nacionales sobre las nuevas cuestiones por tres medios, entre los que la inmensa mayoría eligió la correspondencia por medios electrónicos (81,8 %), seguida de las reuniones presenciales (45,5 %) y, en mucho menor medida, las llamadas telefónicas (18,2 %).

Figura 4: Fuentes de información utilizadas



3.13. Para preparar las respuestas a una pregunta sobre las cuestiones prioritarias a escala nacional, los países utilizaron fuentes de información tales como búsquedas en Internet (22,7 %), artículos científicos (22,7 %), datos proporcionados por órganos gubernamentales (22 %) y consultas de expertos (99,3 %).

4. CONCLUSIÓN

4.1. Los resultados de la encuesta que se resumen en el presente documento proporcionan información que facilitará el examen en la 31.^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Europa de la situación de la inocuidad y la calidad de los alimentos en los países de la región. La participación activa del Coordinador Regional a fin de mantener contactos estrechos con los países de la región permitió la obtención de una tasa de respuesta y una calidad de resultados altas.

4.2. El fraude alimentario (45,4 %), la resistencia a los antimicrobianos (45,4 %), los contaminantes y los aditivos alimentarios (45,4 %) y las nuevas tecnologías y los avances científicos (36,4 %) fueron las cuestiones emergentes señaladas con mayor frecuencia. En cuanto a los medios utilizados para realizar las consultas nacionales, la correspondencia por medios electrónicos predominó claramente (81,8 %) y, en un 99,3 % de los casos, la fuente de información utilizada para determinar los posibles problemas estaba relacionada con el asesoramiento de expertos.

4.3. Se recomienda tener en cuenta las nuevas cuestiones detectadas y enumeradas en el presente documento en la planificación estratégica y operacional, a fin de fortalecer la inocuidad de los alimentos en los planos nacional y regional. Ello podría hacer precisos trabajos futuros del Codex o exigir medidas y políticas específicas que las autoridades de reglamentación en materia de inocuidad alimentaria deberán abordar a escala nacional como parte integrante de los sistemas nacionales de control de los alimentos. Asimismo, debería facilitarse el intercambio de información sobre las cuestiones emergentes comunes.

4.4. Entre los encuestados sobre las nuevas cuestiones que participaron en el proceso de debate a escala nacional, la mayoría representaba a instituciones gubernamentales: el Ministerio de Agricultura (81,8 %), el Ministerio de Sanidad (54,5 %) y otros órganos gubernamentales (59,3 %). Se observó una tasa de participación más baja entre las asociaciones de consumidores (36,6 %), las instituciones de investigación (36,6 %) y las ONG (13,6 %), lo que indica la necesidad de fortalecer el trabajo con estas partes interesadas.

5. RECOMENDACIÓN

5.1. Se solicita al Comité Coordinador FAO/OMS para Europa que aporte información sobre los siguientes puntos a fin de orientar las medidas que la FAO, la OMS, los miembros del Codex y la Comisión del Codex Alimentarius podrían adoptar en el futuro:

- i) ¿Se considera útil la encuesta para determinar las prioridades nacionales y regionales en el ámbito de la inocuidad y la calidad de los alimentos?
- ii) ¿Cómo puede mejorarse el proceso para determinar las nuevas cuestiones que se plantean en la región?
- iii) ¿Cuáles son sus experiencias y actividades en curso para determinar y hacer frente a las nuevas cuestiones?
- iv) ¿Qué medidas de seguimiento deben adoptarse a nivel regional y nacional para hacer frente a las cuestiones emergentes comunes determinadas en la encuesta? ¿A este respecto, cuál es el papel del Codex?

Apéndice I – Resumen de las cuestiones

Las cuestiones y las explicaciones correspondientes expuestas en las respuestas al cuestionario se agruparon en distintas categorías. En el cuadro que figura a continuación se ofrece un resumen de las cuestiones que señalaron los países encuestados por orden de frecuencia de la respuesta.

