



ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD
ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD



XII REUNIÓN INTERAMERICANA A NIVEL MINISTERIAL EN SALUD Y AGRICULTURA

São Paulo, Brasil, 2 al 4 de mayo de 2001

Punto 6.2 del orden del día provisional

RIMSA12/8 (Esp.)
9 abril 2001
ORIGINAL: ESPAÑOL

PANEL: PARTICIPACIÓN DE LA COMUNIDAD EN LA PROTECCIÓN DE ALIMENTOS

PARTICIPACIÓN COMUNITARIA EN LA PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS EN LA INDUSTRIA DEL TURISMO

por

Israel A. Posner
Ministro de Salud Pública
Aruba

CONTENIDO

	<i>Página</i>
1. Introducción	3
2. Atractivos de Aruba	4
3. Características del turismo	5
4. Infraestructura y roles	7
4.1 Sector público	7
4.2 Sector privado	10
5. Implicaciones de la inocuidad de alimentos para la industria del turismo	11
5.1 Consecuencias económicas.....	12
5.2 Consecuencias sociales	12
5.3 Iniciativas y medidas.....	12
6. Cooperación técnica requerida.....	14
7. Perspectivas para el desarrollo de la política local de inocuidad de los alimentos	14
Bibliografía	15

1. Introducción

El turismo es una de las más grandes industrias del mundo y una de las que mayor crecimiento y desarrollo viene experimentando en nuestros días en términos de calidad, geografía, volumen y competitividad. Estimulada por facilidades de comunicación, transportes y financiamientos, una población creciente de millones de personas se moviliza en la tierra, entre los continentes, con distintas finalidades, que van desde las actividades comerciales hasta las de placer y ocio.

En 1993 Steahr y Roberts estimaron en aproximadamente 750.000 las personas hospitalizadas anualmente por enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) en Estados Unidos de América. En promedio estas personas permanecieron 6 días hospitalizadas, con un costo anual de cerca de 3 billones de dólares únicamente por concepto de hospitalización (US\$ 687 por persona/día). Si pensamos en agregar pérdida en productividad, la cifra puede llegar a multiplicarse hasta por 18 veces este valor.

El reporte anual de la Organización Caribeña de Turismo reveló que para el año 1998 llegaron para hacer turismo en sus países miembros 19,5 millones de personas, mientras otros 12,2 millones de personas lo hicieron en cruceros marítimos. Este número de visitantes, si es comparado con la población residente, hace del Caribe la región de mayor turismo-dependencia del mundo, menciona el Dr. Merle Lewis del Centro de Epidemiología del Caribe, de la Organización Panamericana de la Salud, en su artículo "El rol de los viajeros en la Emergencia y Reemergencia de Enfermedades Infecciosas". Mientras en 1980 los gastos de los visitantes en la región alcanzaron los 3,8 billones de dólares americanos, en 1998 los mismos ascendieron a 18 billones de dólares. El turismo representa el 25% del producto interno de los países de la región y significa el principal rubro de ingresos de muchos de nuestros países.

La isla de Aruba está localizada en 2° 30' latitud norte, 70 oeste longitudinal, 19 millas (31 kilómetros) al norte de la costa venezolana y 31.025 millas náuticas de Buenos Aires.

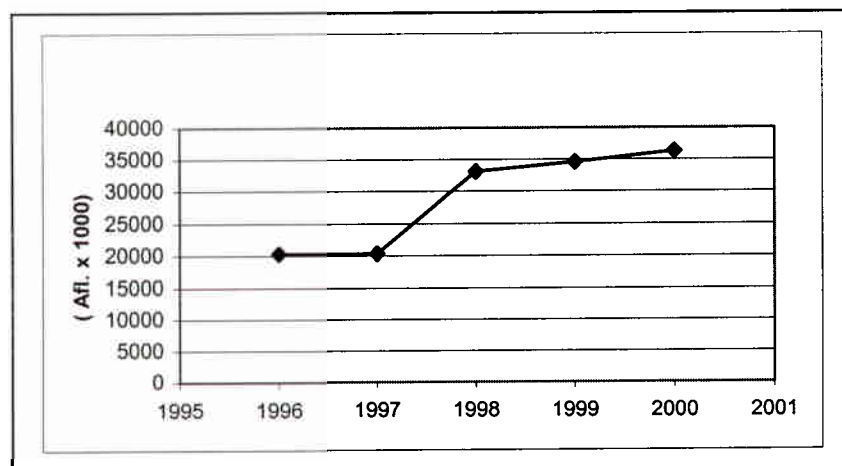
El clima de la isla es de 27°C (81°F) y no está situado dentro del cinturón caribeño de huracanes. La población consiste de 90.000 personas aproximadamente. El índice de mortalidad por 1.000 de la población es de 6,0 (promedio mundial 9,9). El índice de nacimiento está substancialmente por debajo del promedio caribeño pero el índice de mortalidad se encuentra muy por debajo y mantiene un índice de incremento natural.

