comité ejecutivo del consejo directivo

ORGANIZACION PANAMERICANA DE LA SALUD

grupo de trabajo del comité regional

ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD

97a Reunión
Washington, D.C.
Junio 1986

Tema 4.10 del programa provisional

CE97/13 (Esp.)
9 abril 1985
ORIGINAL: ESPAÑOL

PLAN DE ACCION DE LA OPS SOBRE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Los países de la Región han aceptado el compromiso de Salud para Todos en el Año 2000. Esta meta difícilmente será alcanzada si antes no se logra una provisión suficiente de alimentos inocuos, sanos, nutritivos y agradables.

Las enfermedades relacionadas con la alimentación se encuentran entre los problemas de salud más extendidos en la Región. Los alimentos contaminados con microbios o sus toxinas, con parásitos, con agentes químicos o residuos de drogas de hormonas, de plaguicidas, o con tóxicos naturalmente presentes en ellos generan problemas sanitarios de graves consecuencias. Son considerables las pérdidas económicas que sufren los países de la Región por alteración y pérdida de alimentos y por rechazo de los productos alimenticios que exportan, los que no siempre satisfacen los requisitos de calidad exigidos por los importadores.

El Programa sobre Protección e Inocuidad de Alimentos de la OPS, ubicado dentro del Programa de Salud Pública Veterinaria, fue preparado y desarrollado para cumplir con la Resolución XVI de la XXXI Reunión del Consejo Directivo de la OPS realizada en 1985. Este Plan de Acción tiene como propósito promover acciones nacionales e internacionales conducentes a que en 1990 más de la mitad de los países de la Región hayan adoptado políticas, estrategias y tecnologías que permitan mejorar la situación de la protección de los alimentos a fin de:

- Lograr un suministro de alimentos inocuos, sanos, nutritivos, agradables y económicos;
- Disminuir la morbilidad y mortalidad humana, causadas por enfermedades alimentarias;
- Disminuir las pérdidas y otros perjuicios en la producción y mercadeo de alimentos;
- Mejorar las condiciones de competencia en el mercado internacional de alimentos y reducir los rechazos por los países importadores.

Las actividades del Plan de Acción estarán orientadas a cooperar con los países en la preparación y ejecución de Programas Nacionales de Protección de Alimentos; dicha cooperación se brindará especialmente en los diversos aspectos de esos programas relacionados con la legislación alimentaria, los sistemas de registro e información, los servicios de inspección y análisis, los servicios epidemiológicos y los mecanismos de evaluación.

Para brindar esa cooperación se procurará movilizar los recursos nacionales y emplear las instituciones ya existentes en la Región. Las acciones comprenderán especialmente la diseminación de información, la capacitación de recursos humanos, el impulso a la investigación y las asesorías técnicas directas.

Se invita al Comité Ejecutivo a revisar este Programa y Plan de Acción con el fin de ser sometido a la Conferencia Sanitaria Panamericana para su aprobación a través de una resolución.

CONTENIDO

Página

1. El significado actual de la protección de alimentos 1

1.1 Impacto sobre la salud 1
1.2 Impacto económico 2

2. Situación de la protección de alimentos en la Región 3

2.1 Insuficiente compromiso nacional para la protección de alimentos 3
2.2 Falta de coordinación entre los organismos responsables 3
2.3 Deficiencias en las leyes y reglamentos 3
2.4 Problemas de infraestructura en los organismos de gobierno responsables de la protección de los alimentos 4
2.5 Falta de información 4
2.6 Escasa participación en la preparación y dificultad en aceptar y aplicar las normas internacionales sobre alimentos 5
2.7 Investigación 5
2.8 Inadecuada educación sanitaria 5

3. Mandatos y resoluciones 6

4. El Programa de Protección e Inocuidad de Alimentos dentro del Programa de Salud Pública Veterinaria 7

4.1 Metas 7
4.2 Estrategias generales 7
4.3 Recursos 8

Anexo I - Actividades y entendimientos de trabajo o mecanismos de mutua colaboración

Anexo II - Plan de Acción de la OPS para la cooperación técnica en protección e inocuidad de alimentos

PLAN DE ACCION DE LA OPS SOBRE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

1. El significado actual de la protección de alimentos

La protección de alimentos comprende todas las actividades encaminadas a la obtención de una adecuada provisión de alimentos inocuos, sanos, nutritivos y agradables, y por eso contribuye de manera significativa a la prevención de enfermedades y la promoción de la salud. La protección de alimentos considera la protección de la salud de los consumidores, sin dejar de prestar atención a los intereses económicos del país, de las empresas privadas y de los consumidores.

1.1 Impacto sobre la salud

El impacto sobre la salud es ocasionado básicamente por dos factores. La contaminación microbiana de los alimentos por un lado y, por otro, la contaminación química. Los efectos más importantes y alarmantes de la contaminación microbiana son las enfermedades gastrointestinales y especialmente la diarrea. Hay un creciente reconocimiento de que los alimentos contaminados son responsables por una alta proporción de casos de diarreas infantiles. La OMS ha señalado que, solo en 1980, hubo más de mil millones de casos de diarrea aguda en niños menores de cinco años de edad en los países en desarrollo (excluida China), de los cuales murieron cinco millones, cifra que equivale aproximadamente a 10 defunciones por diarrea cada minuto de cada día del año. Recuerda también la OMS que aun cuando la enfermedad diarreica no fuere fatal, se sabe que puede inducir a acentuar severamente los efectos de la dieta pobre que se consume en esos países, debido a que produce pérdida de nutrientes y malabsorción, iniciando o agravando la malnutrición.