Categoría	Descripción del problema
Fraude alimentario	<p>El fraude alimentario, o la autenticidad de los alimentos, abarca tanto la inocuidad como la calidad de los alimentos y afecta a la cadena alimentaria en muchos niveles y de muchas formas, incluida la competencia comercial y la confianza de los consumidores en el suministro de alimentos. La complejidad de la cadena alimentaria mundial, en la que existen muchas fases e intervienen numerosos actores, dificulta la detección y el seguimiento de los fraudes y crea condiciones favorables para las actividades delictivas. Como resultado de la circulación incontrolada de alimentos, los fraudes ponen en peligro la seguridad nacional y crean riesgos adicionales y condiciones para el bioterrorismo.</p> <p>Los ejemplos de fraude alimentario que señalaron los países fueron los siguientes: la adulteración; la sustitución deliberada; la dilución; la imitación; la falsificación de ingredientes; la producción de calidad deficiente; la tergiversación de información sobre los productos alimenticios, sus ingredientes o su origen; el envasado inadecuado de los alimentos; y declaraciones intencionadamente falsas o engañosas sobre los productos en venta. Investigaciones anteriores en el ámbito de la Unión Europea han puesto de relieve casos notificados de prácticas fraudulentas relacionadas con productos como el aceite de oliva, la miel, el pescado y los productos pesqueros, la leche y los productos lácteos, los zumos de frutas, el alcohol y las especias y hierbas.</p> <p>La falsificación de productos alimenticios representa un gran riesgo tanto para la salud de los consumidores como para su bienestar material, ya que repercute negativamente en la confianza de los consumidores y la viabilidad financiera de las empresas de la industria alimentaria.</p> <p>Varios países señalaron la necesidad de ejercer presión sobre las políticas de inocuidad alimentaria vigentes y futuras y de una mayor cooperación internacional a fin de establecer enfoques y controles coherentes en relación con los productos alimenticios y con la investigación de los riesgos de fraude. Contramedidas como un sistema de alerta temprana basado en métodos modernos de análisis de datos —por ejemplo, los nuevos métodos sofisticados de análisis como el del ácido desoxirribonucleico (ADN) o la resonancia magnética nuclear— podrían ser útiles para detectar y prevenir la falsificación de productos alimenticios.</p>
Contaminantes y aditivos alimentarios	<p>Los contaminantes químicos presentes en productos alimenticios, como las sustancias tóxicas naturales, los aditivos alimentarios, los oligoelementos, los contaminantes del medio ambiente, las sustancias naturales de origen vegetal, los plaguicidas y los medicamentos veterinarios, se utilizan de forma intencionada en la cadena alimentaria y constituyen un factor importante de enfermedades transmitidas por los alimentos agudas y crónicas. A este respecto, se plantea la espinosa cuestión de la gestión de los riesgos relacionados con muchos contaminantes (orgánicos e inorgánicos). Existe preocupación por la falta de niveles máximos (NM) respecto de algunas toxinas y mezclas de micotoxinas, así como por la toxicidad de micotoxinas modificadas. Varios países han formulado preguntas en relación con las sustancias químicas que perturban la función endocrina y han declarado que, si bien no hay información científica disponible sobre los efectos de los perturbadores endocrinos en la salud humana y el medio ambiente, evaluaciones recientes de la Agencia Nacional para la Seguridad Sanitaria de la Alimentación, el Medio Ambiente y el Trabajo (ANSES) de Francia, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) han demostrado que estos contribuyen a consecuencias negativas como las enfermedades no transmisibles, la crisis de la biodiversidad, etc. Se señaló que, para llevar a cabo evaluaciones de riesgos sobre el potencial de los productos químicos, se requieren nuevos conocimientos acerca de sus efectos en los sistemas inmunológico y endocrino, así como en el desarrollo del sistema nervioso, a fin de incorporarlos al sistema de descripción de los riesgos derivados de la presencia de productos químicos en los productos alimenticios. Asimismo, se señalaron los riesgos relacionados con el consumo humano a largo plazo de suplementos dietéticos a base de hierbas y con los efectos combinados de varios productos químicos (mezclas químicas).</p>
Resistencia a los antimicrobianos	<p>La aparición y propagación de la resistencia a los antimicrobianos se asocia a la utilización excesiva o indebida de agentes antimicrobianos como promotores del crecimiento o para la prevención o el tratamiento de enfermedades infecciosas en seres humanos, animales —incluidos los peces— y plantas. Se señaló la necesidad de redoblar los esfuerzos en curso basándose en el enfoque “Una salud”, mediante la aplicación de medidas de vigilancia integrada a nivel internacional y la elaboración de enfoques internacionales innovadores para controlar la propagación a través de la comprensión de los mecanismos nuevos y de resistencia múltiple. Los esfuerzos en curso en las esferas nacional, regional y mundial con miras a elaborar estrategias y planes de acción para aumentar la conciencia y promover la utilización prudente de los antimicrobianos pueden acabar siendo ineficaces si no existe compromiso político, si la</p>

