



ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD
ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD



14.ª REUNIÓN INTERAMERICANA A NIVEL MINISTERIAL EN SALUD Y AGRICULTURA

Ciudad de México, D.F., México, 21-22 de abril de 2005

Punto 9 del orden del día provisional

RIMSA14/7 (Esp.)
20 abril 2005
ORIGINAL: ESPAÑOL

**INFORME DE LA 4.ª REUNIÓN DE LA COMISION
PANAMERICANA DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS
(COPAIA 4)**

CONTENIDO

	<i>Página</i>
Mesa directiva.....	3
Participantes.....	3
Por la Región Norte	4
Por la Región del Caribe Inglés	4
Por la Región de Centroamérica y Caribe Latina	4
Por la Región Andina.....	4
Por la Región del Cono Sur	4
Sesiones	4
Inauguración	4
Informe de la Secretaría Técnica y de las recomendaciones de la 3ra Reunión de la COPAIA	6
Panel sobre cooperación en un sistema de inocuidad de alimentos entre los sectores salud, agricultura, productores y consumidores	7
Panel sobre alianza estratégica entre organizaciones no gubernamentales y la OPS para la seguridad e inocuidad alimentaria en la Región de las Américas.....	8
Conclusiones y Recomendaciones.....	10

1. La 4.^a Reunión de la Comisión Panamericana de Inocuidad de Alimentos (4^a COPAIA), se celebró en la Sala Magna de la Cancillería, el 20 abril del 2005, de acuerdo a la convocatoria de la Directora de la Organización Panamericana de la Salud (OSP).

2. La mesa directiva se constituyó de la siguiente manera:

Mesa Directiva

Presidente: Dra. Graciela Rosso, Secretaria de Salud del Ministerio de Salud y Ambiente de la República Argentina

Vicepresidente: Ing. Ernesto Perdomo Director de la Dirección General de Salud Ambiental y Contraloría Sanitaria del Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la República Bolivariana de Venezuela

Relatora: Dra. Anne Mackenzie, Asesora de Ciencia de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos.

3. La Dra. Mirta Roses, Directora de la Oficina Sanitaria Panamericana, actuó como Secretaria *Ex officio* de la reunión y el Dr. Albino Belotto, Secretario Técnico.

Participantes:

4. Las respectivas regiones estuvieron representadas de acuerdo a lo siguiente:

Por la Región Norte:

5. Dra. Anne Mackenzie, Asesora de Ciencia de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos, Dr. Julio José Frenk Mora, Secretario de Salud de la Secretaría de Salud de México, Ing. Fabián Vásquez Villalobos, Coordinador de Inocuidad de Alimentos del Comité Estatal de Sanidad Vegetal de México y Dra. Carolina Smith DeWaal, Food Safety Director of the Center for Science in the Public Interest of the United States of America.

Por la Región del Caribe Inglés:

6. Sr. James Paul, Chief Executive Officer, Barbados Agricultural Society, Hon. Dave Burgos, Minister of State, Ministry of Agriculture and Fisheries of Belize, Dr. Josette Bijou, Ministre de la Santé Publique et de la Population Ministère de la Santé Publique et de la Population, Haïti, Mr. Robert A Best, Caribbean Poultry Association, c/o Livestock and Livestock Products Board of Trinidad and Tobago

Por la Región de Centroamérica y Caribe Latina:

7. Dr. Rolando Mateo Cabrera Marquetti, Especialista del Viceministerio de Higiene y Epidemiología del Ministerio de Salud Pública de Cuba, Ing. Mariano Jiménez Talavera Ministro de Agricultura y Ganadería del Ministerio de Agricultura y Ganadería de Honduras, Dra. Estela Emilia Berliza de Ramírez de República Dominicana

Por la Región Andina:

