



ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD
ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD



13.^a REUNIÓN INTERAMERICANA A NIVEL MINISTERIAL EN SALUD Y AGRICULTURA

Washington, D.C., 24 al 25 de abril de 2003

Punto 7 del orden del día provisional

RIMSA13/5 (Esp.)

17 marzo 2003

ORIGINAL: ESPAÑOL

PROPUESTA DE PLAN DE ACCIÓN DEL INSTITUTO PANAMERICANO DE PROTECCIÓN DE ALIMENTOS Y ZONOSIS (INPPAZ), 2004-2005

Las enfermedades transmitidas por alimentos constituyen un importante problema de Salud Pública en la Región de las Américas por su magnitud, la emergencia de patógenos y el impacto social y económico. Estando concientes de las limitaciones en cobertura y calidad de los sistemas de vigilancia epidemiológica y valorando las diferencias geográficas, durante los últimos 9 años han habido 6.332 reportes de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) al Sistema de Información Regional de Vigilancia de las ETA (SIRVETA), provenientes de 22 países de la Región, 6% del Área Andina, 63% del Caribe, 4% de Centroamérica, 10% de Norteamérica y 17% del Cono Sur. Se han afectado en estos brotes, 230.141 personas y han fallecido 317. El perfil epidemiológico y de riesgos muestra la creciente importancia de nuevos agentes como *E coli* O157:H7, *Salmonella enteritidis*, *Listeria monocytogenes*, *Norovirus* y una dinámica interacción de factores que generan nuevos nichos y formas de transmisión, en un marco de inequidades crecientes y de débiles respuestas sociales.

Dichos factores incluyen el fenómeno de la globalización, el rápido crecimiento en la oferta de productos alimenticios transformados, los cambios tecnológicos y demográficos, los viajes y el turismo, nuevas pautas de comportamiento de la población y el deterioro de la calidad del agua de consumo en muchas áreas geográficas. Estos desafíos que plantean las ETA implican un abordaje con políticas integrales que permitan desarrollar sistemas de control, enfatizando el fortalecimiento y la coordinación institucional para la vigilancia prevención y control, la gestión del conocimiento intersectorial para orientar las estrategias y acciones de intervención y la promoción de la participación de todos los actores de la cadena agroalimentaria y la comunidad. Se reconoce la necesidad de apoyar a los ministerios de salud y de agricultura y a las instancias de salud ambiental para fortalecer el papel rector en inocuidad de alimentos, como función esencial de la salud pública.

En este marco, se organizó la respuesta de cooperación técnica del INPPAZ, que enfatiza el desarrollo de políticas, la modernización institucional y la educación y comunicación social con destaque para una fuerte utilización de las herramientas de tecnología de información.

CONTENIDO

	<i>Página</i>
Antecedentes.....	3
Situación actual de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)	6
Informe sobre las principales actividades de cooperación técnica del INPPAZ	7
Proyecto de modernización institucional.....	8
Epidemiología y vigilancia de las ETA	8
Servicios de inspección.....	9
Servicios de referencia.....	11
Normativas alimentarias	12
Proyecto de Educación y Comunicación Social	13
Recursos audiovisuales	13
Creación de Info-PANALIMENTOS	13
Canal comunidad.....	14
Boletín.....	14
Materiales educativos.....	14
Población indígena.....	15
Eventos.....	15
Medios de comunicación	15
Escuelas.....	15
Proyecto para el Desarrollo de Políticas en Inocuidad de Alimentos.....	15
Comisión Panamericana de Inocuidad de Alimentos (COPAIA)	15
Colaboración con otras Regiones de la OMS	16
Tecnología de la Información (TI)	16
Apoyo de TI a la cooperación técnica.....	16
Apoyo de TI a procesos administrativos internos.....	18
Apoyo a la Organización como un todo.....	18
Plan de Cooperación Técnica 2004-2005	19
Actividades 2004-2005	20

Antecedentes

1. Las condiciones del entorno internacional influyen de manera determinante en la salud de los pueblos de las Américas. En el tema de inocuidad de alimentos a raíz de la globalización, está ocurriendo un proceso en donde la transformación de los mercados alimentarios, ha cambiado por un rápido crecimiento de los productos transformados y de alto valor, a expensas de los no procesados y productos básicos. Además existe una acelerada integración vertical y horizontal de la industria alimentaria y una internacionalización de la misma. Esto está provocando el fenómeno de tener cada vez menos proveedores de alimentos abasteciendo una población creciente. Este hecho se refleja en un cambio en el patrón epidemiológico de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) en donde los brotes en conglomerados, están cambiando por un patrón de casos de fuente común pero dispersos geográficamente. Ejemplos recientes en los últimos dos años han sido los brotes en varios Estados de Canadá y Estados Unidos por *E. coli* O157:H7 en carne molida, virus Norkwalk en ostras, *Vibrio parahaemolyticus* en moluscos, *Listeria* en ensaladas preparadas y *Salmonella* en melones.

2. Sin embargo en muchos países de América Latina, el patrón tradicional en forma de conglomerados se sigue presentando. Por ejemplo, en los reportes al Sistema de Información Regional para la Vigilancia Epidemiológica de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (SIRVETA) administrado por el INPPAZ, en los últimos cuatro años el 36% de los brotes ocurrieron en el hogar y el 39% en comedores institucionales o restaurantes. De estos, el 67% fueron de origen bacteriano, 16% virales, el 2 % de origen parasitario y el 15% restante por contaminación química. Otro ejemplo y en particular para los países dependientes del turismo son los brotes en hoteles. Estudios publicados de países caribeños reportan tasas de ataque del 11% al 20% en estudios transversales en miles de turistas entrevistados.

3. Todas estas nuevas relaciones económicas y políticas se enmarcan en una compleja matriz de interdependencias que necesitan de una nueva institucionalidad para responder al reto de proveer alimentos inocuos a la población de nuestro continente. En particular, se plantea la necesidad de una redefinición de papeles otorgados a los ministerios de salud y de agricultura como organizaciones rectoras de la inocuidad de alimentos, con un traslado creciente de funciones desde la esfera pública hacia la sociedad civil y nuevas formas de prestación de los servicios.

