



ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD  
ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD



## **XI REUNIÓN INTERAMERICANA DE SALUD ANIMAL A NIVEL MINISTERIAL**

*Washington, D.C., 13 al 15 de abril de 1999*

---

*Punto 10.2 del orden del día provisional*

RIMSA11/18 (Esp.)  
9 abril 1999  
ORIGINAL: INGLÉS

### **PANEL: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS. SU IMPACTO A LA SALUD PÚBLICA**

### **VIGILANCIA INTEGRAL INTERPAÍS DE LOS ALIMENTOS: UNA GARANTÍA DE CALIDAD E HIGIENE PARA LA IMPORTACIÓN**

por

Dra. Catherine E. Woteki,  
Subsecretaria para la Inocuidad de los Alimentos,  
Departamento de Agricultura, Estados Unidos de América

## CONTENIDO

Página

<i>La necesidad de un sistema internacional de inocuidad de los alimentos.....</i>	<i>3</i>
<i>Componentes esenciales.....</i>	<i>5</i>
<i>Un sistema fuerte de inocuidad de los alimentos a nivel nacional .....</i>	<i>5</i>
<i>Sistemas internacionales de inocuidad de los alimentos.....</i>	<i>8</i>
<i>Comunicaciones .....</i>	<i>9</i>
<i>Conclusiones.....</i>	<i>10</i>

Es para mí un placer encontrarme hoy aquí para abordar el tema “un sistema integral interpaíses de vigilancia de los alimentos”. Al preparar mis comentarios, mi primer paso fue determinar si ya existía una definición del término. Dado que mi búsqueda fue infructuosa, me tomaré la libertad de describir lo que a mi modo de ver son los componentes esenciales de un sistema internacional para velar por la inocuidad del suministro de alimentos.

Lo haré, sin embargo, reconociendo plenamente que el desarrollo de un sistema internacional de inocuidad de los alimentos es un proceso en constante evolución. Esto no debe constituir una sorpresa para los responsables de las políticas como algunos de ustedes, que saben que lo que *debería* hacerse, y lo que *puede* hacerse, suelen ser dos cosas totalmente diferentes.

Creo que es importante crear una estructura basada en unos cuantos componentes esenciales, y luego, a medida que se dispone de nuevos recursos y tecnologías, podemos apoyarnos en el sistema y refinarlo. Este es el criterio que estamos adoptando en los Estados Unidos, y creo que puede aplicarse también a nivel internacional.

### **La necesidad de un sistema internacional de inocuidad de los alimentos**

Antes de pasar a considerar estos componentes esenciales de un sistema internacional de inocuidad de los alimentos, me gustaría empezar por abordar la importancia de trabajar en un contexto internacional para mejorar la inocuidad de los alimentos. Si bien la inocuidad de los alimentos siempre ha sido un tema importante, gran parte de nuestra atención en el pasado se había concentrado en las enfermedades de los animales destinados a producir alimentos y a eliminar del abastecimiento de alimentos para el ser humano los animales enfermos, cuya carne podría transmitir enfermedades a las personas, o que se consideraba que no estaban sanos. Si bien hemos logrado grandes adelantos en la producción de animales más sanos en todo el mundo, y esta tendencia debe seguir, en los Estados Unidos hemos ampliado nuestro foco de interés para reducir al mínimo otros riesgos asociados con la carne y los productos avícolas. En particular, nos estamos centrando en los riesgos asociados con microorganismos patógenos para los seres humanos, pero que no causan necesariamente enfermedades visibles en los animales portadores. Algunos ejemplos son, *Salmonella*, *Campylobacter* y *Escherichia coli* O157:H7.

Muchos factores nos han hecho dedicarnos a prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos. El primero de ellos es el conocimiento cada vez mayor acerca de la carga que las enfermedades transmitidas por los alimentos representan para la sociedad. En los Estados Unidos, se calcula que de 6 millones a 33 millones de

estadounidenses se enferman cada año, y que las enfermedades transmitidas por los alimentos contribuyen a la muerte de alrededor de 9.000 personas cada año. Las repercusiones económicas de las enfermedades transmitidas por los alimentos, en cuestión de atención médica, jornales perdidos y costos afines, oscila entre \$5.600 y \$9.400 millones por año.

Cabe recordar que las enfermedades transmitidas por los alimentos no son un simple trastorno digestivo, sino que pueden dar lugar a problemas de salud muy graves, potencialmente mortales como el síndrome de Guillain-Barré, que es la parálisis asociada con *Campylobacter*, y el síndrome urémico hemolítico, daño renal potencialmente mortal asociado con *E. coli* O157:H7. Puesto que un gran porcentaje de las enfermedades transmitidas por los alimentos son prevenibles, tenemos la obligación de hacer algo más. También sabemos que están surgiendo agentes patógenos nuevos, y debemos estar preparados para hacer frente a estos riesgos incipientes. Ejemplos de ellos son *E. coli* O157:H7 y *Campylobacter*.