	<p>ejecución de los planes de acción nacionales en materia de resistencia a los antimicrobianos es desigual o si la sensibilización sobre el problema sigue siendo baja.</p> <p>En paralelo con los cambios en el uso de antimicrobianos en la medicina, es necesario actualizar las prácticas de uso en la cadena alimentaria. Se supone que la transferencia, de los alimentos al ser humano, de bacterias o genes que confieren la resistencia a los antimicrobianos desempeña una función fundamental en el desarrollo y la propagación de dicha resistencia.</p>
<p>Nuevas tecnologías y avances científicos</p>	<p>Como consecuencia del acelerado desarrollo de la economía y la ciencia en la industria alimentaria, el uso de tipos de materias primas, productos y suplementos alimenticios, ingredientes y procesos tecnológicos nuevos es cada vez mayor. Si bien las nuevas tecnologías —como la nanotecnología y la biología sintética— ofrecen considerables oportunidades para el desarrollo de productos y aplicaciones innovadores en el sector alimentario, es necesario que dichos productos sean sometidos a una evaluación integral de riesgos en materia de inocuidad alimentaria. Es preciso establecer un marco reglamentario internacional y nacional para elaborar un enfoque de autorización y registro de las tecnologías, los materiales y los compuestos nuevos adecuado en función del fin previsto. Además, la falta de información de los consumidores en relación con las nuevas tecnologías puede generar una percepción negativa de dichas tecnologías. Con vistas a la prestación oportuna de asesoramiento científico por parte de los órganos científicos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la OMS, los Estados miembros confirman la importancia de los presupuestos de dichas organizaciones como principal fuente de financiación en este contexto.</p> <p>Se señaló el problema de los macrodatos. Quienes sepan qué hacer con los datos y cómo utilizarlos para la comercialización, el seguimiento biológico, etc., gozarán de una posición de liderazgo.</p>
<p>Cambio climático y cuestiones conexas</p>	<p>El cambio climático está teniendo consecuencias adversas en los ecosistemas y supone una amenaza para la disponibilidad de alimentos inocuos y la viabilidad de la agricultura en determinadas regiones, debido a las fluctuaciones meteorológicas extremas como la disminución de las precipitaciones y el aumento de la temperatura, fuertes tormentas e inundaciones locales. Es necesario entender cómo esto puede afectar a la inocuidad biológica y química de los productos alimenticios.</p> <p>Los países expresaron preocupación con respecto al suministro de alimentos por causas relacionadas de forma directa con el cambio climático, como la disponibilidad de agua limpia, la disminución de las tierras cultivables, el aumento y la propagación de microorganismos patógenos y toxinas —por ejemplo, la formación de micotoxinas, la contaminación por patógenos y la propagación de biotoxinas marinas—, las malezas, los insectos, las enfermedades no provocadas por portadores y la zoonosis, que dan lugar al aumento de las enfermedades transmitidas por los alimentos. A raíz del cambio de las condiciones climáticas en la agricultura, aparecen nuevos patógenos y plagas potencialmente más invasivos y resistentes. Es posible que las medidas de protección fitosanitaria deban actualizarse a fin de afrontar y controlar de forma rápida los efectos nuevos y desconocidos. Se señaló además que los problemas de inocuidad de los insectos comestibles, como fuente de proteína, pueden convertirse en un tema de proporciones mundiales.</p> <p>La temperatura en toda la región de los Balcanes occidentales está aumentando de forma más rápida que la tendencia mundial promedio, lo que supone una amenaza para la inocuidad y la calidad de los cultivos para la alimentación humana y animal como resultado de la formación elevada de micotoxinas o la contaminación por patógenos, por ejemplo.</p> <p>El aumento de la temperatura del mar, especialmente en la región del Mediterráneo, que ha dado lugar a la migración de nuevas especies marinas, es inquietante. Este fenómeno de migración e invasión de nuevas especies marinas afecta a la ecología de zonas determinadas, pero además facilita la transferencia de microorganismos al Mediterráneo, que se suman a los ya existentes y adaptados. De igual manera, un aumento en la temperatura del mar contribuye a la reproducción de microorganismos presentes en aguas marinas, así como en organismos marinos. Al final, la presencia de microorganismos patógenos —como la <i>Escherichia coli</i>, la <i>Salmonella</i> spp. o el <i>Vibrio parahaemolyticus</i>— o el crecimiento de sus poblaciones pueden, posiblemente, tener serias repercusiones gastrointestinales en los humanos.</p> <p>El crecimiento del comercio internacional, especialmente en combinación con el cambio climático, puede contribuir a aumentar la incidencia de las enfermedades transmitidas por los alimentos y la presencia de contaminantes y toxinas en los alimentos y dificulta el seguimiento de la contaminación.</p>
<p>Recursos para gestionar los riesgos en materia de inocuidad alimentaria</p>	<p>Los países expresaron su preocupación por la falta de laboratorios de producción; la ausencia en Kirguistán de un laboratorio de análisis centralizado e integrado para analizar productos alimenticios con arreglo a la totalidad de los indicadores de inocuidad; la falta de métodos de determinación cuantitativa de determinados colorantes sintéticos, conservantes, reacciones alérgicas cruzadas y conservantes no reglamentados; la dificultad para aplicar el enfoque de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) en las empresas debido a la falta de recursos financieros y de personal competente; la autoridad limitada de las instituciones responsables de la inocuidad de los alimentos; y la falta de especialistas en veterinaria.</p>