4. Esta nueva institucionalidad busca organizaciones que presten servicios efectivos y de calidad, caracterizadas por un fuerte liderazgo con procedimientos de manejo y gestión con suficientes recursos (humanos, tecnológicos, de infraestructura y financieros) que sean bien utilizados. Todo lo anterior debe llevar a entender la necesidad de articular a todos los sectores involucrados en la cadena alimentaria en sus responsabilidades, deberes y derechos.

5. Foros organizados por la Organización Panamericana de la Salud (OPS) como el de Organización de Programas Nacionales de Inocuidad de Alimentos durante la RIMSA 12, en 2001, detectaron varias desventajas que pueden derivar de la falta de integración a lo largo de la cadena alimentaria; entre ellas se pueden mencionar:

- Dificultades para el desarrollo de una política nacional sobre el control de alimentos.
- Limitaciones para organizar institucionalmente el control de alimentos sobre la base de una política nacional, integración de los actores y coherencia en las acciones de las instituciones que intervienen.
- Imposibilidad de identificar con claridad y limitar la autoridad propia, funciones y actividades de las agencias de control, y de los actores de la cadena productiva.

6. La necesidad de desarrollar políticas integrales en inocuidad de alimentos ha sido ampliamente discutida en la Comisión Panamericana de Inocuidad de Alimentos (COPAIA). En su segunda reunión en febrero de 2002, se enunció la voluntad política de los sectores de agricultura y de salud de los países de la Región para la organización de programas de inocuidad de los alimentos como una función esencial de salud pública promoviendo la coordinación e integración con los productores, consumidores y otros sectores. La COPAIA, desde su creación en 2001 (RIMSA 12), ha relevado la necesidad de mejorar los aspectos técnicos de los programas de inocuidad de alimentos.

7. Entre los aspectos técnicos más relevantes y en particular relacionados con la prevención, control y reducción de las ETA es la vigilancia epidemiológica. Así lo reafirma el Plan Estratégico de la Oficina Sanitaria Panamericana para el periodo 2003-2007. Por su parte, los representantes de los países participantes en la tercera Reunión de Vigilancia Epidemiológica de las ETA en 2001, determinaron las principales necesidades para fortalecer la vigilancia. Consideraron que el mayor desafío para mejorarla es la capacitación de recursos humanos y en particular los médicos asistenciales, como factor esencial en la captación y notificación de casos y de brotes, así como la necesidad del desarrollo de laboratorios y su integración y vinculación a los sistemas de vigilancia. La Red Interamericana de Laboratorios en Análisis de Alimentos (RILAA), en su última reunión ordinaria en 2001, también reconoció la importancia para la salud pública y el comercio, de las evaluaciones nacionales de exposición a contaminantes microbiológicos y sustancias químicas, en el suministro de alimentos, en todos los países de las Américas. Por eso, se acordó caracterizar por grupos —en base al desarrollo de una encuesta— a los laboratorios para establecer el diagnóstico y detectar las fortalezas y necesidades de cada uno de los Estados Miembros, así como promover los programas de aseguramiento de la calidad. Finalmente, solicitaron el establecimiento de laboratorios de referencia subregionales.

8. El consumidor juega un papel fundamental en la inocuidad de alimentos. Por ello, el INPPAZ ha motivado la comunicación de riesgos al consumidor. En la consulta técnica para desarrollar estrategias para fomentar la inocuidad de alimentos por medio de la educación y comunicación social, realizada en el 2000, se recomendó que los organismos de salud de los países promovieran la participación comunitaria para la inocuidad de alimentos y desarrollaran estrategias de comunicación facilitando que la comunidad se identifique con el problema e incorpore en su cultura de salud los comportamientos deseables que contribuyan a la inocuidad de los alimentos. Se recomendó que el INPPAZ desarrolle, en una primera fase, acciones de alcance regional para motivar y sensibilizar a los niveles de decisión política y a los diferentes grupos objetivo dentro de la comunidad, con énfasis en los consumidores.

9. Para mejorar la inocuidad de los alimentos al consumidor, los países han solicitado la incorporación en los sistemas nacionales de inocuidad de alimentos de servicios de inspección modernos basados en programas como las Buenas Prácticas de Manufactura (GMP), Procedimientos Estándares de Saneamiento (SSOP) y el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). Ejemplos recientes son el convenio con la Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria (ANVISA) de Brasil, y las solicitudes del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASAG) de Bolivia, Instituto Colombiano Agropecuario en Colombia y de la Comisión Intersectorial en Inocuidad de Alimentos de Costa Rica.

10. Finalmente los aspectos normativos han sido discutidos ampliamente en diferentes foros promovidos por la OPS. En particular en la COPAIA se ha discutido sobre la multiplicidad de leyes, decretos, reglamentos, normas y manuales que surgen de la conceptualización, de la justificación y de la asignación de responsabilidades y decisiones en el tema. Este marco regulatorio está cada vez más comprometido y sujeto a normativas internacionales como resultado de los compromisos y los acuerdos que regulan la producción, el comercio y el consumo de los productos alimenticios, que administra la Organización Mundial del Comercio. El desarrollo de normas y códigos de prácticas higiénicas por parte de la Comisión Conjunta FAO/OMS del Codex Alimentarius y de las consultas y grupos de la Organización Mundial de la Salud (OMS), constituye un fundamento técnico de gran importancia para la calidad e inocuidad de los alimentos para consumo nacional y para el comercio internacional. Sin embargo en estudios recientes sobre la participación de los países en diferentes comités horizontales y transversales del Codex, se demuestra una baja participación de los Estados Miembros de la OPS.

Situación actual de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)

11. Alrededor del 70 % de los casos de enfermedad diarreica aguda es causado por el consumo de agua/alimentos contaminados, según estimaciones de la OMS.

12. El interés en el conocimiento de las ETA ha sido creciente en los últimos años debido al impacto en la morbilidad y las pérdidas económicas que ocasionan en la comunidad.

13. Las ETA pueden ser causadas por los microorganismos y sus toxinas, los organismos marinos y sus toxinas, los hongos y sus toxinas y los contaminantes químicos.