El lenguaje oficial de la isla es el holandés, el lenguaje nativo es el papiamento que evolucionó de una gama de diferentes lenguajes durante de la historia del país. Se debe mencionar que el inglés y el castellano son lenguas comúnmente usadas.

La estructura política de Aruba es interesante: desde el año 1986, la isla se volvió un miembro autónomo dentro del Reino Holandés, con un gobierno democráticamente electo. El Jefe del Estado es el Gobernador nombrado por la Monarquía Constitucional de los Países Bajos. El Jefe de la Gobernación es el Ministro Presidente, elegido cada cuatro años, quien mantiene poder ejecutivo conjuntamente con un Consejo de Ministros, con el apoyo de 21 miembros del Parlamento. El Reino Holandés es responsable por la defensa de la isla, además de las relaciones políticas y diplomáticas.

La economía de Aruba ha ido floreciendo durante los últimos años (Figura 1). La industria más importante para el desarrollo económico de la isla es el turismo. Es por esto que la industria turística arubeña tiene como meta distinguirse de otros países por la calidad del servicio y la infraestructura del mundo turístico, al igual que la calidad de la comida y bebida servida en Aruba. Los instrumentos brindados por el sistema Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) han demostrado ser de gran valor para salvaguardar la calidad de la comida y bebida al huésped de Aruba.

Figura 1. Aruba - Desarrollo del producto nacional bruto per cápita



2. Atractivos de Aruba

La isla de Aruba nació por actividad volcánica. Según cálculos, esto ocurrió hace 90–95 millones de años. Los primeros habitantes humanos fueron indios de la tribu Arawak, que llegaron de la tierra firme de Sudamérica en canoas o a través de un puente de tierra que puede haber existido en esa época. La cultura indígena se fue diluyendo paulatinamente al establecerse la primera Iglesia Católica Romana en el centro de la aldea indígena.

En 1986 se determinó que más de la mitad de la población nacida en la isla aún era de descendencia indígena; el resto era predominante español, holandés y algunas minorías tales como indios asiáticos, chinos y africanos. Actualmente conviven en Aruba personas de 60 naciones diferentes.

Aruba está llena de sorpresas y da gusto verlas por varias posibilidades: desde el aire en paracaídas arrastrado; en tierra a pie o en cuadrúpedo; en el mar, autoimpulsado o paseando en barco, buceando o viajando al fondo del mar.

Los constantes vientos alisios que mantienen a Aruba seca y fresca, también contribuyen a la existencia de la insólita vegetación que se encuentra en la isla. La planta autóctona que distingue a la isla es el árbol del dividivi (watapana), que torcido por los vientos, siempre se dirige hacia el oeste.

Aruba es bañada por el Mar Caribe, posee arenas blancas, aguas cristalinas, la gente más amable y cordial del mundo, la tranquilidad, el ir de compras y el buen comer son características inigualables que atraen al turista.

Aruba se considera como una Feria de Comida y los chefs de Aruba continúan trayendo medallas de oro obtenidas en competencias internacionales.

“La experiencia arubeña del buen comer” es conocida mundialmente por escritores, reporteros y televisión. Las razones son múltiples: la variedad de los menús, la calidad fina de los ingredientes y hasta la presentación despampanante, comprueban que es toda una experiencia comer en Aruba.