Otras enfermedades de origen microbiano transmitidas por alimentos son también de gran importancia, abarcan desde el botulismo, de dramáticas consecuencias, hasta la brucelosis o tuberculosis. Las virosis transmitidas por alimentos también son motivo de preocupación. En muchas partes del mundo las parasitosis transmitidas por vía alimentaria son mucho más importantes que las de origen bacteriano, ellas incluyen, entre otras, la triquinosis y las cisticercosis. No se pueden dejar de considerar tampoco las enfermedades producidas por tóxicos naturalmente presentes en los alimentos de origen animal o vegetal. Las micotoxinas constituyen otro factor de especial significación.

Los turistas y viajeros están especialmente expuestos a todas estas enfermedades. La Organización Mundial del Turismo (WTO) calcula que cada año 2.000 millones de personas viajan en calidad de turistas, se calcula que la mitad de ellos puede sufrir de diarrea o de alguna otra enfermedad transmitida por alimentos o por el agua.

Otro de los problemas que ocasiona gran preocupación desde el punto de vista de la salud de los consumidores, es el de los contaminantes químicos y los residuos peligrosos en los alimentos. En efecto, los residuos de plaguicidas, metales pesados, bifenilos policlorados, los aditivos no permitidos o los aprobados, pero empleados en cantidades superiores a las recomendadas, constituyen ejemplos de posibles agentes capaces de alterar la salud del consumidor. Lo mismo puede decirse de los residuos de drogas de uso animal, de antibióticos, de anabólicos, etc., cuyo posible efecto dañino suscita preocupación.

1.2 Impacto económico

Las graves consecuencias económicas que se generan por una inadecuada protección de alimentos son difíciles de calcular y no han merecido, por lo general, especial atención por parte de las autoridades encargadas de evaluar esta situación.

En lo que respecta a pérdidas económicas ocasionadas por las enfermedades transmitidas por alimentos, debe considerarse la pérdida de productividad por inasistencia al trabajo y los gastos en atención médica y hospitalizacón, para no mencionar, por supuesto, la invalorable pérdida de vidas humanas. Un comité de expertos FAO/OMS señala que a nivel de las unidades familiares individuales, las enfermedades transmitidas por alimentos pueden tener consecuencias catastróficas cuando se depende de una economía de subsistencia. Una enfermedad debilitante en el momento de sembrar o cosechar, puede provocar la pérdida casi total de las cosechas y no solo de los productos que se venden, sino también de los que se destinan al consumo familiar.

En 1977, las pérdidas totales atribuidas a la salmonelosis en la República Federal de Alemania llegaron a 240 millones de marcos alemanes. El costo de las enfermedades transmitidas por alimentos en los Estados Unidos de América se calcula entre 1 y 10 miles de millones de dólares por año.

La pérdida anual de la producción agropecuaria por falta de una adecuada protección se calcula entre el 25 y 40%. A esto hay que añadir las pérdidas económicas que sufren los países cuando los productos alimenticios que exportan son rechazados por los países compradores.

También debe considerarse importante la pérdida de corrientes turísticas, con el consiguiente menor ingreso de divisas, que sufren los países que no consiguen garantizar adecuadamente a los visitantes la inocuidad de los alimentos que habrán de consumir.

2. Situación de la protección de alimentos en la Región

Como resultado de las Discusiones Técnicas de la XXVIII Reunión del Consejo Directivo de la OPS en 1981, de las presentaciones y debates durante la Conferencia Interamericana de Protección de Alimentos y las evaluaciones realizadas por la OPS, se puede afirmar que es preocupante la situación de la protección de alimentos en la mayoría de los países de la Región. No todos los gobiernos en efecto, contemplan el problema de la protección de alimentos con la debida atención, ni consideran a este respecto, en forma simultánea, la protección de la salud de los consumidores y los intereses económicos de los productores del sector privado y del país en general.

Esa situación es a la vez consecuencia de una serie de deficiencias en los sistemas encargados de efectuar las acciones de protección, tanto a nivel de los organismos de gobierno como de los entes privados involucrados e incluso se debe a la inercia o ignorancia de los propios consumidores.

Entre esas deficiencias, la mayor parte de ellas íntimamente relacionadas entre sí, cabe subrayar las siguientes:

2.1 Insuficiente compromiso nacional para la protección de alimentos

Esto se traduce fundamentalmente en la falta de una política nacional en materia de protección de alimentos y, por lo tanto, en la falta de una acción sostenida y coordinada por parte de los responsables a todos los niveles.

2.2 Falta de coordinación entre los organismos responsables

Varios ministerios y, dentro de ellos, varias reparticiones comparten la responsabilidad en la protección de alimentos sin que exista la debida coordinación.