14. Desde 1989 la OSP, conjuntamente con los Estados Miembros, está desarrollando un proceso regional para mejorar las capacidades nacionales en vigilancia de las ETA. Hitos de este proceso han sido la conformación de grupos de trabajo, la publicación de la GUÍA VETA, la organización de talleres de capacitación y la creación del SIRVETA. Sin embargo persisten las debilidades en los países principalmente en la cobertura de la vigilancia epidemiológica en general y del componente ETA en particular, como así también en otros aspectos de la gestión como detección e investigación de brotes, notificación y análisis y uso de la información. Por ello es difícil tener información para evaluar la situación de las ETA en la Región. Sin embargo, estando concientes de las limitaciones en cobertura y calidad de los sistemas de vigilancia epidemiológica y valorando las diferencias geográficas, se presenta un resumen de lo reportado al SIRVETA durante los últimos 9 años. Ha habido 6.332 reportes de brotes de ETA al sistema, provenientes de 22 países de la Región, 6% del Área Andina, 63% del Caribe (aportando un país más de 58,71% del total de reportes), 4% de Centroamérica, 10% de Norteamérica y 17% del Cono Sur. Se han afectado en estos brotes, 230,141 personas y han fallecido 317. La frecuencia más observada de enfermos (moda) es de 2 personas por brote, lo cual es coherente con el hallazgo de que el 32% de los brotes totales ocurrieron en el hogar. El 26% de los brotes no tuvieron diagnóstico de laboratorio para identificar los agentes etiológicos. De los brotes con información de laboratorio (4.686) el 45% fue por bacterias, el 21% por virus y 20% por toxinas marinas. El restante, 14%, se distribuye entre parásitos, contaminantes químicos y toxinas de productos vegetales. Los tres alimentos que se asociaron con mayor frecuencia a los brotes reportados son: el agua con un 23% de los casos, los pescados con el 18% y las carnes rojas con 12%.

15. Al estratificar los datos generales por región se observan cambios importantes en las distribuciones de frecuencia, los cuales reflejan la necesidad de valorar esta información con el cuidado de las diferencias de las condiciones sociales y económicas de los países y de la cobertura y calidad de los sistemas nacionales de vigilancia. Por ejemplo el agua, los pescados y las carnes rojas fueron los alimentos más involucrado en

brotos en el Caribe (igual al patrón general, porque el Caribe aporta el 63% de los reportes), mientras que en el Área Andina (n=421 brotes), los alimentos con mayor reporte fueron los lácteos con el 28%, los pescados con el 18% y las comidas mixtas con el 11%. En Centroamérica (n=258 brotes) el 63% de los casos no tuvieron reporte de alimento involucrado, el 10% fue por lácteos y porcentajes menores en los demás alimentos. En el Cono Sur (n=1169 brotes) el 18% no fue especificado, el 14% fue por alimentos mixtos, el 11% por lácteos y el 11% por carnes rojas. En América del Norte un solo país reporta un total de 722 brotes de los cuales 35% no tuvo el alimento especificado, el 19% fue por agua y 13% por alimentos mixtos.

16. El patrón de ser la vivienda el lugar con mayor número de brotes reportados es consistente en todas las subregiones, llamando la atención Centroamérica, con un 50% de los brotes ocurriendo en la vivienda. Con respecto al diagnóstico etiológico, Centroamérica es la subregión con el mayor porcentaje de falta de asociación del alimento con el agente, un 73% y reporta a las bacterias como la etiología mas detectada con un 22% de los brotes. El Área Andina reporta a las bacterias como el agente etiológico con mayor detección, con un 57% de las detecciones y reporta un 25% de falta de asociación entre agente y alimento. El Caribe mantiene el patrón general siendo las bacterias (36%), virus (20%) y toxinas marinas (21%) las tres etiologías con mayor frecuencia. La subregión Norte tiene un 55% de casos sin asociación etiológica y el 26% de los brotes fueron por virus y el 12% por bacterias. Finalmente, el Cono Sur reporta a las bacterias con un 53% de los casos y un 39% de falta de asociación del agente con el alimento.

17. Es claro que hay que fortalecer la vigilancia de las ETA en la Región y para ello hacen falta decisiones políticas y técnicas que articulen a la vigilancia de las ETA con el sistema nacional de vigilancia y al sistema de inocuidad de alimentos, que promuevan la participación coordinada con el laboratorio, y que garanticen un plan de capacitación continúa en servicio y recursos apropiados para garantizar su sostenibilidad.

Informe sobre las principales actividades de cooperación técnica del INPPAZ

18. El Instituto Panamericano de Protección de Alimentos (INPPAZ) es parte integral de la Unidad de Salud Pública Veterinaria de la Organización Panamericana de la Salud (OPS), del Área de Prevención y Control de Enfermedades. Fue creado en 1991, para reemplazar al Centro Panamericano de Zoonosis (CEPANZO), como componente regular de la cooperación técnica en salud pública veterinaria para el desarrollo y fortalecimiento de los programas de inocuidad de alimentos de los Estados Miembros de la OPS/OMS.

19. El presente informe es un resumen de las actividades de cooperación técnica realizadas entre octubre 2001 y 2002, las que se han agrupado en cuatro proyectos:

- Modernización institucional
- Educación y comunicación social
- Promoción de políticas en inocuidad de alimentos
- Tecnología de información