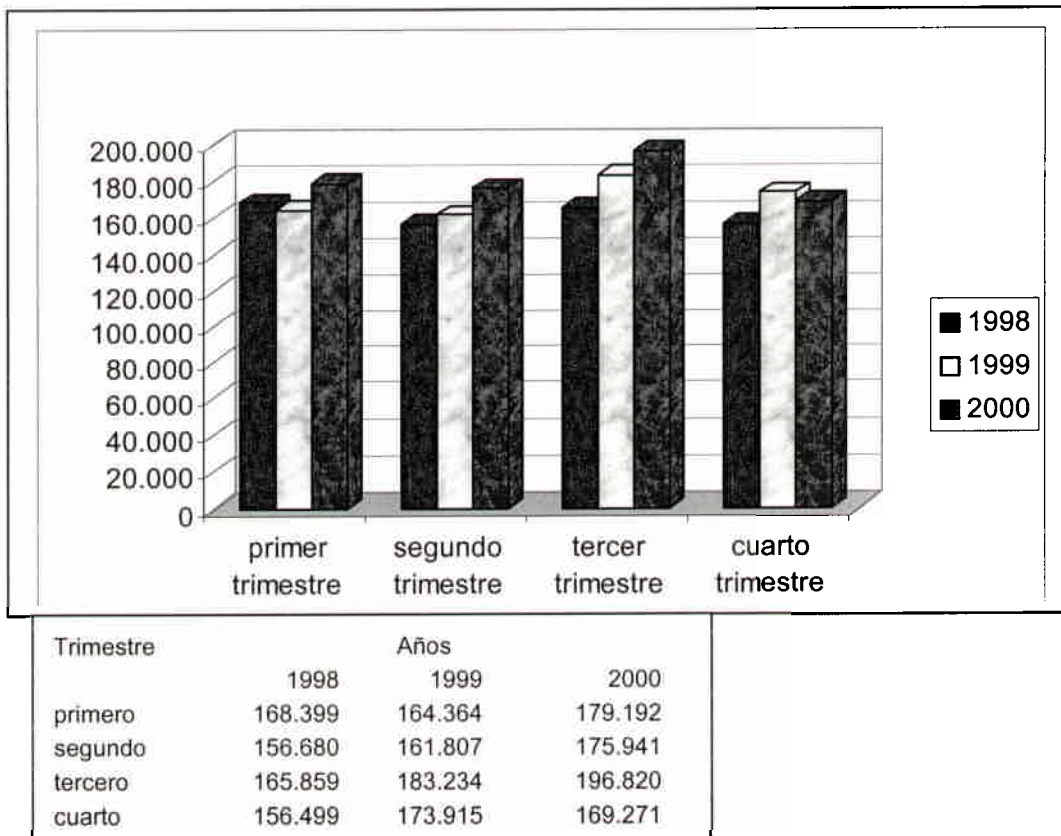
Los comensales se deleitan con el pescado fresco caribeño, preparado de diferentes formas. Hay una gran variedad de cocinas a escoger, de la clásica cocina francesa, griega, italiana, holandesa, alemana, china, indonesia, japonesa, argentina, caribeña, americana, regional y naturalmente la cocina típica arubeña.

Todo esto es coordinado y severamente controlado por el Servicio de Higiene, la Asociación Gastronómica de Aruba (AGA) y la Asociación de Hotelería y Turismo de Aruba (AHATA).

3. Características del turismo

En el año anterior (2000), 721.224 turistas visitaron Aruba. Desde 1998, se viene incrementando el número de turistas que visita la isla anualmente, en un 5,3%. El desarrollo de este crecimiento se visualiza en la figura 2.

Figura 2. Aruba–Número de visitantes (1998–2000)



El promedio de visitantes a la isla equivale a 683.994, durante los tres últimos años (1998–2000). En el año 2000, los turistas pasaron 5.247.824 noches en la isla, ésto es 2% más que en 1999 (5.142.943 noches). Estas cifras son los datos que se estudian en la isla para su mercadeo.

La mayoría de los turistas que visitan Aruba son procedentes de los Estados Unidos (63% en 2000), seguido por turistas de países latinoamericanos (23% en 2000). Las razones más mencionadas para visitar la isla en el año 2000 son: vacaciones (86%), luna de miel (5%) y convenciones (1%).