2.3 Deficiencias en las leyes y reglamentos

Si bien la mayoría de países dispone de un marco legal para la protección de alimentos, en muchos casos este no es lo suficientemente adecuado para alcanzar una efectiva aplicación. Esto se debe generalmente a superposición de algunas normas y a la falta de precisión sobre los límites de responsabilidad otorgados a las distintas dependencias oficiales que participan en la misma actividad.

2.4 Problemas de infraestructura en los organismos de gobierno responsables de la protección de los alimentos

Dentro de este tema corresponde subrayar las insuficiencias en la infraestructura física y la falta de capacitación del personal técnico.

Con respecto a la infraestructura física, las insuficiencias se observan sobre todo en los laboratorios encargados de los controles analíticos. Muy pocos países disponen de una red de laboratorios que pueda atender los requerimientos demandados a lo largo del territorio. Y aun en los países que las tienen siempre existe el problema de disponer del equipamiento necesario. Este hecho se ve acrecentado cuando por falta de recursos para efectuar el debido mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos, estos quedan prácticamente inutilizados. Los servicios de inspección tienen su sede generalmente en ambientes inadecuados para una debida organización. Los inspectores carecen del equipo mínimo indispensable, los vehículos están en pésimas condiciones o se carece completamente de ellos.

En lo que se refiere a personal capacitado, se observa gran escasez de inspectores, técnicos de laboratorio, técnicos en información, educadores comunitarios y personal de muchas otras disciplinas, dentro del sector público. Esta situación se ve agravada por las exiguas remuneraciones que reciben, lo cual no se condice con la alta responsabilidad que tienen y con la independencia indispensable que deben demostrar en el cumplimiento de sus funciones.

Los presupuestos asignados a estas actividades dejan mucho que desear, a pesar de la importancia de la protección de alimentos para proteger la salud de los consumidores y sus efectos positivos en el desarrollo del país al favorecer los ingresos de divisas por exportación de alimentos y turismo.

Esas deficiencias en infraestructura se observan también en la cadena producción-consumo a nivel de empresas privadas.

2.5 Falta de información

No existe en todos los países un adecuado sistema de información que abarque los registros sobre productores, productos, determinaciones analíticas, inspecciones, infracciones, vigilancia epidemiológica, etc., que requiere el sector público para cumplir con eficacia sus funciones de control. No se cuenta en los países con un mecanismo de información que permita conocer oportuna y adecuadamente la ocurrencia de brotes de estas enfermedades.

Tampoco las empresas y los consumidores reciben la información oportuna que requieren sobre todos estos aspectos.

2.6 Escasa participación en la preparación y dificultad en aceptar y aplicar las normas internacionales sobre alimentos

La mayoría de los países enfrentan problemas en lo que respecta a la participación técnica en las reuniones de preparación de las normas del Codex Alimentarius, que es la colección de estándares para los alimentos adoptada internacionalmente y cuyo secretariado corresponde a un programa conjunto FAO/OMS. Esto surge como consecuencia de circunstancias conflictivas entre el desarrollo de sus propias normas y las acordadas por la acción mancomunada de otros países con diferentes intereses. Además, en algunos países existen dificultades en aceptarlas y aplicarlas.

2.7 Investigación

No siempre están al alcance de los países ni se contemplan con interés los estudios para mejorar las técnicas analíticas o de inspección y los que se debieran efectuar para conocer la importancia de los contaminantes químicos y biológicos.

Tampoco son materia de atención las investigaciones epidemiológicas ante brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, ni los estudios sobre pérdidas físicas y consecuencias socioeconómicas derivados de la insuficiente protección de alimentos.

2.8 Inadecuada educación sanitaria

En la mayoría de los países de la Región el grueso de la población carece de una educación adecuada para manipular higiénicamente los alimentos. Esta falencia es más grave cuando se trata de amas de casa y de personas encargadas de procesar, preparar, vender o servir los alimentos.

No se ha contemplado, por ejemplo, la necesidad de que los niños reciban en la escuela primaria la educación sanitaria sobre este asunto.

Las deficiencias que hemos señalado tienen consecuencias sanitarias y económicas que perjudican a los países de la Región. Unos pocos ejemplos bastan para probar esta aseveración.

En lo que respecta a las enteritis y otras enfermedades diarreicas, ellas se encuentran entre las cinco principales causas de muerte en todas las edades en 17 países de la Región, constituyendo la primera causa de muerte en cinco países y la segunda en cuatro de ellos.

Se estima, por otra parte, que los episodios de enfermedades diarreicas solo en los Estados Unidos de América representan un promedio de 0,29 a 1,1 casos por persona y por año.

En lo referente a perjuicios económicos, se puede señalar que, por ejemplo, en un país de la Región las pérdidas físicas ocurridas durante el transporte, procesamiento y almacenamiento, ascendieron en un solo año a cerca de EUA$600 millones, a pesar de que para este cálculo fueron tomadas en cuenta solo las cifras publicadas oficialmente y para ciertos grupos de alimentos.