Sabemos que ciertos sectores de la población son más susceptibles a las enfermedades transmitidas por los alimentos, y que su tamaño está aumentando. Los países pueden tener diferentes modelos de crecimiento de la población, pero en todos hay individuos que se encuentran en mayor peligro de sufrir enfermedades transmitidas por los alimentos, como los lactantes y los niños, los ancianos, las mujeres embarazadas y las personas inmunocomprometidas.

Otro factor que influye en las enfermedades transmitidas por los alimentos es la concentración de las industrias avícola y cárnica que está ocurriendo en todo el mundo. Esta concentración, combinada con el auge del comercio mundial, significa que los productos alimentarios se están distribuyendo a mayores distancias que nunca, por lo tanto, surge la posibilidad de que los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos sean mayores.

Si bien el mejoramiento de la salud pública es la razón principal para el establecimiento de sistemas internacionales destinados a abordar la inocuidad de los alimentos, también existen otras razones. Entre estas se cuentan la protección de los mercados nacionales, la protección de las plantas y los animales, y la protección contra el terrorismo.

## **Componentes esenciales**

Suponiendo que todos estamos de acuerdo en que la inocuidad de los alimentos requiere atención al nivel internacional, ¿cuáles son exactamente los componentes esenciales de un sistema internacional e integral de vigilancia de la inocuidad de los alimentos? Esa es la pregunta que los organizadores de esta sesión me pidieron que abordara. Me gustaría describir esos componentes brevemente, para luego entrar en más detalles.

El primer componente esencial de un sistema internacional de vigilancia de la inocuidad de los alimentos es la presencia de *sistemas fuertes de inocuidad de los alimentos en cada país miembro*. Dentro de algunos momentos, describiré lo que a mi parecer son las características de un sistema fuerte de inocuidad de los alimentos a nivel de país. Desde luego, estos sistemas tendrán distintas formas, dependiendo de las necesidades y los recursos específicos de cada país, pero creo que hay unas características comunes que se aplican a todos nosotros.

Segundo, tenemos que establecer *normas internacionales para la inocuidad de los alimentos* como un medio de lograr un nivel uniforme de protección de la salud pública en todo el mundo y de proteger los mercados nacionales. Los consumidores necesitan saber que los alimentos que consumen son inocuos, independientemente de si se producen dentro del país o se importan.

Además de las normas internacionales para la inocuidad de los alimentos, necesitamos implantar un mecanismo para *alcanzar la “equivalencia”* entre los socios comerciales en lo que se refiere a medidas de inocuidad de los alimentos y los reglamentos correspondientes.

Por último, debe haber un sistema en funcionamiento para *resolver las controversias de comercio*. Esto es necesario para proteger la salud pública y para velar por que las prácticas comerciales sean justas.

## **Un sistema fuerte de inocuidad de los alimentos a nivel nacional**

El primer paso, y el requisito esencial, al establecer un sistema *internacional* fuerte para la vigilancia de la inocuidad de los alimentos es que los sistemas *nacionales* de inocuidad de los alimentos sean a su vez fuertes. Me gustaría hablar de lo que estamos haciendo en los Estados Unidos para fortalecer nuestros programas nacionales de inocuidad de los alimentos y en qué forma la vigilancia apoya nuestros programas. Dado que el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) se encarga de la

inocuidad de la carne, las aves de corral y los productos procesados a base de huevo, centraré mis comentarios en estos productos. El USDA trabaja muy estrecha y coordinadamente con la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), que se encarga de la inocuidad de todos los otros alimentos de manera que muchas de las cuestiones que plantearé se aplican a todos los alimentos.

En primer lugar, un sistema nacional de inocuidad de los alimentos debe tener la *autoridad legal* suficiente para hacer una encuesta sobre el mercado, para impedir que lleguen productos adulterados a los consumidores y para actuar con energía a objeto de proteger a los consumidores cuando ocurren brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos. El Departamento de Agricultura de Estados Unidos tiene la responsabilidad estatutaria para velar por que ninguna carne o aves de corral que pueda adulterarse reciba la marca de inspección y entre en el mercado, y las empresas que faenan o procesan la carne y las aves de corral tienen la obligación legal de informarnos de esa actividad. Debido a nuestras estrictas leyes de inspección, los Estados Unidos exigen que la carne y los productos avícolas importados cumplan con normas de alta calidad en cuanto a inocuidad de los alimentos equivalentes a las que existen para los productos producidos en el país. Creemos que un sistema de este tipo es necesario para garantizar a los consumidores que la carne y los productos avícolas importados son tan inocuos como los producidos en el país.