El grupo más grande de turistas que visita Aruba pertenece a la edad de 30–39 años (20,12%); en el año 2000 el 11,03% de estos turistas se ubican en la categoría de 60 años y más. Un gran número de estos turistas son propietarios de una o más propiedades de tiempo compartido (*time share property*). Se espera que en el futuro estos huéspedes visiten la isla con más frecuencia. Hay que considerar el envejecimiento en este grupo de huéspedes y que existe en su salud una susceptibilidad creciente a microorganismos patógenos que pueden estar presentes en los alimentos y bebidas.

Otra característica del visitante de Aruba es la duración de su estadía. El promedio son dos semanas. Se ha experimentado en los últimos años un grupo creciente de turistas que se hospedan en la isla por un largo período (permanencia=>2 semanas). Estas personas disponen, por lo general, de instalaciones de cocina en el sitio que se alojan. Para su alimentación diaria dependen en gran parte del mercado local como: supermercados, carnicería, panadería, etc. Las personas que, por lo contrario, se quedan un período relativamente corto (permanencia=<2 semanas), tienden a visitar restaurantes con mayor frecuencia. Para este grupo la inocuidad de la comida es esencial. Es importante mencionar otro grupo formado por los visitantes que llegan en cruceros, que por lo general llegan a la isla en horas de la mañana y parten al final del día. Se trata de turismo de un día (*one day tourist*). Estos visitantes se quedan por lo general en el centro de la ciudad. Gracias al paquete de viaje, sólo necesitan almorzar en la isla; el desayuno y la cena son servidos en el barco. Estos visitantes tienden a comer en “*fast food restaurants*” conocidos internacionalmente.

Durante su estadía, el barco se abastece de productos alimenticios nuevos y frescos. Los productos frescos son importados por avión. Este cargamento es llevado exclusivamente del avión al barco. Otros productos son comprados en los supermercados locales de la isla.

Hay turistas que por precaución deciden no tomar agua de la red de distribución local y prefieren adquirir agua envasada. El agua de Aruba posee un control químico y microbiológico estricto que asegura la potabilidad de la misma, garantizando la óptima calidad del agua. La fuente natural del agua viene del mar y la planta desalinizadora es la segunda más grande del mundo.

4. Infraestructura y roles

Aruba es una pequeña isla que depende en una gran parte de la importación de los productos alimenticios para su subsistencia.

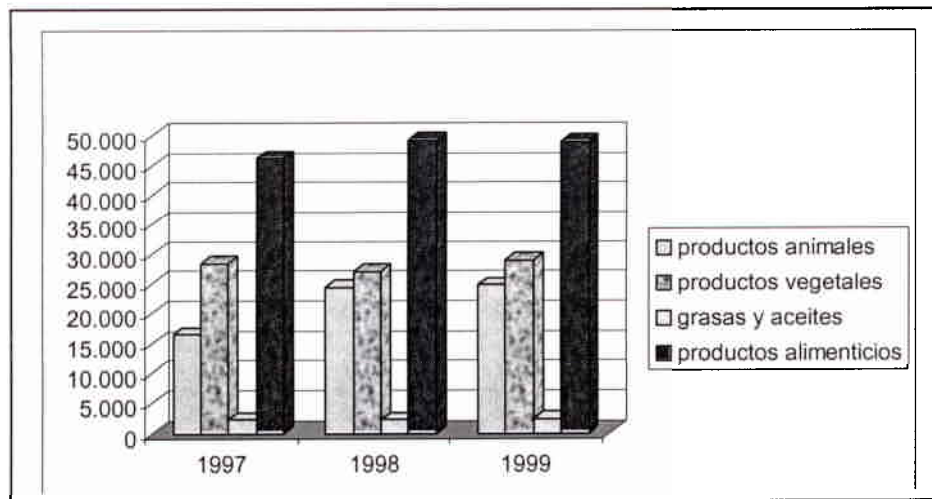
En 1999 fueron importados 104.917.000 kg de productos alimenticios. Esto suma un total de \$157.088.000 que pagó Aruba para la importación de productos vitales (Figura 3).

4.1 Sector público

En el Ministerio de Salud Pública se toman y evalúan las decisiones sobre el manejo a corto y largo plazo sobre la salubridad en Aruba. Para tomar decisiones objetivas, el Ministro recibe consejos y recomendaciones de la Dirección de Salud Pública; estos dos órganos, en conjunto, determinan y se responsabilizan de la administración de salud. La Dirección de Salud Pública consiste de varios departamentos

y servicios que se especializan en la inspección, vigilancia, control y prevención de enfermedades.