Proyecto de modernización institucional

Epidemiología y vigilancia de las ETA

- Apoyo a la gestión de la vigilancia en salud pública de los países y a la organización y desarrollo de experiencias de vigilancia de las ETA a nivel local, en espacio geográfico-poblacionales definidos, articuladas al sistema de vigilancia nacional y a la infraestructura de respuesta para la prevención y control, adaptada a las condiciones locales y con preparación de un plan de acción que incluye los objetivos, los desarrollos técnicos, el monitoreo y evaluación y los mecanismos de gestión. Se han efectuado talleres en Costa Rica y Uruguay y se han organizado otros para El Salvador, Guatemala, Panamá y Paraguay, los cuales se realizarán hasta el final de 2003. En el caso de experiencias avanzadas como la de Uruguay, se apoya la documentación de la experiencia y se acordó que conjuntamente con el INPPAZ se coordinen actividades de capacitación en servicio; en dicho país se apoyó el lanzamiento del Programa Integrado de Protección de Alimentos del Departamento de Maldonado, oportunidad en que se identificaron las necesidades de cooperación técnica para reforzar las actividades de vigilancia de las ETA en el área turística más importante del Uruguay (Punta del Este).
- El Sistema de Información Regional para la Vigilancia de las ETA (SIRVETA) fue presentado en la OMS en noviembre 2001 y adoptado como modelo para su implementación en 47 países de Europa y Asia.
- Publicación de material de capacitación para médicos y personal de servicios de atención primaria, con 12 módulos con contenido técnico, autoevaluación y referencias bibliográficas.
- La Red de Epidemiólogos en Enfermedades Transmitidas por Alimentos, EPI-ETA, esfuerzo conjunto con los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) (www.epi-eta.org) entró en funcionamiento en julio de 2002. Actualmente hay 192 usuarios inscritos de todas las subregiones de las Américas. Se ha promovido discusión en temas técnicos como riesgos a la salud pública asociados al consumo de quesos blandos y botulismo.

- Dentro del marco de colaboración con el CDC, se llevó a cabo un curso en epidemiología de ETA y sistemas de vigilancia en coordinación con el Centro de Epidemiología del Caribe (CAREC) (octubre 2002) para los países del Caribe y se está organizando un segundo curso con el Instituto Malbrán en Argentina (mayo 2003) para los países de América Latina.
- Se encuentra en proceso de aprobación final un proyecto con el Banco Interamericano de Desarrollo (BID) para la Cuenca del Plata, “Sistema Regional de Control de la Fiebre Aftosa en el MERCOSUR Ampliado” el cual fue escrito por el INPPAZ, en colaboración con PANAFTOSA.

Servicios de inspección

20. En este componente, los recursos de cooperación técnica se han destinado en forma preferencial para atender las prioridades manifestadas por los países, en armonía con las estrategias identificadas en el programa de trabajo y con las necesidades surgidas en los países por los cambios institucionales, políticos y económicos. En este sentido, la atención de prioridades derivadas de la emergencia ocasionada por la crisis político-económica en la Argentina, ha demandado gran parte de las actividades de cooperación durante el presente año, a efecto de poner en práctica estrategias para el manejo y comunicación de riesgos en la cadena de producción y comercialización de alimentos en este país. La crisis económica facilitó la aparición y expansión de manifestaciones de producción y comercialización de alimentos con un carácter informal, lo cual ha traído nuevos desafíos para las autoridades nacionales en lo que refiere a sus estrategias para asegurar la inocuidad de los alimentos en estas condiciones.

21. La Red Global del Trueque es una nueva modalidad de intercambio de productos entre los pobladores del país, que según se ha estimado, involucra entre 5 y 7 millones de personas, quienes intercambian productos, entre los cuales los alimentos significan una proporción importante del total. Estos alimentos son, en un alto porcentaje, procedentes de producción casera y artesanal y su comercialización se hace en espacios abiertos o poco adecuados para evitar la contaminación, con el riesgo para la transmisión de enfermedades que es de suponer. Como estrategia prioritaria de cooperación, el INPPAZ asesoró a las autoridades del Instituto Nacional de Alimentos en la planificación de estrategias para la formulación de un programa integral de manejo higiénico de alimentos en clubes del trueque.

22. Los resultados principales de esa cooperación técnica fueron:

- Preparación y edición de un Manual de Manejo Higiénico en Clubes del Trueque, que ya ha sido difundido entre la Red Global y las redes asociadas.

- Cooperación para el desarrollo de una reunión nacional con clubes del trueque, para la discusión de estrategias conjuntas para asegurar la inocuidad de alimentos en este tipo de intercambio.

23. En este componente de modernización de servicios de inspección, otra prioridad ha sido asignada al desarrollo del proyecto con las autoridades de la Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria de Brasil (ANVISA), por medio del cual se ha desarrollado un programa de entrenamiento del personal vinculado a nivel Federal, de los Estados y Municipios, para fortalecer sus habilidades para el proceso de implementación y verificación de los programas de Buenas Prácticas de Manufactura (GMP) y Procedimientos Estándar de Higiene Operacional (SSOP) y el Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP), en establecimientos de la cadena de producción de alimentos bajo responsabilidad de esa agencia. Esta fase del proyecto tiene entre sus objetivos el de capacitar al capital humano destinado a la inspección de alimentos en estos enfoques y formar una masa crítica de capacitadores que pueda mantener el proceso de formación en el largo plazo. En la primera fase (2001-2002) se ha completado la capacitación de 761 inspectores.

24. Para atender una solicitud formulada por las autoridades de Colombia, se inició el desarrollo de un proyecto para la modernización integral de los servicios de inspección, entre cuyas actividades se incluye la asesoría para la formulación de una política nacional de inocuidad de alimentos, el desarrollo de una estrategia y una normativa para certificación oficial y por particulares de programas de GMP, SSOP y HACCP, el desarrollo de programas de entrenamiento de entrenadores en estos temas y la provisión de materiales estándar para capacitación.

25. Para apoyar el proceso de desarrollo del nuevo ente nacional para el control de la inocuidad de alimentos en Bolivia, el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASAG), el Centro acompañó la preparación y discusión del Programa Nacional de Protección e Inocuidad de los Alimentos (PROINAL) y de sus documentos técnicos. El proceso ha continuado con el entrenamiento de los recursos humanos recientemente reclutados al Programa, en GMP, SSOP y HACCP, así como en la formación de un núcleo de inspectores como auditores de estos programas.

26. El apoyo a sociedades científicas latinoamericanas, es otro rubro importante de la cooperación, para difundir entre los asociados en los campos de ciencia y tecnología de alimentos y de microbiología de alimentos, los enfoques modernos de inspección. Estas actividades incluyen la difusión de los enfoques modernos de inspección y de gestión del riesgo, en sus actividades nacionales y regionales, en especial congresos y cursos de formación.

27. Como actividades de cooperación técnica para el fortalecimiento de programas municipales de inspección de alimentos, el INPPAZ ha apoyado el desarrollo de programas de este tipo en Uruguay y varias provincias de Argentina.