8. Ing. Luís Chávez, Unidad de Alimentos de la Organización de Consumidores SEDECO de Bolivia, Sr. Christian Wahli, Presidente de la Asociación de Fabricantes de Alimentos y Bebidas de Ecuador, Ing. Ramón Ernesto Perdomo, Director General de Salud Ambiental y Contraloría Sanitaria del Ministerio de Salud y Desarrollo Social del Despacho del Ministro de Venezuela,

Por la Región del Cono Sur:

9. Dra. Graciela Rosso, Secretaria del Ministerio de Salud de Argentina, Sr. Jaime Alfonso Campos Quiroga, Ministro de Agricultura de Chile, Dr. Cláudio Roberto Gonçalves Martins, Diretor Executivo da Associação Brasileira dos Produtores e Exportadores de Frango e Associação Brasileiras das Industrias Produtoras e Exportadoras de Carne Suína de Brasil, Dra. Raquel Sánchez, Nutricionista de la Organización de consumidores de Uruguay

Sesiones

Inauguración

10. La Dra. Mirta Roses Periago, Directora de la OPS dio la bienvenida a los presentes y afirmó que la COPAIA es un foro único a nivel global donde los sectores públicos y privados tienen la oportunidad de examinar los problemas, los progresos, las limitaciones y las innovaciones en el área de inocuidad de alimentos. Destacó que la seguridad e inocuidad alimentaria son fundamentales para asegurar el derecho de cada

individuo a tener acceso a alimentos nutricionales e inocuos consagrado en la declaración sobre los Derechos Humanos de las Naciones Unidas, y ratificado en la Conferencia Internacional sobre Nutrición, Roma, 1992. Enfatizó que la inocuidad de alimentos y la seguridad contribuyen al alcance de las metas de desarrollo del milenio, particularmente en la disminución del hambre y la pobreza, la reducción del impacto de la morbilidad y mortalidad infantil y en la educación y el desarrollo sostenible. Mencionó que el impacto económico directo e indirecto de las enfermedades asociadas al consumo de alimentos contaminados, aunque no bien conocido, se estima de gran magnitud a nivel global, regional y nacional, particularmente en las poblaciones más vulnerables. Indicó que el programa de cooperación de la OPS se desarrolla dentro de la estrategia global de inocuidad de alimentos de la OMS, considerando desde luego las particularidades y problemas específicos de la Región de las Américas. El programa se fundamentará cada vez más en el uso del análisis de riesgo para la caracterización y priorización de los peligros y riesgos, el desarrollo de intervenciones para su manejo y la comunicación de los riesgos. La educación en inocuidad de alimentos y los manuales para la implementación de las 5 claves para la inocuidad de alimentos dentro de la estrategia de entornos saludables, recibirán especial atención. Destacó la colaboración con la Organización para la Agricultura y la Alimentación, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura y otras organizaciones internacionales en la promoción de sistemas nacionales de inocuidad de alimentos, y destacó la importancia de incluir a todos los sectores de la Cadena Alimentaria: el sector público, el sector privado, sin olvidar el importante papel que deben jugar los consumidores y productores. Señaló que en las últimas décadas, la OPS ha venido operando principalmente a través del INPPAZ, la COPAIA y los asesores en cada país dentro del Programa de Salud Pública Veterinaria.

11. A la luz de la nueva Política Regional del Programa Presupuesto aprobado en 2004, de los debates en el seno del grupo OPS siglo XXI, de la estrategia de gestión para la OPS 2003 a 2007, hemos iniciado un proceso de revisión de todos los mecanismos institucionales, incluyendo los de gobernanza. Indicó que se está discutiendo una estrategia para los Centros Panamericanos de Transacción y liberando más oportunidades y generando nuevas formas de cooperación técnica. En este contexto, se ha iniciado una discusión con el Gobierno de Argentina para la redefinición del INPPAZ.