Figura 3. Importación de alimentos 1997–1999



Hay tres Servicios que se especializan en el control y la inspección de alimentos entre otras tareas:

- Servicio de Higiene
- Servicio de Enfermedades Contagiosas
- Servicio Veterinario

Estos tres servicios conforman el núcleo de la inspección de alimentos sin que se pueda descartar la importancia del apoyo de otros servicios de la Dirección. Entre estos servicios de apoyo se pueden mencionar Epidemiología, Investigación y Estadísticas, el Laboratorio Nacional y otros. Esta cooperación es esencial para poder mantener un control continuo y la prevención estructural.

4.1.1 *Servicio de Higiene*

Tiene como tarea la inspección y control de alimentos, agua e higiene. Su misión es la de salvaguardar la salud pública. El Servicio se encarga de varias actividades tales como: supervisión de que se cumplan las leyes establecidas para alimentos y bebidas en cuanto a inocuidad y bioseguridad; controlar los permisos sanitarios de establecimientos y locales públicos y privados; investigar quejas referentes a problemas de higiene comunitaria e individual; hacer cumplir las leyes establecidas sobre alimentos y bebidas; controlar la manipulación, procesamiento y distribución de alimentos y bebidas;

decomisar productos alimenticios no aptos para el consumo humano, e imponer sanciones de acuerdo a la gravedad del problema.

Para cumplir con estas funciones, el Servicio de Higiene planifica visitas anuales y semestrales, en forma regular, a los establecimientos expendedores de alimentos y bebidas. Clasificando cualitativamente las condiciones higiénicas sanitarias del área a visitar, sus decisiones son apoyadas por el Director de la Dirección de Salud Pública y el Ministro de Salud. En relación con la viabilidad del agua para consumo humano, el Servicio de Higiene está encargado de la vigilancia y el control de la misma, a través de la toma de muestras en diferentes puntos de distribución de la compañía autónoma W.E.B. y del procesamiento microbiológico en el Laboratorio Nacional de Aruba. En diciembre de 2000 se integró un mayor control microbiológico del agua potable en puntos de riesgo tales como: el hospital, aeropuerto, ancianato, hoteles, orfanatos, etc. incluyendo la detección de *Legionella ssp* en al agua analizada. Hasta el presente no ha habido casos autóctonos de legionelosis en la isla.

4.1.2 *Servicio de Enfermedades Contagiosas*

El objetivo general de este servicio es combatir y prevenir todo tipo de enfermedades infectocontagiosas. Bajo este concepto se controla en la isla a todo trabajador que vende, sirve y/o manipula alimentos.

En Aruba es obligatorio para cada persona que trabaja con alimentos tener su certificado de salud, el cual debe de ser renovado anualmente. El desarrollo económico de Aruba desde el año 1990 tiene como consecuencia la importación del mercado laboral, en especial de países vecinos del Caribe y Suramérica, sin poder descartar países lejanos como China, Filipinas y los Países Bajos. La migración estructural y continua y el flujo de ésta exige un mayor control de estos migrantes. Este desplazamiento migracional unidireccional trae el riesgo de importar también enfermedades infecciosas exóticas y conocidas que son endémicas en ciertos países. Varias de estas enfermedades ya estaban controladas y fueron erradicadas de Aruba. Entre estos migrantes se han registrado casos de tuberculosis, leishmaniasis, malaria y hepatitis infecciosa entre otras.

Se enfatiza que la mayoría de estos migrantes trabajan en el sector turístico/hotelero. El certificado de salud se obtiene después de haber pasado exámenes médicos. La primera vez se requiere una radiografía del tórax y un examen fecal anual para la búsqueda de salmonella y shigella. Los inspectores registran y administran este certificado y pueden controlar en la localidad la presencia de este certificado y su validez. Es obligatorio para los trabajadores mantener el certificado en el sitio de trabajo. Al registrarse un caso sospechoso o confirmado de enfermedad infecciosa se toman las medidas necesarias para evitar la expansión y se realiza un estudio clinicoepidemiológico y de diagnóstico de laboratorio tanto a la persona afectada como a sus posibles contactos laborales y familiares.