Enfermedades no transmisibles	<p>La prioridad que tienen las enfermedades no transmisibles se pone de manifiesto en el Plan de acción mundial para la prevención y el control de las enfermedades no transmisibles 2013-2020 de la OMS y en su informe sobre la situación mundial de las enfermedades no transmisibles. Se ha demostrado fehacientemente que corrigiendo los factores de riesgo relacionados con la dieta es posible prevenir en muchas personas el infarto de miocardio, los derrames cerebrales, la diabetes mellitus, la obesidad alimentaria y algunos tipos de cáncer.</p> <p>Los países manifestaron su preocupación por el aumento del número de ingredientes alimentarios que tienen efectos negativos al favorecer el desarrollo de reacciones alérgicas cruzadas. De igual forma, algunos alérgenos nuevos —como el suero en polvo deshidratado— pueden estar presentes en muchos productos de panadería, confitería y embutidos. Por otra parte, una de las cuestiones señaladas fue la elaboración de un mecanismo para analizar una lista esencial de sustancias peligrosas en el ámbito de la inocuidad de los alimentos.</p>
Legislación y su aplicación	Varios países de Europa oriental se encuentran inmersos en el proceso de adhesión a la Unión Europea, por lo que están armonizando sus reglamentaciones de conformidad con los requisitos comunitarios.
Nuevos canales de distribución	Los nuevos canales de distribución, especialmente el comercio electrónico y la economía colaborativa, ya se utilizan en la industria alimentaria, lo que puede dar lugar a la elusión de los mecanismos de control oficiales. Es necesario regular y elaborar métodos para la supervisión e inspección de la inocuidad alimentaria de los productos que se comercializan en línea.
Gestión de la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria	La reducción del uso de envases de plástico —y otros artículos relacionados de plástico— en alimentos y bebidas, con el objetivo de mantener los océanos libres de desechos plásticos, puede aumentar los riesgos de enfermedades transmitidas por los alimentos debido a la falta de protección de estos productos.