12. Por último destacó que la voluntad y decisión política de los Estados Miembros en asignar, promover la movilización y la coordinación de recursos a nivel nacional, regional y global es una condición *sine qua non* para avanzar en el objetivo común de reducir los impactos en salud, sociales y económicos asociados a la ocurrencia de las enfermedades diarreicas transmitidas por agua y alimentos, y a la presencia de contaminantes microbiológicos y químicos.

13. Finalizó enfatizando que esta Comisión, única a nivel global tiene una gran oportunidad de examinar los problemas, los progresos, las limitaciones y las innovaciones, y de formular las recomendaciones para que todos como un equipo

podamos facilitar el alcance de las metas propuestas. La OPS/OMS esta en disposición de adelantar las acciones que se deriven de sus deliberaciones.

Informe de la Secretaría Técnica y de las recomendaciones de la 3^{ra} Reunión de la COPAIA:

14. El Jefe de Cooperación Técnica del INPPAZ, Dr. Enrique Pérez Gutiérrez, informó sobre las acciones de Cooperación Técnica del INPPAZ y del seguimiento de las recomendaciones de la 3era COPAIA.

15. Repasó el contexto actual en que se desenvuelve la inocuidad de alimentos, la misión y los valores de la OPS y las líneas de acción la COPAIA aprobados, sus propósitos, y objetivos.

16. Señaló sobre el grado de avance de los sistemas de inocuidad de alimentos, caracterizados por la metodología de análisis de conglomerados con variables de cinco marcos de trabajo:

- Leyes y Regulaciones de los Alimentos,
- Gestión del control de alimentos,
- Servicios de inspección,
- Monitoreo de los alimentos y datos epidemiológicos,
- Información, educación, comunicación, entrenamiento.

17. Informó sobre como se dio cumplimiento a todas las recomendaciones de la COPAIA 3 y de la RIMSA 13.

18. Concluyó expresando el rol la OPS funciona como un centro articulador de la experiencia de los países. Así como canalizador de consultas fundamentado en la difusión de información oportuna, relevante y en la capacitación para solucionar los problemas en inocuidad de alimentos. Que ha trabajado conjuntamente con la COPAIA y seguido las resoluciones de la RIMSA para promover los programas de control en inocuidad de alimentos en la Región. Ha incentivado la coordinación intersectorial a través de toda la cadena alimentaria.

19. Ha establecido alianzas de cooperación con otras organizaciones internacionales y sub-regionales y promovido activamente la participación de los Estados Miembro en la reuniones del Codex Alimentarius.

Panel sobre cooperación en un sistema de inocuidad de alimentos entre los sectores salud, agricultura, productores y consumidores.

20. El Ing. Ernesto Perdomo de Venezuela presentó sobre el sistema integrado de inocuidad de alimentos de su país. Enfatizó que a diferencia de otros países de América Latina, Venezuela no tiene una tradición exportadora de productos del sector agropecuario, prevaleciendo una economía netamente petrolera con fuerte tendencia hacia la importación de alimentos, tanto por parte del sector privado como del sector oficial. Este y otros motivos, políticos, económicos, sociales y culturales, hacen que el control de alimentos realizado en Venezuela no obedezca a un modelo sistematizado como sucede en países que deben atender exigencias externas de calidad y donde, muchas veces, estas terminan extendiéndose hacia la producción destinada al consumo interno. El sistema venezolano de control de alimentos se ha caracterizado por la intervención de múltiples organizaciones, con diversos marcos jurídicos, funciones y responsabilidades actuando de manera desvinculada.

21. Sin embargo, el país cuenta con un marco constitucional favorable como base para desarrollar normativas actualizadas y armonizadas en apoyo a la modernización del control de alimentos, así como también existe una infraestructura de laboratorios y de servicios de inspección de alimentos en el ámbito nacional, adscritos a los diferentes ministerios, que pueden ser fortalecidos a través de una adecuada gestión que incluya la capacitación de los recursos humanos y la dotación adecuada de recursos materiales y demás aspectos gerenciales.