Las detenciones de alimentos exportados a los Estados Unidos de América por países de América Latina y el Caribe, practicadas por la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), excluyendo carnes y aves, superó en 1984 los EUA$55 millones, agravándose la situación en 1985 en el que la cifra por alimentos detenidos superó los $93 millones. Se sabe que las cifras de pérdidas que sufren esos países por detenciones y rechazos de alimentos en países importadores de otros continentes son similares o superiores.

No se poseen cifras sobre menores ingresos relacionados con turismo ni los costos ocasionados en los países de América Latina y el Caribe por las enfermedades transmitidas por alimentos. Como se mencionó antes, en los Estados Unidos de América se ha calculado que esas enfermedades le cuestan al país miles de millones de dólares cada año.

3. Mandatos y resoluciones

En 1981, en la XXVIII Reunión del Consejo Directivo de la OPS y sobre la base de las Discusiones Técnicas realizadas sobre "Control Sanitario de Alimentos", se aprobó una resolución urgiendo, entre otras recomendaciones, a los Gobiernos Miembros a establecer y aplicar políticas nacionales coherentes de protección de alimentos, con la legislación apropiada.

La Resolución XVII de la XXXI Reunión del Consejo Directivo de la OPS, realizada en 1985, resolvió recomendar a la Oficina Sanitaria Panamericana que elabore a la brevedad posible un plan de acción regional de protección de alimentos.

Este documento, con sus respectivos anexos, se ha preparado en cumplimiento de ese mandato.

Cabe mencionar, además, que diversas resoluciones referidas a higiene de alimentos fueron aprobadas por los ministros de agricultura de la Región en sus reuniones bienales (antes conocidas como RICAZ y ahora como RIMSA) en las que solicitaban cooperación de la OPS para ejecutarlas.

4. El Programa de Protección e Inocuidad de Alimentos dentro del Programa de Salud Pública Veterinaria

4.1 Metas

Promover acciones nacionales e internacionales conducentes a que en 1990 más de la mitad de los países de la Región hayan adoptado políticas, estrategias y tecnologías que permitan mejorar la situación de la protección de los alimentos a fin de:

- Lograr un suministro de alimentos inocuos, sanos, nutritivos, agradables y económicos para la población.

- Disminuir la morbilidad y mortalidad humana, causadas por enfermedades alimentarias.

- Disminuir las pérdidas y otros perjuicios en la producción y mercadeo de alimentos.

- Mejorar las condiciones de competencia en el mercado internacional de alimentos y reducir los rechazos en los países importadores.

4.2 Estrategias generales

Para alcanzar los propósitos enumerados en el Plan de Acción, OPS se aplicarán las siguientes estrategias generales:

- Promoción de la formulación de políticas nacionales de protección de alimentos que impliquen una intervención decidida por parte de las autoridades y la comunidad.

- Promoción de la realización de estudios de situación que incluyan el análisis de las necesidades administrativas, técnicas y operacionales de los organismos responsables de la protección de alimentos.

- Promoción de la ejecución de programas nacionales de protección de alimentos que incluyan todos los factores relevantes para provocar los cambios deseados.

- Promoción de actividades regionales o subregionales de adiestramiento con un mayor aprovechamiento de los recursos existentes dentro de la propia Región.

- Promoción de la aplicación de tecnologías apropiadas a lo largo de la cadena de producción y consumo de alimentos.

- Promoción de la aplicación de técnicas rápidas, simples, y económicas para el control de los alimentos.

- Promoción de la participación de productores, comercializadores y consumidores de alimentos en las actividades de protección.

- Promoción de la vinculación entre organismos nacionales, regionales e internacionales interesados en la protección de alimentos.

- Promoción del desarrollo y aceptación de las normas internacionales sobre control de alimentos y de una mayor coordinación entre los países.

Como Anexo I se presenta una reseña de las principales actividades y del establecimiento de mecanismos de mutua colaboración con organismos nacionales e internacionales, que se han iniciado para facilitar el desarrollo de las estrategias. Como Anexo II se presentan los objetivos específicos, estrategias y actividades del Plan de Acción para alcanzarlos.

4.3 Recursos

Para llevar a cabo las actividades de este Plan de Acción enumeradas en el Anexo II se utilizarán los recursos humanos y presupuestarios ya asignados para esta finalidad al Programa de Salud Pública Veterinaria (HPV), de acuerdo a lo tratado y aprobado por la XXXI Reunión del Consejo Directivo, y que estén realmente a disposición de la OPS durante el bienio 1986-1987. Se procurará obtener fondos adicionales extrapresupuestarios para el reforzamiento de los Programas Nacionales de Protección de Alimentos, a través de un Plan de Acción Regional que será ejecutado por la FAO y la OPS, de acuerdo al Plan de Acción aprobado por la Conferencia Interamericana de Protección de Alimentos realizada en agosto de 1985. La Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos de América está colaborando con la FAO y la OPS en el diseño del Plan y de las correspondientes propuestas financieras para la obtención de estos fondos.