28. Como parte de las actividades conjuntas con otros organismos internacionales en este componente, se ha organizado en alianza con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) e INFOPECA, la IV Reunión Panamericana de los Servicios Oficiales e Instituciones de Inspección y Control de Calidad de Productos Pesqueros.

Servicios de referencia

29. **Encuesta de los laboratorios miembros de la RILAA.** La encuesta que define las capacidades y las necesidades de cooperación de los laboratorios miembros de la RILAA ha sido llenada por 50 laboratorios de 27 países. El grupo evaluador se reunió en diciembre de 2002 y ha emitido el informe correspondiente.

30. **Pruebas interlaboratorios.** Para la prueba interlaboratorios para *Salmonella* spp coordinada por Canadá las muestras fueron distribuidas en septiembre de 2002 y participaron 41 laboratorios. El INPPAZ organizó en conjunto con INTI de Argentina 3 pruebas: 1) pesticidas clorados y fosforados; 2) físico-químico de carnes y 3) *Listeria monocytogenes* en leche en polvo. La distribución de muestras se realizó en enero de 2002. Participaron 18 laboratorios en las dos primeras y 23 laboratorios en la tercera, de 19 países. Los resultados están en etapa de evaluación y el informe será distribuido la primera semana de abril.

31. **Centros de excelencia para apoyo a la cooperación técnica.** Dentro de la estrategia mencionada arriba, se han establecido los lineamientos para designación de centros de excelencia y se han realizado gestiones con 15 laboratorios de 10 países para que brinden apoyo a la cooperación técnica del INPPAZ en inocuidad de alimentos. Hasta el momento se ha completado la designación de 4 laboratorios como centros de excelencia, los que cubren aproximadamente 300 análisis.

32. **Dietas totales.** Del 8 al 13 de julio 2002 se realizó en nuestra sede en Martínez, Argentina, un taller latinoamericano sobre estudios de dietas totales, en conjunto con la OMS. Asistieron 19 participantes de 9 países. En Chile y Argentina ya se encuentran trabajando para la organización de estos estudios. El Ministerio de Salud de Argentina ha indicado entre las prioridades de la cooperación técnica del INPPAZ la realización de estos estudios.

33. **En apoyo a la RILAA se ha desarrollado un "sitio" dedicado exclusivamente al proyecto.** Este "sitio" está disponible en inglés y español y esta siendo traducido a los otros dos idiomas oficiales de OPS. Cuenta con un espacio moderno de intercambio de información de los miembros de la Asamblea y Comité Ejecutivo de la RILAA y posee un amplio Foro de Discusión con cinco salas virtuales de trabajo y tres canales de difusión de información y consultas técnicas: RILAA News (bilingüe), RILAA SOS (en español) e INFAL SOS (en inglés). La 2.^a Asamblea General de la RILAA se realizará del 9 al 13 de junio 2003.

Normativas alimentarias

34. El sistema computarizado de legislación alimentaria está instalado desde diciembre 2002 en Costa Rica, Nicaragua, Venezuela, que se suman a los demás países ya incorporados anteriormente y se incorporarán al sistema regional, Guatemala, Panamá y la República Dominicana en los próximos meses. El INPPAZ ha apoyado a los países instalando el sistema en servidores nacionales u ofreciendo el sistema de "hosting" en sus servidores. Esta base de datos tiene como objeto ser el punto de partida para un trabajo de análisis de la legislación de los países cuyo fin sea contribuir al logro de la equidad en los procesos de armonización y regulación relacionados con la inocuidad de los alimentos. Con el fin de coordinar proyectos, este sistema se ha enmarcado dentro de la Biblioteca Virtual en Salud (BVS) de Inocuidad de Alimentos y es parte esencial de la BVS de Legislación de Salud. También se ha dado cooperación técnica a Argentina, Brasil, Bolivia, Cuba, Guatemala, Paraguay, Uruguay y Venezuela y se está recopilando la información de los Estados Unidos y Canadá para complementar la base de datos regional. Además, en noviembre 2001 comenzaron las acciones de cooperación técnica en el Caribe de habla inglesa para instalación del sistema en esos países.

35. Se participó con éxito en una reunión del Comité de Principios Generales del Codex Alimentarius. En dicha reunión se trataron temas como trazabilidad y el análisis de riesgos como mecanismos fundamentales para cumplir con los objetivos de inocuidad de los alimentos, y la modificación del Código de Ética para el comercio internacional de alimentos. En tal sentido el INPPAZ brindó su apoyo a las posiciones adoptadas por los países de la Región en estos temas.

36. Se dio apoyo al Comité Coordinador del Codex Alimentarius para América Latina y el Caribe (CCLAC) con el establecimiento de foros de discusión en el sitio Web del INPPAZ. Actualmente hay cinco foros activos de discusión sobre: aditivos y plaguicidas, temas de interés específico del CCLAC, Comisión del Codex, Comité sobre Importación y Exportación y Comité de Higiene de los Alimentos. Está previsto para este semestre ampliar este apoyo al Comité Regional, sumando a los foros de discusión toda la información referente al CCLAC, es decir, documentos de trabajo, posiciones de países, estado de los temas a desarrollar en las reuniones, etc.

37. Siguiendo la línea de apoyo al CCLAC se preparó la agenda y se financió la participación de los países, en colaboración con la FAO, para la reunión técnica del Comité en diciembre del 2002 en Santo Domingo, República Dominicana.

38. Se elaboró un documento estratégico para apoyar a los países de la Región en una activa y efectiva participación en el Codex Alimentarius, el cual ha sido presentado en el Taller previo a la 13.^a reunión del CCLAC. En el mismo se acordó que FAO se sume al trabajo a través de sugerencias para incorporar al documento. Asimismo en el informe de dicha reunión se estableció que INPPAZ colaborará con algunos países de la Región en la revisión del documento "Directrices para la Inocuidad de Alimentos en Zonas Turísticas".

39. Ante una solicitud de la Oficina Regional de la OMS para África (AFRO), se realizó un trabajo de cooperación técnica para Mozambique, con propuestas para revisión y armonización de la legislación alimentaria de ese país. Se prevé en 2003 ampliar el trabajo a legislación sobre aditivos y plaguicidas y brindar en la medida de las posibilidades técnicas la cobertura del Sistema Regional de Legislación a ese país.