22. La Dra Cristina Tirado, asesora regional en inocuidad de alimentos de la OMS para la región de Europa presentó la estrategia de cooperación técnica basada en inocuidad de alimentos, nutrición y producción sustentable.

23. El Dr. Francisco Muzio, en representación del Ministerio de Salud, intervino para presentar la experiencia del Uruguay sobre el “Día Municipal del Alimento Saludable”, en donde se realizan experiencias de “puertas abiertas” para la educación de escolares en los fundamentos de la inocuidad de alimentos.

24. Finalmente propuso que la OPS considere declarar el 20 mayo de cada año como el “Día Interamericano del Alimento Saludable”, como fecha conmemorativa y movilizadora del tema inocuidad de alimentos en la Región. En Uruguay en esa fecha se conmemora la creación del primer servicio municipal de inspección de alimentos para mercados en 1897.

Panel sobre alianza estratégica entre organizaciones no gubernamentales y la OPS para la seguridad e inocuidad alimentaria en la Región de las Américas

25. La representante de los consumidores por la región norte, Carolyn Smith DeWaal Directora de inocuidad de alimentos del Center for Science in the Public Interest (SCPI) presentó como por consecuencia de la globalización del suministro mundial de alimentos, la contaminación alimentaria no conoce fronteras. A causa de las innovaciones en el transporte y la refrigeración, los alimentos son trasladados rápidamente entre países y continentes. Al mismo tiempo que los consumidores se benefician con la posibilidad de obtener alimentos frescos y accesibles provenientes de todas partes del mundo, los riesgos aumentan. La contaminación alimentaria que se origina en un área es ampliamente esparcida y puede causar enfermedad a un gran número de personas en puntos distantes. La globalización del suministro de alimentos mundial también aumenta los riesgos de contaminación intencional.

26. Los países de la Región de las Américas enfrentan una gran cantidad de problemas de inocuidad de los alimentos debido a condiciones económicas cambiantes, prácticas culturales, y factores geográficos. En los Estados Unidos, las enfermedades transmitidas por los alimentos causan aproximadamente 76 millones de enfermedades, 325.000 internaciones, y 5.000 muertes por año. En los países en desarrollo, los índices de notificación de enfermedades transmitidas por los alimentos son demasiado bajos como para medir en forma precisa su aparición. Sin embargo, 21 países de América Latina y el Caribe informaron 10.400 brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos y el agua que causaron aproximadamente 400.000 enfermedades y 500 muertes entre 1993 y 2002, de acuerdo con la información recopilada por la Organización Panamericana de la Salud/Organización Mundial de la Salud (OPS/OMS).

27. Algunos países tienen programas de inocuidad de los alimentos bien desarrollados, en tanto otros carecen de los recursos adecuados para asegurar el total cumplimiento de las normas alimentarias. Incluso en los países más adelantados de las Américas, los programas de inocuidad de los alimentos enfrentan desafíos significativos.

28. Las organizaciones de consumidores juegan un papel cada vez más importante en la definición de aceptabilidad de los alimentos en el contexto del comercio internacional. La colaboración internacional para desarrollar lineamientos y evaluar los programas nacionales de inocuidad de los alimentos ayudará a garantizar un mejor acceso a alimentos inocuos en los mercados domésticos, así como también mejorará la inocuidad y la posibilidad de comercializar los alimentos que llegan a los consumidores de otros país.

29. El representante de los consumidores de la región andina, Luis Chávez presentó como el movimiento de consumidores de Bolivia, sitúa los derechos y responsabilidades de los consumidores en un contexto de búsqueda orientada al logro de justicia social y

económica para todos. Las Directrices de Naciones Unidas para la Protección del Consumidor promovidas por Consumers Internacional reflejan nuestra visión respecto a que los derechos y la protección de los consumidores representa una contribución significativa al logro de ese objetivo.