Anexos

ACTIVIDADES Y ENTENDIMIENTOS DE TRABAJO O MECANISMOS DE MUTUA COLABORACION

Entre las actividades y entendimientos de trabajo o mecanismos de mutua colaboración más importantes cabe señalar los siguientes hechos sobresalientes del Programa de Salud Pública Veterinaria a fin de impulsar y producir las actividades de protección de alimentos en las Américas:

Auspicio y colaboración en la organización y desarrollo de la Conferencia Interamericana de Protección de Alimentos (1985)

Esta Conferencia fue organizada por el Comité de Medicina y Ciencias de Vida de la Academia Nacional de Ciencias de los Estados Unidos de América, bajo el auspicio de los Estados Unidos de América, Canadá, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la OPS. Los delegados de 38 países que asistieron a la Conferencia acordaron solicitar a la OPS y FAO la ejecución de un Plan de Acción Regional de cinco años de duración para el reforzamiento de los programas nacionales de protección de alimentos en los países de la Región. La documentación para este Plan de Acción Regional y las propuestas financieras para la obtención de fondos están siendo preparadas conjuntamente con la FAO contándose con la cooperación de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos de América (FDA).

Mutua colaboración con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)

Con el objeto de no duplicar esfuerzos que impiden que se haga la mejor utilización de los recursos humanos y financieros de ambas organizaciones especializadas de las Naciones Unidas, se ha iniciado conversaciones y tomado algunos acuerdos para efectuar actividades conjuntas. La primera se realizó en Lima, en octubre de 1985, al desarrollarse con éxito el "Taller Latinoamericano FAO/OPS sobre Alimentos Comercializados en la Vía Pública", al cual asistieron delegados de 17 países.

Entendimiento de trabajo con la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos de América (FDA)

Con el fin de coordinar y optimizar las acciones de cooperación que se brindan a los países y aprovechar mejor los recursos técnicos del FDA, se ha convenido efectuar conjuntamente algunas actividades de cooperación técnica. Se han seleccionado Costa Rica y Jamaica como países modelo para este proyecto común. Se espera efectuar algo similar con el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América (USDA) en el área de carnes y aves.

Cooperación con las actividades del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias - Comisión del Codex Alimentarius

Con el objeto de facilitar la participación activa de los países de América Latina y el Caribe en los trabajos de la Comisión del Codex Alimentarius, se ha establecido la cooperación con el Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe, facilitando su acción y posibilitando además un mejor éxito y participación en sus reuniones generales, a través de la organización de talleres coincidentes con ellas.

Cooperación con las actividades del Programa de Vigilancia de la Contaminación de Alimentos

Con el fin de colaborar mejor con las actividades relacionadas con la salud, en este programa establecido por el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente, se propiciará una mayor participación de los países.

Colaboración con otras instituciones relacionadas con la protección de alimentos

Se ha venido incrementando la colaboración con instituciones como la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas de Alimentos y, con el fin de movilizar mejor los recursos nacionales, se trabaja con asociaciones nacionales de microbiología, asociaciones nacionales de tecnología alimentaria, universidades, etc. Se cooperará igualmente con la Organización Mundial del Turismo (WTO).

PLAN DE ACCION DE LA OPS PARA LA COOPERACION TECNICA EN PROTECCION E INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Objetivos específicos, componentes de las estrategias y actividades del Programa

El Plan de Acción de la OPS para la cooperación técnica en protección e inocuidad de alimentos será ejecutado por el Programa de Salud Pública Veterinaria, actuando como la unidad coordinadora y ejecutora, en vinculación con los otros programas de la OPS/OMS.

A continuación se detallan los objetivos específicos cuyo logro permitirá alcanzar el propósito así como las estrategias a emplear y las actividades para cada objetivo. Se señalan igualmente para cada actividad las vinculaciones con otros programas OPS/OMS y con otras organizaciones nacionales o internacionales.

PLAN DE ACCION DE LA OPS PARA LA COOPERACION TECNICA EN PROTECCION E INOCUIDAD DE ALIMENTOS

OBJETIVOS ESPECIFICOS	COMPONENTES DE LAS ESTRATEGIAS	ACTIVIDADES	VINC. CON OTROS PROG. OPS/OMS	VINC. CON OTROS ORG. INT. Y NAC.
Lograr que los países establezcan programas nacionales de protección de alimentos o mejoren los existentes.	Promover la formulación de políticas y directivas nacionales.	. Cooperar en la formulación de políticas de protección de alimentos.		
		. Cooperar en la movilización de los recursos nacionales potencialmente utilizables en la protección de alimentos.		
	Promover la formulación de programas de protección de alimentos.	. Cooperar en la formulación, monitoreo y evaluación de programas de protección de alimentos.	HPE	
	Diseminación de información.	. Mantener informadas a las autoridades y a los profesionales de la especialidad sobre avances en técnicas de análisis, legislación alimentaria, enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y tecnología alimentaria, a través de publicaciones.	HBI	
	Promover y facilitar una mayor capacitación.	. Organizar y dictar cursos de Planificación y Administración de Programas de Protección de Alimentos.		