Proyecto de Educación y Comunicación Social

Recursos audiovisuales

40. Actualmente se cuentan con diversas piezas de comunicación con mensajes educativos que promocionan la correcta manipulación de los alimentos. Los "spots" desarrollados para televisión están disponibles en inglés, español, portugués y francés, con mensajes básicos e imágenes didácticas acerca de las correctas medidas de higiene de los alimentos. Otra de las piezas desarrolladas en conjunto con DPI son los "spots" radiales que se distribuyen regularmente a más de 140 estaciones de radios en las Américas. Otras instituciones como el "Instituto Pasteur" en Argentina, los está usando para la capacitación de personas con discapacidad visual. Así mismo se distribuyeron a otros organismos dedicados a la salud, como el Instituto Nacional de Alimentos (INAL) del Ministerio de Salud de Argentina y el Ministerio de Salud de Cuba.

Creación de Info-PANALIMENTOS

41. Su objetivo es informar acerca de las novedades en inocuidad de los alimentos y divulgar las actividades y las líneas estratégicas del Instituto. A través de este servicio especializado de información, el INPPAZ se comunica semanalmente con más de 2.000 profesionales ya sea que estén involucrados en la función política o técnica, privada o pública, regional o local. En diversos organismos, como en la Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria (ANVISA) del Ministerio de Salud de Brasil, es reenviado a todos

sus empleados. Los principales destinatarios de ese "newsletter" son de América Latina, pero también hay usuarios de diversos lugares del planeta como: Emiratos Árabes Unidos, Estados Unidos, Egipto, Letonia, Tailandia, entre muchos otros. Las fuentes de información de Info-PANALIMENTOS superan actualmente las 6.000 y provienen de medios de comunicación de todo el mundo. Durante 2002 se publicaron 382 noticias, se realizaron 52 ediciones y 4 ediciones especiales. La principal fuente de nuevos usuarios es nuestro sitio Web.

Canal comunidad

42. Durante 2002, el INPPAZ ha creado un sitio Web dedicado al consumidor (www.panalimentos.org/comunidad), con información científica tratada en lenguaje de fácil entendimiento. Se trata de un sitio que propone tareas interactivas y estimula a participar del tema mediante la realización de juegos, pruebas de conocimiento y otros recursos educativos. A través de las pruebas se puede evaluar el nivel de comprensión de los temas presentados. Todos los materiales y recursos están disponibles a través de este sitio. Cuenta con una sección de descargas (*downloads*).

Boletín

43. El boletín *Inocuidad de Alimentos*, publicación oficial del Instituto lleva hasta la fecha tres números editados y su objetivo es mantener un mayor contacto con las representaciones y contrapartes, así como de informar a todos los profesionales que se interesen por la inocuidad alimentaria.

Materiales educativos

44. Se produjeron diferentes materiales educativos destinados al niño en edad escolar, y al consumidor general. Se destaca el trabajo realizado con las "5 Claves para la Inocuidad de los Alimentos" elaboradas por la OMS, las que se adaptaron y se convirtieron en un instrumento interactivo de capacitación. Entre otros materiales producidos se cuentan libros para colorear (4-7 años), juegos de mesa (8-12 años), "posters" y desarrollos interactivos. Asimismo se produjeron calendarios educativos en 2002 y en 2003. También se trabajó en la adaptación de materiales técnicos orientados a consumidores, como por ejemplo el Manual de Recomendaciones para Manipulación de Alimentos en Clubes del Truque de Argentina.

Población indígena

45. Durante 2002, se realizaron tres misiones a Tartagal, Provincia de Salta, Argentina junto con funcionarios de la Representación de la OPS/OMS en Argentina con el fin de brindar cooperación técnica a los miembros de la comunidad indígena Chorote. El INPPAZ colaboró con la creación, desarrollo y producción de material educativo en inocuidad de alimentos y participó de la capacitación para el uso de las cocinas y letrinas adaptado a una población indígena. Además, adecuó las “5 claves para la Inocuidad de Alimentos”, a los usos y costumbres de los aborígenes, según sus hábitos alimentarios, los productos que consumen y las condiciones ambientales en las que viven.

Eventos

46. Se desarrollaron eventos para promover la inocuidad de los alimentos desde una perspectiva integradora. Un ejemplo de ello fue el Día Municipal del Alimento Saludable realizado en Uruguay, en el que se apoyó a la Representación de la OPS/OMS en ese país en la realización de materiales y actividades.

Medios de comunicación

47. Se desarrollaron diversas actividades destinadas a los medios masivos de comunicación, además del envío periódico de gacetillas para eventos y conferencias, se elaboraron materiales básicos de información para la prensa. Actualmente se está realizando un proyecto con la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de Argentina (SAGPYA) para promover el conocimiento en los medios acerca de la inocuidad de los alimentos; los artículos técnicos van por su sexta edición con muy buenas repercusiones.

Escuelas

48. Actualmente se está trabajando en el desarrollo de una currícula transversal en inocuidad de alimentos para las escuelas, con recursos para los docentes y los estudiantes.

Proyecto para el Desarrollo de Políticas en Inocuidad de Alimentos.

Comisión Panamericana de Inocuidad de Alimentos (COPAIA)

49. Se realizó con éxito la segunda reunión de COPAIA, aprobando los términos de referencia y consolidando este importante órgano para la promoción de políticas nacionales en inocuidad de alimentos. La recomendación de elaborar un “campus” virtual y una maestría en gerencia para programas de inocuidad de alimentos, está en

implementación. Del mismo modo se ha participado en las Series Ejecutivas en Liderazgo para la Inocuidad de Alimentos, y se apoya directamente los proyectos académicos de los representantes de Antigua, Barbados, Belice, Bolivia, Colombia, Ecuador y Guatemala. Finalmente, se ha participado en reuniones de coordinación interinstitucional con FSIS, FDA, FAO, Universidad de Puerto Rico, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y CDC para la articulación de actividades de cooperación técnica en el continente. Se apoyó al CAREC en la contratación de un profesional para funcionar como punto focal para el desarrollo de la vigilancia epidemiológica de las ETA en los países del Caribe inglés.