4.1.3 *Servicio Veterinario*

El Servicio Veterinario protege el bienestar de los animales para garantizar la salud de la población humana y animal. Fuera de ello, este Servicio controla el cumplimiento de las leyes veterinarias; el control de la salud y el medio ambiente de los animales, y el control de calidad de los productos de origen animal, previniendo la exposición a un riesgo elevado de la salud del ser humano.

Para obtener las metas arriba estipuladas se cumplen con las siguientes actividades: control de carnes para consumo humano, destrucción de carnes y otros productos de origen animal contaminados que no cumplan los requisitos estipulados para su importación o consumo.

El Servicio Veterinario tiene un laboratorio encargado de la búsqueda de microorganismos tóxicos e infecciosos en los productos frescos de origen animal y del medio ambiente de expendio y manipulación de estos productos (maquinaria usada para la venta y manipulación de estos productos). Todas las carnicerías en Aruba están registradas en el Servicio Veterinario y hacen controles y reportes trimestrales. Estos reportes le permiten al establecimiento compararse de una forma anónima con otros competidores y con resultados pasados. El anonimato de cada establecimiento es garantizado durante el control y reporte, ya que se le da a cada carnicería un número al azar.

Hay un sistema estructural que da incentivos a los criaderos de animales (corderos, cabras y porcinos) para que utilicen el matadero en el momento deseado. El estímulo se basa en un servicio de higiene de alto nivel, una tarifa atractiva para usar el matadero y el control de la carne, antes del consumo.

4.2 *Sector privado*

El comercio de Aruba no es distinto en variedad sino en cantidad a los países vecinos. La industria alimenticia está representada por los siguientes sectores:

Sector	Cantidad
Mayoristas	54
Revendedores	109
Bares	26
Restaurantes	74
Servicio de comidas	8
<i>Fast food restaurants</i>	156
Vendedores ambulantes	8
Centro nocturno (<i>Night Clubs</i>)	12
Hoteles y centros de tiempo compartido	33
Total	480

4.2.1 *Importadores/distribuidores*

En Aruba se importa la mayoría de los alimentos (comestibles, carnes, frutas, verduras, granos, productos lácteos, pescados y mariscos). La transportación de estos alimentos ocurre por avión o por vía naviera. El Servicio de Higiene tiene 24 horas de turno para la inspección de estos alimentos importados. La pescadería local suple menos del 5% del mercado local.

Hay una redistribuidora de pescado que importa para el sector hotelero y el mercado local y también exporta sus productos.

En 1999 fue organizado un curso de HACCP, organizado por la Dirección de Salud Pública en cooperación con la Organización Panamericana de la Salud. A este curso participaron representantes del Departamento de Salud Pública, *Calloway*, el Hospital de Aruba y varios hoteles.

Durante 2000 fue invitado un inspector del Servicio de Higiene a participar a dos cursos que enriquecen el conocimiento sobre los instrumentos de control y auditoría de HACCP.

Aruba Gastronomic Association (AGA), esta asociación tiene en estos momentos 33 miembros. En mayo de 2000, AGA tomó la iniciativa para asegurar la inspección de la higiene alimenticia de los restaurante miembros de esta asociación. La inspección se hizo con un sistema de medida de servicio (*Service Measurement Systems*), por un subsidiario del grupo *Freeman*, situado en Texas, que también es usado por la Asociación del Turismo y la Industria Hotelera de Aruba (AHATA) y los restaurantes miembros de AGA para inspecciones de comida y bebida en el comedor. La primera inspección de las cocinas de los restaurantes miembros de AGA fue también hecha ese año.

Se aspiraba que esta inspección produjera una base para medir las mejorías a raíz de cumplir con los estándares del HACCP. De los 33 miembros de AGA es enorgullecedor decir que sin entrenamiento formal, su puntaje sobrepasó el 60%, la mitad de estos participantes tenían un puntaje entre 70% y 80%. AGA continuará estas inspecciones, como mínimo, una vez al año.

5. Implicaciones de la inocuidad de alimentos para la industria del turismo

La isla depende para su desarrollo económico y social, del turismo. Hoy en día es importante visualizar los adelantos de este sector desde el punto de vista de la globalización, lo cual hace que los actores en el sector se desarrollen al máximo en cuanto a la calidad. Esta calidad también se refleja en la comida que sirve un país, teniendo en cuenta que una alteración en la inocuidad de alimentos podría ser desastrosa para el sector turístico, económico y social.