PLAN DE ACCION DE LA OPS PARA LA COOPERACION TECNICA EN PROTECCION E INOCUIDAD DE ALIMENTOS

OBJETIVOS ESPECIFICOS	COMPONENTES DE LAS ESTRATEGIAS	ACTIVIDADES	VINC. CON OTROS PROG. OPS/OMS	VINC. CON OTROS ORG. INT. Y NAC.
Lograr que los países preparen, promulgen y apliquen una ley básica sobre alimentos, o mejoren las leyes actuales, y que dicten normas y reglamentaciones adecuadas.	Promover la preparación, promulgación y aplicación de leyes y reglamentos.	. Cooperar en la preparación de una ley básica modelo.	DLA	FAO
		. Cooperar en la revisión y actualización contínua de la legislación alimentaria vigente en cada país.	DLA	FAO
		. Cooperar en las actividades del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe.	OMS/FOS	FAO
	Promover y facilitar una mayor capacitación.	. Organizar y llevar a cabo Seminarios Regionales sobre Legislación Alimentaria.	DLA OMS/FOS	FAO
	Promoción de investigaciones.	. Cooperar en los estudios para la coordinación de las normas nacionales con las del Codex Alimentarius.	OMS/FOS	FAO
		. Efectuar estudios comparativos de las legislaciones nacionales.	DLA	FAO
		. Efectuar estudios y recoger información sobre composición química, contenido microbiológico y cantidades de aditivos y otros residuos para facilitar la preparación de especificaciones y normas para alimentos.		
Lograr que los países fortalezcan los organismos ejecutivos nacionales y estaduales.	Organización institucional	. Cooperar en la adecuación de los organismos ejecutores del programa en aspectos de organización, distribución de personal y necesidades físicas.		

PLAN DE ACCION DE LA OPS PARA LA COOPERACION TECNICA EN PROTECCION E INOCUIDAD DE ALIMENTOS

OBJETIVOS ESPECIFICOS	COMPONENTES DE LAS ESTRATEGIAS	ACTIVIDADES	VINC. CON OTROS PROG. OPS/OMS	VINC. CON OTROS ORG. INT. Y NAC.
		. Cooperar en la coordinación entre organismos nacionales y estaduales que realizan actividades en protección de alimentos.		
		. Cooperar en la coordinación de actividades del sector oficial con instituciones privadas que participan en la cadena producción-consumo de alimentos.		Asoc. Ind.
Lograr que los países fortalezcan los servicios de registro y fortalezcan o inicien sistemas nacionales de información en protección de alimentos.	Promover su organización y desarrollo.	. Cooperar en la mejor organización del registro de productores y productos, y con el sistema de información de actividades y resultados.	DIC	
	Promover y facilitar mayor capacitación.	. Organizar cursos sobre sistemas de información y propiciar adiestramiento individual en esta área.	DIC	
Lograr que los países fortalezcan los servicios de inspección de alimentos.	Promover una mejor organización de servicios de inspección.	. Cooperar para una mejor organización de los servicios de inspección.		FDA
		. Impulsar la aplicación del concepto de Análisis de Riesgos. Puntos Críticos de Control (ARPCC).	OMS/FOS	ICMSF
		. Colaborar en la difusión de buenas prácticas de fabricación, comercialización y preparación de alimentos.		
		. Cooperar en el asesoramiento sobre prácticas higiénicas a medianos y pequeños elaboradores de alimentos.		

PLAN DE ACCION DE LA OPS PARA LA COOPERACION TECNICA EN PROTECCION E INOCUIDAD DE ALIMENTOS

OBJETIVOS ESPECIFICOS	COMPONENTES DE LAS ESTRATEGIAS	ACTIVIDADES	VINC. CON OTROS PROG. OPS/OMS	VINC. CON OTROS ORG. INT. Y NAC.
	Promover y facilitar una mayor capacitación.	. Preparar, editar y distribuir manuales sobre normas de procedimientos en las tareas de inspección.		
		. Programación de las actividades de inspección.		
		. Organizar y desarrollar cursos para adiestramiento de inspectores, incluyendo:		
		- Inspección higiénico-sanitaria de frigorificos y mataderos.		FDA
		- Inspección de carnes y productos derivados.		USDA
		- Inspección higiénico-sanitaria de pescados, mariscos y productos derivados.		FNSP (COL)
		- Inspección en plantas lecheras.		
		- Inspección en servicios de distribución o expendio de alimentos.		
		- Inspección en restaurantes, cocinas colectivas, cafeterías, etc.	CAREC	
	Promover y facilitar investigaciones.	. Cooperar en estudios para adaptar a las condiciones locales tecnologías sencillas y apropiadas para la preparación y conservación de los alimentos.	CFNI	FAO
		. Cooperar en las investigaciones sobre normas de procedimientos de servicios de inspección.		
		. Cooperar en investigaciones sobre aplicación de ARPCC.	OMS/FOS	