Colaboración con otras Regiones de la OMS

50. A raíz de solicitudes de colaboración generadas después de la reunión de asesores regionales, las Oficinas Regionales de la OMS para el Mediterráneo del Este (EMRO) y para el África (AFRO) fueron apoyadas por expertos del INPPAZ. Con EMRO se coordinan actividades en el área de tecnología de información, asuntos relacionados con la elaboración de un manual sobre legislación en inocuidad de alimentos y el desarrollo del portal “Food Safety World” (FS-World), para el cual se designó un equipo de planificación. Con AFRO se coordinan aspectos específicamente regulatorios en Mozambique.

Tecnología de la Información (TI)

51. Esta Área ha sido establecida en octubre de 2000 y cuenta con el apoyo permanente del Área de Tecnología de la Información de la OPS (ITS). Tiene tres lineamientos principales desde su creación: apoyar a la cooperación técnica en inocuidad de alimentos, apoyar los procesos administrativos internos, y apoyar a la Organización como un todo.

Apoyo de TI a la cooperación técnica

52. El objetivo principal del Área de TI, es apoyar y fortalecer las acciones de cooperación técnica del Instituto y hacer más eficientes las actividades internas, mediante el uso intensivo de nuevas tecnologías. Desde su creación esta área tuvo el desafío de desarrollarse constantemente investigando las nuevas tecnologías para aplicarlas en el mejoramiento de la calidad de la cooperación técnica que brinda el Instituto y en el mejoramiento de los procesos internos.

53. Es por eso que poco a poco se han ido perfeccionando las técnicas de desarrollo de sistemas para brindar herramientas que den un servicio mejor y más adaptable a todas las necesidades de los diferentes requerimientos de la cooperación técnica. Se han definido normas estándares para que los productos desarrollados puedan ser utilizados y

adaptados a todas las necesidades. Es por ello que los productos son diseñados para funcionar en entorno Internet, sean de fácil instalación y que puedan ser consultados desde cualquier lugar.

Principales productos:

- Páginas Web autoadministrables:
 - Sistema de Información Regional para la Vigilancia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (SIRVETA)
 - EPI-ETA
 - Campus Virtual desarrollado para dar apoyo a carreras de Grado y Posgrado en Inocuidad de Alimentos
 - Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA)
 - Portal “The Food Safety World” (FS-WORLD)
 - Biblioteca Virtual de Inocuidad de Alimentos
 - Nueva página inicial (*Home Page*) del INPPAZ

- Campus Virtual en Inocuidad de Alimentos

- Inocuito

- Foros de discusión que son utilizados en los siguientes proyectos relevantes de cooperación técnica:
 - Apoyo a las discusiones (virtuales) de los miembros del Comité de Coordinación del Codex Alimentarius para Latinoamérica y el Caribe
 - Campus Virtual de Inocuidad de Alimentos
 - Discusiones de más de 600 funcionarios de ANVISA capacitados por el INPPAZ
 - Apoyo a las discusiones (virtuales) de los miembros de la Red Interamericana de Productos para apoyo al Convenio entre ANVISA y la OPS/INPPAZ
 - Página Web del Convenio
 - Intranet del Convenio

- Actividades de diseño gráfico destinadas a la comunicación con los diferentes públicos: comunidad, científico, educativo

Apoyo de TI a procesos administrativos internos

54. Todos los procesos de apoyo interno están divididos en dos enfoques: el primero es la utilización completa de las herramientas del sistema AMPES/OMIS para gerencia y el segundo es el establecimiento del proyecto “Oficina sin papel”, que opera dentro de la Intranet del Instituto y que se ha desarrollado a partir de octubre de 2000; el mismo se detalla a continuación:

Proyecto “Oficina sin papel”

55. El proyecto llamado “Oficina sin papel” tiene como principal objetivo la optimización de procedimientos administrativos y reducción de costos mediante el uso de las herramientas modernas de tecnología de la información, basados en los procedimientos oficiales de la Organización Panamericana de la Salud.

56. Los sistemas de manejo de información que forman parte del Proyecto “Oficina sin papel”

- Gerencia remota
- Sistema Web de informes de viaje
- Asistencia al usuario (*Help Desk*)
- Autorizaciones de viaje
- Sisdoc (disco virtual)
- Control y calculo de horas extras
- Control de las existencias
- Traducciones
- Requisiciones de materiales y equipos
- Pedido de remises

Apoyo a la Organización como un todo

57. Estos productos han sido desarrollados a fin de ser un aporte a la Organización como un todo, pudiendo ser incorporados por aquellas Representaciones o Centros que los consideren necesarios. Es así que estamos apoyando a oficinas en la Sede de la OPS, a las Representaciones de Argentina, Bolivia, Colombia, México y Costa Rica y al

Centro Latinoamericano y del Caribe para Información en Ciencias de la Salud (BIREME), CAREC y el Centro Latinoamericano de Perinatología y Desarrollo Humano (CLAP).

Plan de Cooperación Técnica 2004-2005

58. La organización del INPPAZ está adecuada de tal manera que se atiendan las necesidades a nivel continental, regional y nacional. Su accionar debe manifestarse frente a los países y más concretamente ante los miembros de la cadena alimentaria: productores, transformadores, distribuidores, consumidores. Esto supone un trabajo armónico que se centre en los usuarios finales del proceso. Para ello el INPPAZ realiza proyectos hemisféricos que contribuyen con los temas generales de interés común de los países y están más ligados a los aspectos conceptuales, de políticas y de apoyo a las regiones y Estados Miembros, por ejemplo el desarrollo de políticas en inocuidad de alimentos por medio de la COPAIA. En un segundo nivel, realiza proyectos regionales que están más ligados a los problemas y oportunidades más específicas y de cada Región, por ejemplo proyectos subregionales con los países de MERCOSUR. Y finalmente apoya en cada país proyectos nacionales, en alianza con las Oficinas de los Representantes OPS/OMS que son las unidades que están más cerca de los usuarios y beneficiarios en cada país.

59. El INPPAZ revisó para la planificación del 2004-2005 el modelo de cooperación que se requiere para enfrentar los retos que demanda el mundo actual descritos en el análisis de situación. Para responder a estos nuevos retos se hace necesario un enfoque sistémico a todo nivel en las áreas temáticas (modernización institucional, educación y comunicación social y promoción de políticas).