Sector turístico. Una epidemia de cualquier forma, tendría como efecto un bajo número de turistas que visitan la isla, por lo cual habría menos ingresos en este sector.

Como ya fue mencionado algo más de 11% de los visitantes pertenecen a la categoría de más de 60 años de edad. En esta edad las personas son más susceptibles a enfermedades. Una disminución en la inocuidad de los alimentos o del agua afecta el número de visitantes de este grupo que en el futuro visitaría la isla. Al proyectar las consecuencias para el futuro hay que considerar el proceso de envejecimiento entre los propietarios de tiempo compartido o visitantes frecuentes a la isla. Para este grupo en especial, para Aruba y todos sus visitantes en general, es de suma importancia mantener y garantizar la seguridad de la comida que se sirve y la pureza del agua potable de la isla.

Turismo familiar. Aruba es también conocida como destino vacacional para las familias. Una información a este grupo de que hay problemas con los alimentos o el agua, puede resultar en menos turistas de este grupo que visiten la isla.

Cadenas internacionales hoteleras. La mayoría de los hoteles en Aruba forman parte de una cadena internacional de hoteles. El desarrollo internacional exige que la calidad de estos hoteles se mantenga a nivel mundial. Una epidemia a raíz de la comida tendría un impacto negativo en la imagen del hotel y de Aruba.

5.1 Consecuencias económicas

Desarrollos negativos en el turismo, el sector más grande de Aruba, traerán definitivamente consecuencias para la economía. Además de una disminución del número de turistas y menos ingresos del sector turístico, también hay que contar con un posible desempleo, parcialmente en el sector. El impacto se sentirá también en otros sectores que indirectamente también dependen del turista para sus ingresos (tiendas, taxistas, supermercados). Una posible consecuencia es la inflación de precios para el turista como para el habitante local.

5.2 Consecuencias sociales

El desempleo y una economía en decadencia, afectan a la población. Costos a raíz de enfermedades (stress, depresión y otras), disminución de ganancias, etc. También hay que ser conscientes de los costos no financieros a la sociedad, por ejemplo la calidad de vida, la satisfacción y la seguridad que en caso de una epidemia infecciosa a causa de contaminación de alimentos, serían afectados negativamente.

5.3 Iniciativas y medidas

La Asociación de Gastronomía de Aruba (AGA) está exigiendo que cada restaurante miembro de su organización tenga un representante de su Personal de Cocina

participando en el próximo taller que se llevará a cabo en mayo de 2001, organizado en forma conjunta con Aruba Mangement Training Institute (AMTI). Para este evento el internacionalmente reconocido experto de HACCP, el Señor Michael Kasnia presentará un seminario de dos días, después de lo cual los participantes recibirán su acreditación HACCP. En ese seminario se explicará detalladamente la base para la implementación de la seguridad alimenticia en la cocina. El seminario se impartirá en inglés con traducción simultánea al español para los participantes que la requieran.

El criterio de producción de higiene incluirá fecha de mercadeo del alimento y de composición alimenticia, rotación de comida —basada en el principio *First in, first out*, (*FIFO*)— separación de comida cruda y procesada, almacenamiento adecuado de alimentos, registro diario de refrigeración, transporte de comestibles con temperaturas controladas, uso de termómetros para control de temperaturas, uso de plásticos reemplazando vidrio y también separación de tablas de cortar.

Criterio para higiene personal. Incluirá lavabos separados en todas las áreas donde se manipulan alimentos, jabón y despensa de toallas que serán controladas y abastecidas diariamente. También se hará énfasis en lavado de mano de forma regular, uniformes limpios, gorras desechables y se prohibirá comer, beber y fumar en el área de la cocina.

Criterio para el equipo de trabajo. Incluirá tablas de cortar limpias y libres de ranuras, mesas de trabajo limpias y adecuadas al área de trabajo, estantes, equipo de cocina, área para lavar ollas y lavaplatos automáticos, como también espacios apropiados para colocar equipos de cocina. Los sanitarios deben estar disponibles y correctamente usados.