PLAN DE ACCION DE LA OPS PARA LA COOPERACION TECNICA EN PROTECCION E INOCUIDAD DE ALIMENTOS

OBJETIVOS ESPECIFICOS	COMPONENTES DE LAS ESTRATEGIAS	ACTIVIDADES	VINC. CON OTROS PROG. OPS/OMS	VINC. CON OTROS ORG. INT. Y NAC.
Lograr que los países dispongan del número requerido de laboratorios de análisis de alimentos, con buena organización y recursos humanos y físicos suficientes y adecuados, integrando una red nacional. Lograr el establecimiento de una red latinoamericana y una red caribeña de laboratorios de análisis de alimentos.	Promover una mejor organización de los servicios analíticos.	. Realizar un inventario sobre el número de laboratorios de análisis de alimentos y su evaluación.	HSD	
		. Cooperar en el mejoramiento de la infraestructura de los laboratorios incluyendo cooperación para la selección del equipamiento conforme al rol asignado.	HSD	
		. Cooperar en la organización de redes nacionales de laboratorios oficiales de análisis de alimentos, incluyendo la definición de niveles y roles de las unidades componentes.	HSD	
		. Cooperar en el diseño de mecanismos para la integración de los laboratorios privados a la red.		
		. Cooperar en la organización de una red latinoamericana y una red caribeña de laboratorios de análisis de alimentos.	HSD	
		. Cooperar en el establecimiento de normas para regular el auto control en establecimientos productores y elaboradores de alimentos.		
		. Cooperar en el establecimiento de programas de garantía y control de calidad de los laboratorios de análisis de alimentos.	HSD	FDA USDA

PLAN DE ACCION DE LA OPS PARA LA COOPERACION TECNICA EN PROTECCION E INOCUIDAD DE ALIMENTOS

OBJETIVOS ESPECIFICOS	COMPONENTES DE LAS ESTRATEGIAS	ACTIVIDADES	VINC. CON OTROS PROG. OPS/OMS	VINC. CON OTROS ORG. INT. Y NAC.
		. Organizar un sistema de acreditación de laboratorios de análisis de alimentos.	HSD	FDA USDA
		. Preparar y suministrar algunos reactivos especiales y cepas de referencia.		
		. Efectuar controles de referencia a muestras de alimentos en casos especiales y a cepas microbianas aisladas de ellos.		
		. Cooperar en la puesta a punto, adecuación y mejoramiento de técnicas analíticas para la detección y cuantificación de residuos.		FDA USDA
	Promover y facilitar una mayor capacitación.	Preparar, editar y distribuir manuales sobre técnicas analíticas (químicas, microbiológicas, parasitológicas, etc.) para el control de alimentos.	HSD	
		. Organizar y llevar a cabo cursos regionales y nacionales sobre aspectos de: - Química bromatológica - Microbiología alimentaria - Parasitología de alimentos - Virología de alimentos - Toxicología alimentaria - Administración de laboratorios de análisis de alimentos. - Garantía y control de la calidad de laboratorios de análisis de alimentos.	HSD ECO	USEPA USFDA USDA LNR (MEX) LUCAM INTA (ARG) LANARA (BRA) CLEIBA (PER) INH (VEN) INS (CHI) LEA (PAN)

PLAN DE ACCION DE LA OPS PARA LA COOPERACION TECNICA EN PROTECCION E INOCUIDAD DE ALIMENTOS

OBJETIVOS ESPECIFICOS	ESTRATEGIA	ACTIVIDADES	VINC. CON OTROS PROG. OPS/OMS	VINC. CON OTROS ORG. INT. Y NAC.
		- Técnicas analíticas de detección y cuantificación de residuos. - Mantenimiento preventivo de equipos.		
	Diseminación de información.	. Cooperar en el desarrollo del sistema de información sobre determinaciones analíticas y resultados, incluyendo normalización de protocolos, codificación de las normas, las pruebas y las causas de rechazo.	DIC	
		. Recopilar, editar y distribuir información técnica sobre el problema de los residuos en los alimentos.	HBI HPE	FDA USDA
	Promover y facilitar investigaciones.	. Cooperar en la evaluación y desarrollo de nuevas técnicas analíticas para el control de alimentos (químicas y microbiológicas), en especial técnicas rápidas, simples y económicas.	HSD	FDA USDA CLEIBA
		. Cooperar en la realización de estudios para desarrollar técnicas analíticas, rápidas y económicas para la detección de residuos.	HSD	FDA EPA USDA LUCAM LANARA
Lograr una mejor integración y coordinación de las actividades y el personal de los servicios de inspección y de análisis.	Promover una mayor integración.	. Cooperar en el desarrollo de mecanismos de integración de los servicios de inspección y de análisis.		