60. Esta estrategia conlleva una serie de aspectos dentro de los cuales sobresalen: las orientaciones de las políticas dadas por la COPAIA, las orientaciones del Plan Estratégico de la OPS para el periodo 2003-2007, la visión del INPPAZ, las alianzas y cooperaciones.

61. La visión de INPPAZ: lograr la inocuidad de los alimentos en los Estados Miembros, para proteger al consumidor y mejorar el acceso a los mercados internacionales de los alimentos producidos en las Américas. La responsabilidad de desarrollar esta capacidad es compartida a lo largo de toda la cadena alimentaria.

62. Aliados estratégicos: Las necesidades de los países en especial ante la globalización y las políticas de integración ha generado nuevos perfiles de riesgo en las ETA. Asimismo las capacidades de los Estados Miembros en términos generales han ido mejorando con lo cual un organismo como el INPPAZ debe adecuarse. La complementación con otros programas de la OPS, con otros centros panamericanos y con

otros organismos internacionales como OIRSA, FAO e IICA y nacionales es una forma de enfrentar esta nueva gama de escenarios. Estas alianzas servirán para solventar en parte las limitaciones de recursos financieros, y de personal para fortalecer esta capacidad de respuesta del INPPAZ.

63. Uso de la tecnología de información: El INPPAZ seguirá invirtiendo en su uso con miras a convertirse en un centro de gestión del conocimiento, que estimule la generación de conocimiento nacional en inocuidad de alimentos.

64. La cooperación entre países es un instrumento de cooperación que el INPPAZ desea utilizar identificando grupos de trabajo a nivel nacional y subregional en las diferentes áreas temáticas.

Actividades 2004-2005

65. Continuar promoviendo la inclusión de la inocuidad de los alimentos en la agenda política es un esfuerzo que el INPPAZ hará durante el bienio del 2004-2005. Sin embargo, este esfuerzo tiene que ir acompañado del fortalecimiento de la capacidad institucional y técnica para aplicar una política integral desde la producción primaria hasta el consumidor.

66. Por ello, las líneas de acción para el bienio 2004-2005 del INPPAZ para la construcción de esta capacidad están basadas en apoyar a los Estados Miembros en prevenir la exposición a contaminantes químicos, microbiológicos y físicos; en apoyar la evaluación, manejo y comunicación de los riesgos asociados a los alimentos y en fortalecer la institucionalidad de los sistemas de inocuidad de alimento, específicamente en:

- La vigilancia epidemiológica, en este sentido, el mayor desafío para mejorarla es la capacitación de recursos humanos, como factor esencial en la captación y notificación de casos y de brotes.
- El desarrollo de laboratorios y su integración y vinculación a los sistemas de vigilancia.
- Los servicios de inspección modernos basados en programas como las Buenas Prácticas de Manufactura (GMP) incluyendo los procedimientos estándares de saneamiento (SSOP) y el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). Estos programas han probado disminuir los riesgos de contaminación y previenen su ocurrencia durante el procesamiento de los alimentos.
- Mejorar la capacidad en desarrollar evaluaciones de riesgo con datos exactos.

- La educación y comunicación social, para promover la participación comunitaria para la inocuidad de alimentos y desarrollar estrategias de comunicación facilitando que en la comunidad se identifiquen con el problema e incorporen en su cultura de salud los comportamientos deseables que contribuyan a la inocuidad de los alimentos.
- Los aspectos normativos que están cada vez más comprometidos y sujetos a las normativas internacionales como resultado de los compromisos y los acuerdos que regulan la producción, el comercio y el consumo de los productos alimenticios, que administra la Organización Mundial del Comercio. El desarrollo de normas y códigos de prácticas higiénicas por parte de la Comisión Conjunta FAO/OMS del Codex Alimentarius y de las consultas y grupos de la OMS, constituye un fundamento técnico de gran importancia para la calidad e inocuidad de los alimentos para el consumo nacional y para el comercio internacional.

67. El siguiente cuadro resume los resultados esperados e indicadores de las actividades programadas para el bienio 2004-2005:

Resultado esperado	Indicador
Construida la capacidad nacional en vigilancia epidemiológica de enfermedades transmitidas por alimentos incorporando la identificación de peligros a lo largo de la cadena.	Número de países con indicadores básicos en enfermedades transmitidas por alimentos. Número de países colectando periódicamente episodios de enfermedades transmitidas por alimentos. Número de centros de excelencia colaborando con los laboratorios nacionales.
Fortalecida la capacidad nacional en análisis de riesgo químico y microbiológico.	Número de países participando activamente en evaluaciones de riesgo microbiológico y químico. Número de países participando en estudios de dietas totales.
Estados Miembros con la capacidad de participar científicamente en el Codex.	Número de estándares, lineamientos y recomendaciones al Codex con participación de los países. Número de participaciones efectivas de los países en desarrollo en el trabajo del Codex. Propuestas de los países para la revisión exhaustiva y la optimización del trabajo del Codex.
Mejorada la comunicación y divulgación del tema de inocuidad de alimentos.	Número de mensajes producidos para garantizar que la inocuidad de los alimentos sea una prioridad de salud pública. Número de mensajes producidos para garantizar que los resultados de las evaluaciones y los análisis de riesgo sean comunicados de manera fácilmente comprensible. Número de productos y publicaciones distribuidas de inocuidad alimentaria para las audiencias objetivo (miembros de la cadena alimentaria). Desarrollo de métodos para alentar la participación del consumidor.
Aumentada la cooperación entre países en el tema de inocuidad de alimentos.	Reportes de la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos. Reportes de la Red de Epidemiólogos en Enfermedades Transmitidas por Alimentos. Reportes al Sistema Regional de Vigilancia Epidemiológica de Enfermedades Transmitidas por Alimentos. Proyectos de cooperación técnica entre países en el tema de inocuidad de alimentos.
Fortalecida la capacidad institucional.	Número de cursos en sistemas modernos de inspección. Evaluaciones y armonizaciones de leyes y regulaciones alimentarias. Número de egresados del curso de maestría profesional en administradores de programas de inocuidad de alimentos.