Además de una autoridad legal fuerte, un sistema nacional de inspección debe *abordar eficazmente los riesgos de inocuidad de los alimentos que tienen probabilidad de ocurrir* en los productos producidos por ese país. En los Estados Unidos, hace varios años empezamos una estrategia para el cambio que tiene como elemento fundamental la norma sobre reducción de agentes patógenos y el análisis de riesgos en puntos críticos de control (APPCC). Los requisitos de esa norma se están aplicando en las plantas avícolas y de producción de carne de los Estados Unidos, y la puesta en práctica estará terminada en enero de 2000.

Los puntos fuertes del sistema de reglamentación de los alimentos basado en el APPCC son muchos. Primero, exige que la industria implante el APPCC, un sistema de control de procesos destinado a prevenir que ocurran riesgos de inocuidad de los alimentos. Esto es significativo porque establece el concepto de que la industria se encarga de producir alimentos inocuos y que es preferible prevenir los riesgos de inocuidad de los alimentos en lugar de hablar de ellos después de que han ocurrido. Segundo, establece normas de rendimiento de la inocuidad de los alimentos que describen los requisitos mínimos que deben lograr los sistemas de APPCC. Creemos que las normas de rendimiento son una herramienta poderosa para hacer resaltar las mejoras logradas en materia de inocuidad de los alimentos. En tercer lugar, el sistema de control basado en los APPCC establece la función del gobierno en cuanto a fijación de normas de rendimiento

y a comprobar que la industria está cumpliendo con su cometido en materia de inocuidad de los alimentos.

Un sistema nacional de inocuidad de los alimentos también debe tener *recursos suficientes* para cumplir sus responsabilidades en ese ámbito. No basta con fijar los requisitos para la industria y luego esperar a que se cumplan. Una presencia de inspección fuerte es importante para el éxito general de cualquier sistema de este tipo. Creemos que esta presencia fuerte de inspección es una de las razones que explican el éxito de la aplicación del APPCC para la carne y las aves de corral en los Estados Unidos, y ha recibido el apoyo de una amplia gama de interesados, entre ellos de grupos de consumidores.

Un sistema nacional fuerte de inocuidad de los alimentos también debe poder detectar y *responder rápidamente a brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos* y otros problemas de inocuidad de los alimentos. En los Estados Unidos, los funcionarios de salud pública a los niveles federal y local trabajan en estrecho contacto para responder a las emergencias alimentarias como brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos y la contaminación química de los alimentos. Esta estrecha cooperación ha contribuido a aumentar nuestra capacidad para responder rápidamente a las emergencias y a coordinar el trabajo de los organismos locales, estatales y federales durante las diferentes fases de la respuesta: detección, investigación, respuesta reglamentaria y comprobación de la observancia. También hemos logrado muchos avances en nuestra capacidad para identificar los brotes y vincularlos a productos concretos debido, en gran parte, a PulseNet, una base de datos creciente de huellas digitales moleculares de agentes patógenos transmitidos por los alimentos. Esta tecnología es sumamente importante porque ayuda a vincular lo que anteriormente se consideraba como casos esporádicos de enfermedades transmitidas por los alimentos, y lo hemos usado para esta finalidad muchas veces desde su inicio en 1995. Necesitamos sistemas de información como PulseNet, que acabo de describir, y FoodNet (nuestro sistema nacional de vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos) para suministrarlos la información que puede usarse para formular normas de inocuidad de los alimentos basadas en datos científicos.

PulseNet apunta hacia la importancia de la nueva tecnología al fortalecer los sistemas nacionales de vigilancia de inocuidad de los alimentos y la importancia de las *inversiones en investigación* para desarrollar esa tecnología. Los sistemas de vigilancia necesitan métodos fiables y rápidos de detectar agentes patógenos transmitidos por los alimentos. Necesitamos intervenciones eficaces en función de los costos que puedan usarse durante la producción de la carne y los productos avícolas para reducir o eliminar los agentes patógenos. Por otra parte, necesitamos evaluaciones de riesgos como un

medio de determinar los riesgos asociados con ciertos alimentos y agentes patógenos especiales.

Para resumir: una autoridad legal fuerte, un sistema regulador basado en el APPCC, recursos suficientes, capacidad para detectar y responder a los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos, y la investigación y el desarrollo son —a mi modo de ver— las características de un sistema nacional fuerte de inocuidad de los alimentos; y esta es la dirección que estamos tomando en los Estados Unidos.

### **Sistemas internacionales de inocuidad de los alimentos**

Pero los sistemas nacionales fuertes, si bien son un requisito, son solo una parte de la ecuación en un mundo que es tan dependiente de la circulación de alimentos en el comercio internacional. Supongamos que todos los países tienen sistemas nacionales fuertes como acabo de describir. ¿Qué más se necesitaría para tener un sistema integral de vigilancia interpaíses?