PLAN DE ACCION DE LA OPS PARA LA COOPERACION TECNICA EN PROTECCION E INOCUIDAD DE ALIMENTOS

OBJETIVOS ESPECIFICOS	COMPONENTES DE LAS ESTRATEGIAS	ACTIVIDADES	VINC. CON OTROS PROG. OPS/OMS	VINC. CON OTROS ORG. INT. Y NAC.
		. Cooperar a través del Programa Conjunto FAO/OMS/UNEP para que se ponga en operación un Sistema Nacional de Monitoreo de Contaminantes de Alimentos en los países donde no exista.	OMS/FOS HPE	FAO UNEP
	Promover y facilitar una mejor capacitación.	. Organizar y llevar a cabo seminarios nacionales de integración del personal profesional y técnico de los servicios de inspección y de análisis.		
		. Organizar y desarrollar cursos sobre el enfoque Análisis de Riesgos. Puntos Críticos de Control.	OMS/FOS	
		. Organizar y llevar a cabo cursos de muestreo para el control de alimentos.		
		. Preparar, editar y distribuir manuales sobre muestreo de alimentos.		
	Promover y facilitar investigaciones.	. Realizar estudios para el desarrollo de nuevas técnicas de muestreo no destructivo para el análisis de alimentos.		
		. Cooperar en la realización de encuestas sobre el nivel de contaminación con residuos indeseables en los alimentos.	HPE ECO CEPIS	FDA USDA LUCAM IALUTZ LANARA
Lograr una mayor y mejor participación de la comunidad en la higiene de alimentos.	Promover la participación comunitaria.	. Cooperar en la preparación y desarrollo de subprogramas de educación para la manipulación higiénica de alimentos.	HED HPN CFNI HPM PWD	JUNAC HIP.UNANUE

PLAN DE ACCION DE LA OPS PARA LA COOPERACION TECNICA EN PROTECCION E INOCUIDAD DE ALIMENTOS

OBJETIVOS ESPECIFICOS	COMPONENTES DE LAS ESTRATEGIAS	ACTIVIDADES	VINC. CON OTROS PROG. OPS/OMS	VINC. CON OTROS ORG. INT. Y NAC.
		. Cooperar en la preparación y desarrollo de subprogramas de propaganda y difusión dirigidos a productores, comerciantes y consumidores, para estimular su interés en la aplicación de principios y prácticas higiénicas en el manipuleo de alimentos.	DPI	
Lograr que los países reduzcan la incidencia de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA).	Promover la organización de servicios especializados en epidemiología de las ETA.	. Cooperar para la promoción de un mejor conocimiento sobre las enfermedades transmitidas por alimentos.	OMS/FOS HST CAREC	
		. Cooperar en la organización de sistemas nacionales de investigación, vigilancia epidemiológica, control y prevención de las ETA.	OMS/FOS HST CAREC	
	Promover y facilitar una mayor capacitación.	. Organizar y desarrollar seminarios y talleres sobre epidemiología y prevención de las ETA.	HST HSM CAREC	
		. Organizar y desarrollar cursillos sobre higiene alimentaria para los manipuladores, profesores, escolares y la comunidad en general.	HST HED PWD	JUNAC
	Diseminación de información.	. Publicar información sobre las ETA.	HST HBI	
		. Cooperar en la publicación de cartillas de prevención de las ETA, dirigidas a los turistas.	HST HBI OMS/FOS	OMT IATA ASTA
		. Impulsar subprogramas nacionales de información pública sobre prevención de las ETA.	HBI HST OMS/FOS	OMT

PLAN DE ACCION DE LA OPS PARA LA COOPERACION TECNICA EN PROTECCION E INOCUIDAD DE ALIMENTOS

OBJETIVOS ESPECIFICOS	COMPONENTES DE LAS ESTRATEGIAS	ACTIVIDADES	VINC. CON OTROS PROG. OPS/OMS	VINC. CON OTROS ORG. INT. Y NAC.
	Promover y facilitar investigaciones.	. Cooperar en investigaciones sobre ETA y situación nutricional.	HST HPN	
		. Cooperar en investigaciones epidemiológicas sobre brotes de ETA, para determinar agentes etiológicos, alimentos que los vehiculizaron y factores causantes.	HST	
		. Cooperar en encuestas para conocer la frecuencia de la contaminación de alimentos de gran consumo con patógenos emergentes y toxinas de origen microbiano.	HST	
Lograr que los países reduzcan los perjuicios socioeconómicos de la inadecuada protección de alimentos.	Promover el interés de las autoridades en este problema.	. Cooperar en la promoción del reconocimiento de la importancia de los perjuicios socioeconómicos de la inadecuada protección de alimentos.	DAP	FAO
	Diseminación de información.	. Preparar, editar y distribuir información sobre los efectos socioeconómicos de la protección de alimentos.		
	Promover y facilitar las investigaciones.	. Cooperar en la investigación sobre definición y selección de indicadores para evaluar el impacto económico por la inadecuada protección de los alimentos, incluyendo el deterioro de la industria turística.	DAP DRC OMS/FOS	OMT
		. Cooperar en las investigaciones sobre pérdidas físicas en la cadena producción-consumo de alimentos, rechazos y restricciones a la exportación y sobre el costo de las enfermedades alimentarias.	DAP DRC	

PLAN DE ACCION DE LA OPS PARA LA COOPERACION TECNICA EN PROTECCION E INOCUIDAD DE ALIMENTOS

OBJETIVO ESPECIFICO	ESTRATEGIA	ACTIVIDADES	VINC. CON OTROS PROG. OPS/OMS	VINC. CON OTROS ORG. INT. Y NAC.
Lograr que los países establezcan un adecuado sistema de evaluación.	Promover la organización del sistema.	. Cooperar en el establecimiento de de un eficiente sistema de evaluación de las actividades previstas en los programas nacionales, de los resultados alcanzados y del impacto producido.	OMS/FOS	FAO FDA