30. Enfatizó que para el Servicio de Educación y Defensa del Consumidor (SEDECO-Bolivia), la Seguridad Alimentaria es una de las materias prioritarias, debido a que la soberanía alimentaria y la seguridad alimentaria de nuestro país esta siendo afectada por varios factores, entre ellos podemos mencionar la inestabilidad política, la desigualdad, la discriminación étnico-racial, la corrupción, que aún persiste y de alguna manera la dependencia a las transnacionales, situación que en vez de disminuir se está incrementando, empeorando el flagelo del hambre, la malnutrición que sufre la población del país, especialmente los grupos vulnerables, personas del área rural y población infantil.

31. Finalmente concluyó diciendo que el Derecho a los Alimentos hace parte de los Derechos Humanos. Este derecho es universal, comprende no sólo el acceso a los alimentos, sino además que estos sean de calidad, seguros y considera además aspectos que reflejen la diversidad ecológica, política y cultural. Por consiguiente, el acceso a los alimentos inocuos es un derecho fundamental, y garantizar es un aspecto de salud pública de vital importancia para el progreso y desarrollo de los pueblos, que debe ser una prioridad en las Políticas del Estado, en la que todos los actores involucrados en la cadena alimentaria tienen un rol importante que cumplir. Si bien existen esfuerzos de diversos sectores para garantizar la inocuidad de los alimentos presentes en el mercado y disponibles para el consumidor boliviano, aún es insuficiente y merece su priorización en la agenda política del país, mayor atención de los organismos internacionales en el área y que todos los actores de la cadena alimentaria asuman su responsabilidad y compromiso de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos.

32. La representante de los consumidores por la Región Sur Raquel Sánchez presentó como la Asociación de Consumidores y Usuarios Asociados Uruguay (C.U.A.), miembro de *Consumers International*, tiene como Misión Social “El estudio y resolución de los problemas que atañen a los consumidores, orientación, asesoramiento y defensa del consumidor en sus derechos y obligaciones”; dentro de sus objetivos encontramos: “difundir y estimular la promoción de los Derechos y Obligaciones del Consumidor en materia alimentaria”, por lo que parte de su accionar es en el área de Seguridad Alimentaria e Inocuidad de Alimentos, Medio Ambiente y Biotecnología

33. Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) aumentan en la Región por incremento de la población, del turismo, acelerada urbanización, intenso comercio

internacional de alimentos, crisis socioeconómica regional que aumentó la aparición de grupos vulnerables y de nuevas formas de contaminación química y microbiológica.

34. La alimentación es un derecho humano básico que precisa instrumentos jurídicos adecuados que garanticen su aplicación efectiva. No hay dudas de que la “inocuidad de los alimentos” es un tema central para la salud pública mundial pero las asociaciones de consumidores tenemos también un papel importante en este desafío.

35. Como Asociación de consumidores buscamos formar “consumidores responsables” que actúen como agentes de cambio en el tema de inocuidad de alimentos, exijan la aplicación de buenas prácticas de manipulación, producción y comercialización, y se sensibilicen respecto a la relación entre alimentación, nutrición y salud para actuar activamente en la formación de hábitos alimentarios saludables. Para mejorar la inocuidad y calidad de los alimentos se necesitan voluntad política, inversión y creación de un compromiso de todos los involucrados en la cadena alimentaria, no sólo de las instituciones públicas; también de los sectores productivo, industrial, comercial y de la comunidad. Dado el avance y las interrelaciones que hay en el comercio y comunicaciones a nivel regional e internacional, es difícil avanzar solos en temas de interés común para la Región, por lo que consideramos oportuno insistir en la necesidad de formar comisiones nacionales de inocuidad de alimentos integrada por organismos estatales, agencias intergubernamentales, actividad privada y sociedad civil, con el fin de determinar debilidades del sistema, proponer soluciones y trabajar en Red con los países de la Región.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Considerando que:

La seguridad e inocuidad alimentaria son fundamentales para asegurar la calidad de vida de la población acorde con los principios básicos consagrados en la declaración de los derechos humanos; y a que ambas contribuyen al alcance de las metas de desarrollo del milenio, particularmente en la disminución del hambre y la pobreza, reducción del impacto de la morbilidad y mortalidad infantil y en el desarrollo sostenible.