Criterios de higiene. Incluirán el control regular de vectores, programas sostenibles y continuos de limpieza, sistemas de drenaje limpios y sin obstrucciones, basureros/canecas para disposición, adecuados y limpios, paredes con superficies limpias de 1,80 metros por lo menos, y una recolección de desperdicios con manutención apropiada. Paredes, techos, drenajes, luces, tapas y pisos tienen que estar limpios y en condiciones reparables.

Otras recomendaciones prácticas que han sido implementadas inmediatamente son: hacer las compras a proveedores reconocidos y recomendados; cocinar todo alimento que es susceptible y potencialmente comprometedor a la temperatura recomendada; usar huevos pasteurizados; separar carne cruda, mariscos, huevos, etc. desinfectar y limpiar con detergente aprobado o agua caliente de 150°F por más de tres minutos; usar únicamente envases vacíos de plástico limpios para almacenar; la temperatura de comida con potencial dañino debe estar por encima de 140°F (60°C) o por debajo de 41°F (5°C).

6. Cooperación técnica requerida

- El mercado laboral de la industria turística depende en gran parte de la migración, sobre todo de países latinoamericanos. Para asegurar la continuidad del cumplimiento de las reglas de HACCP es necesario disponer de facilitadores del curso HACCP en otros idiomas.
- El control y la auditoría de las reglas de HACCP requieren de un conocimiento específico por el inspector. El entrenamiento de este inspector oficial de HACCP tiene una duración de 10 semanas. Para Aruba es de suma importancia que este inspector oficial pueda cumplir con sus labores a corto plazo. Además, en noviembre de 2001, habrá un curso internacional sobre enfermedades transmitidas por alimentos.
- Fortalecimiento de las bases para el desarrollo del laboratorio de medio ambiente y alimentos, a través del entrenamiento de análisis microbiológicos, indicadores e interpretación de resultados.
- Entrenamiento de un funcionario del Laboratorio Nacional de Salud Pública de Aruba en el Laboratorio de Microbiología del Instituto Nacional de Higiene “Rafael Rangel” de Venezuela para investigación de patógenos en alimentos y determinación de histaminas.
- Supervisión de monitoreo del Laboratorio de Análisis de Alimentos y Agua del Servicio de Microbiología del Laboratorio Nacional de Salud Pública.
- Realización de un Taller de “Buenas Prácticas de Laboratorio” y “Programa de Garantía de Calidad”.

7. Perspectiva para el desarrollo de la política local de inocuidad de los alimentos

La transmisión de enfermedades a través de los alimentos se está convirtiendo en un problema de salud pública a nivel mundial, existiendo múltiples factores que inciden en el establecimiento y permanencia de las mismas. La política actual del gobierno está dirigida a implementar un sistema de gerencia que involucre el control y aseguramiento de la calidad de alimentos, basado en la vigilancia y prevención de peligros y con la participación conjunta y coordinada de los diferentes departamentos de salud pública y el sector privado (turístico, comercial, etc.), a través de normas, guías y procedimientos racionales que aseguren la inocuidad de los alimentos. La meta común de esta cooperación es la de garantizar el bienestar y la salud, tanto de la comunidad local como de los visitantes de la isla.

En base a lo anteriormente dicho, se está gestionando la creación de la Comisión de Estudio de Enfermedades Transmitidas por Alimentos bajo la coordinación del Servicio de Prevención de Enfermedades, integrada por los diferentes departamentos de salud pública, adscrito al Ministerio de Salud: el Servicio de Enfermedades Infectocontagiosas, Control de Vectores, Veterinaria, Epidemiología, Servicio de Higiene, Laboratorio Nacional y Dirección de Salud Pública, y con la participación de representantes de los sectores turísticos y comercial. El objetivo es garantizar la bioseguridad de los alimentos y controlar las enfermedades transmitidas por ellos.

Para cumplir con este ambicioso programa se tomó contacto con la Organización Panamericana de la Salud con el fin de obtener apoyo logístico y cooperación técnica para incorporar, actualizar y optimizar los servicios involucrados para el control, vigilancia y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Bibliografía

Statistical Yearbook CBS, 1999
Reporte Anual del Servicio Veterinario, 2000.
Reporte Anual del Servicio de Higiene, 2000.
Reporte Anual del Servicio de Enfermedades Contagiosas.
Marketing Plan, AGA
Plan de Manejo, AGA, 2001