Me gustaría decirles que necesitaríamos un mecanismo de formulación de normas internacionales para la inocuidad de los alimentos, un mecanismo para determinar la equivalencia de las medidas usadas por cada país para cumplir con dichas normas y un mecanismo para resolver las controversias del comercio. En esta esfera hay buenas noticias, porque ya existen estos tres mecanismos.

Primero, como ustedes bien saben, la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius es un mecanismo para formular normas internacionales para la inocuidad de los alimentos. El trabajo del Codex siempre ha sido importante, pero su valor ha aumentado sustancialmente por muchas razones; la más importante de ellas es su situación relativamente nueva dentro de la Organización Mundial del Comercio. La importancia creciente del Codex brinda un nuevo incentivo para lograr que el Codex mantenga su nivel de confianza como una organización objetiva, fundamentada en datos científicos, que establece normas alimentaria internacionales. Por lo tanto, en el futuro debemos seguir fortaleciendo la base científica que sustenta la formulación de normas. Siempre estará presente la tentación de que las preferencias nacionales, tanto políticas como de los consumidores, influyan excesivamente en lo que deben ser decisiones científicas. Eso sería una grave equivocación, en particular a nivel internacional. También debemos apoyar la incorporación, en la medida de lo posible, de procedimientos armonizados de evaluación de riesgos en el proceso de establecimiento de normas. Debemos además promover la participación pública en el Codex, tanto a nivel nacional como internacional, para ampliar nuestra perspectiva y sensibilizarnos a los motivos de preocupación del público. Hay actividades en marcha en todas estas esferas y debemos



seguir avanzando para lograr que el Codex merezca la condición privilegiada que se le ha otorgado.

También debemos tener un sistema implantado para determinar la equivalencia de las medidas de inocuidad de los alimentos y los reglamentos entre los países. Esto es importante para proteger la salud pública y para facilitar el comercio. Actualmente se lleva a cabo un debate, por conducto del Comité de la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius, sobre la importación de alimentos e inspección de exportaciones y los sistemas de certificación. Su meta es contar con directrices internacionales para la determinación de las equivalencias vigentes para proteger mejor la salud pública y facilitar el comercio.

En lo referente a la resolución de controversias, la Organización Mundial del Comercio tiene la función de supervisar las reglas del comercio internacional, y creemos que esta es una función necesaria para velar por prácticas comerciales justas. En el futuro, nos gustaría ver más transparencia en el proceso de la OMC para que el público pueda estar mejor informado.

### **Comunicaciones**

Si contáramos con programas nacionales fuertes, además de las normas y los sistemas internacionales para determinar la equivalencia y resolver las controversias del comercio, ¿qué más se necesitaría para la vigilancia integral interpaíses? Pienso que necesitaríamos canales regulares de comunicación a los niveles técnico, administrativo y de política.

## **Conclusiones**

Para terminar, pienso que tenemos muchas oportunidades de colaborar con miras a fortalecer nuestros sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos, y los Estados Unidos están en la mejor disposición de ayudar a otros países que estén interesados en proseguir programas equivalentes. En realidad, actualmente estamos tratando con la OPS la posibilidad de organizar un taller para los países de habla inglesa del Caribe acerca de la forma de aplicar el APPCC, establecer programas nacionales del Codex y entender el funcionamiento de la OMC. Además, por conducto de nuestro centro de adiestramiento del personal de inspección, en la Universidad A&M de Texas, ofrecemos un curso para funcionarios de gobiernos extranjeros sobre los requisitos de inspección de los Estados Unidos.

También tenemos muchas oportunidades de lograr otros adelantos, mediante el Codex, al fijar las normas para la inocuidad de los alimentos y al formular principios internacionales para determinar la equivalencia. Los Estados Unidos están determinados a ayudar a otros países para que participen mejor en el Codex y comprendan mejor sus derechos y obligaciones con la OMC.

Sin embargo, más allá de estos pasos creo que hay otras cosas que podemos hacer para ampliar la meta de establecer un sistema internacional de inocuidad de los alimentos. Por ejemplo, sé que hay iniciativas en marcha para establecer sistemas de redes de laboratorio para las Américas con la finalidad de que los resultados de laboratorio sean fidedignos y puedan compartirse. Creo que este es un paso importante que nos acercará más a la meta de establecer sistemas internacionales de vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos como un medio de hacer el seguimiento de las nuevas tendencias a nivel mundial. Todavía no hemos llegado, pero es hacia allá adonde debemos dirigirnos.

Espero colaborar con ustedes en estos y muchos otros retos que afrontamos ahora y habremos de afrontar en el futuro.