Con el abordaje intersectorial en los programas de control en inocuidad de alimentos se contribuye a la salud, al turismo y al comercio de productos alimentarios.

La 4.^a COPAIA acuerda:

1. Aprobar el informe de la secretaria técnica para el periodo 2003-2004.
2. Que los Estados Miembros sigan promoviendo la voluntad y decisión en la movilización y coordinación de recursos a nivel nacional, regional y global para avanzar en el objetivo común de reducir los impactos en salud, sociales y económicos asociados a la ocurrencia de las enfermedades transmitidas por alimentos contaminados.
3. Instar a la OPS-OMS para que continúe prestando cooperación técnica en el área de inocuidad de alimentos conjuntamente con todos los sectores públicos y privados, agencias de cooperación internacional, agencias multilaterales y bilaterales.
4. Reconocer:
 - a. los beneficios de un abordaje en inocuidad de alimentos que cubre toda la cadena agroalimentaria de la “granja al plato”,
 - b. la utilización del análisis basado en evidencia para determinar cuáles intervenciones a lo largo de la cadena alimentaria son efectivas en producir alimentos inocuos,
 - c. la importancia de la aplicación de normas para el bienestar animal en la producción de alimentos,
 - d. un alto grado de consciencia sobre el impacto que genera la falta de alimentos inocuos en la salud de la humanidad,
 - e. una participación activa y creciente de las organizaciones de los consumidores y productores en el desarrollo de una política nacional de inocuidad de alimentos,
 - f. que existen reportes de controles inadecuados de peligros a nivel del productor y otros eslabones de la cadena agroalimentaria en varios países miembro de COPAIA,
 - g. la implementación de un sistema integrado de inocuidad de alimentos articulado por la OPS con apertura y transparencia,
 - h. la necesidad de la inclusión de la inocuidad de alimentos como política de estado de cada gobierno
 - i. la necesidad de trabajo multidisciplinario, intersectorial e interinstitucional,
 - j. la responsabilidad compartida en los programas de inocuidad de alimentos de los países por los sectores: gubernamental, productivo y consumidores, con liderazgo del sector gubernamental.

5. Estimular a los países de la región de las Américas a establecer un día sobre alimentos saludables como lo realizado en el Uruguay.
6. Proponer en la próxima Asamblea Mundial de Salud que el tema de Inocuidad de Alimentos sea considerado para el Día Mundial de la Salud.
7. Establecer bajo el liderazgo de la OPS un sistema de auto evaluación de los programas de inocuidad de alimentos a nivel de los países que permita demostrar que es efectivo en la práctica, logrando los resultados buscados, en suma logra beneficiar la calidad de vida de las personas.
8. Profundizar en los subprogramas de vigilancia de enfermedades transmisibles por alimentos (ETA) y de contaminantes en alimentos la integración de los laboratorios como herramienta de estos.
9. La inocuidad de alimentos es una función esencial de la SP para aumentar el nivel de vida de la población y a aumentar la potencialidad exportadora de alimentos, poniendo fin a la falsa dicotomía salud-comercio.
10. Destacar la importancia de continuar fortaleciendo los programas de inocuidad de alimentos a nivel local, a través de las iniciativas de los municipios saludables y productivos.
11. Promover el intercambio de experiencias entre los países de la región de las diferentes áreas de Inocuidad de Alimentos definidas por la OPS
12. Agradecer a las autoridades de los Estados Unidos Mexicanos por la hospitalidad y facilidades para la celebración de esta reunión.