



**Organización
Panamericana
de la Salud**

Oficina Regional de la
Organización Mundial de la Salud

110
1902 - 2012



6ª REUNIÓN DE LA COMISION PANAMERICANA DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS (COPAIA 6)

Santiago, Chile, 24 de julio de 2012

Item 5 de la Agenda Provisional

COPAIA 6/5 (Esp.)
16 julio 2012
ORIGINAL: ESPAÑOL

Plan Regional de Cooperación Técnica en Inocuidad de Alimentos de la OPS
*Estrategia regional de inocuidad de alimentos y prevención de las enfermedades
transmitidas por alimentos para las Américas (2013-2017)*

CONTENIDO

1. CONTEXTO	5
1.1 Importancia de la inocuidad de los alimentos y de las enfermedades transmitidas por alimentos en la Región de las Américas	5
1.2 Mandatos de la OPS/OMS en inocuidad de los alimentos y prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos	5
1.3 Justificación para la actualización de la estrategia regional en inocuidad de alimentos y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos	6
2. OBJETIVO	7
3. COMPONENTES DE LA ESTRATEGIA REGIONAL EN INOCUIDAD DE ALIMENTOS	7
3.1 Abogar y apoyar el desarrollo de sistemas de inocuidad de los alimentos basados en riesgo, sostenibles e integrados	8
3.1.1 Desarrollo de marcos normativos e institucionales basados en riesgos	8
3.1.2 Desarrollar alianzas para la prevención, control y contención de riesgos en los niveles nacional, regional e internacional	8
3.1.3 Apoyo en la construcción de capacidades para la detección, la evaluación y el manejo de incidentes y emergencias en inocuidad de alimentos	9
3.2 Desarrollar medidas basadas en ciencia a lo largo de la cadena de producción de alimentos, para promover la seguridad sanitaria y la prevención de la exposición a productos nocivos	10
3.2.1 Apoyar la generación y acceso a datos e información para la elaboración de políticas y de análisis de riesgos	10
3.2.2 Fortalecimiento de los sistemas de inspección de alimentos para el desarrollo de políticas y la toma de decisiones para la protección de la salud y manejo de riesgos de inocuidad de alimentos	11
3.3 Comunicación y manejo de riesgos en inocuidad de alimentos	12
3.3.1 Asegurar la comunicación de riesgos y la promoción de la salud para apoyar la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos	12
4. ESTRATEGIA	13

1. CONTEXTO

1.1 Importancia de la inocuidad de los alimentos y de las enfermedades transmitidas por alimentos en la Región de las Américas

Existen relaciones estrechas entre la seguridad alimentaria, la inocuidad de los alimentos y la salud, y la inocuidad de los alimentos juega un papel decisivo en la erradicación del hambre y la malnutrición, especialmente en los países de bajos ingresos y con carencia de alimentos¹: los alimentos de origen animal, tales como la carne, la leche y los huevos son una fuente rica de proteínas de alta calidad y grasas estructurales esenciales. Estos alimentos también son una fuente importante de micronutrientes esenciales biodisponibles, como el hierro, el cinc, la vitamina A y el calcio. Estos nutrientes son esenciales para mantener un crecimiento y un desarrollo adecuados.

Sin embargo existen riesgos importantes para la salud pública por contaminantes microbiológicos y químicos (incluyendo antimicrobianos) de los alimentos. La OMS estima que el 15.3% de la mortalidad a nivel global se debe a enfermedades infecciosas y parasitarias, y de estas, las enfermedades diarreicas son responsables del 4.3% de las muertes (estadísticas de la salud 2011). En los países de ingresos bajos y medianos de América latina y el Caribe (ALC), en este periodo 33,000 muertes fueron atribuidas a las enfermedades diarreicas, lo que corresponde al 1 % de muertes totales y a 5.9 muertes por 100,000 habitantes. La OMS indica que, dependiendo del país, entre el 15 y el 79 por ciento de los casos de diarrea se debe a alimentos contaminados. En los países de ALC, el porcentaje es de alrededor de 70 por ciento.

Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) representan un problema de salud pública de creciente importancia en la Región, tanto en los países desarrollados como los en vía de desarrollo. En la Región de las Américas, el análisis de los datos reportados al Sistema de Manejo de Eventos del Reglamento Sanitario Internacional indica que entre el inicio del monitoreo por el RSI en 2002 al primer trimestre del 2012, de los 969 eventos reportados, 161 eran relacionados a ETA o zoonosis, correspondiendo al 16,61% con una tendencia a aumentar en los últimos años. Al 29 de febrero de 2012, se había reportado un total acumulado de 47 eventos confirmados de origen alimentario.

Sin embargo, el registro incompleto de casos de ETA constituye una desventaja considerable para el análisis y la interpretación de la información, incluso en los países desarrollados. El Sistema de Información Regional sobre Vigilancia Epidemiológica de Enfermedades Transmitidas por Alimentos – SIRVETA, ha recibido en un periodo de 9 años 6.511 reportes de brotes de 22 países de la Región. Cerca de 250.000 personas fueron afectadas en estos brotes y fallecieron 317 personas. En Brasil, en el período 1999 – 2009 se notificaron un total de 6.349 brotes de ETA, con 124 mil afectados y 70 muertes. En un estudio reciente (2009) de la FAO en América Central², se estima que en Costa Rica ocurren aproximadamente 150 000 casos anuales de diarrea, con un costo estimado a \$11,25 millones. En El Salvador, se estimó el costo de las ETA en más de \$ 23 millones.

1.2 Mandatos de la OPS/OMS en inocuidad de los alimentos y prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos

En este contexto, en 2000, la 53ª Asamblea Mundial de la Salud, en su resolución WHA53.15, solicitó al Director General de la OMS que dé más énfasis en la inocuidad de los alimentos y que colabore con la FAO y otras organizaciones internacionales. La OMS publicó en 2001 la *Estrategia global en inocuidad de alimentos – alimentos más seguros para una salud mejor*. En la Región de las Américas, el área de inocuidad de los alimentos

¹ Resolución WHA 63.3 de la 63ª Asamblea Mundial de la Salud

² Enfermedades transmitidas por alimentos y su impacto socioeconómico, Estudios de caso en Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras y Nicaragua. FAO 2009

desarrolla un plan estratégico regional de cooperación técnica en inocuidad de los alimentos –alineado con el plan global- que ha sido presentado y aprobado en la XI Reunión Interamericana de Salud y Agricultura a Nivel Ministerial (RIMSA XI) por las resoluciones RIMSA11.R5 y RIMSA11.R6, y por la 126.a Sesión del Comité Ejecutivo en la resolución CE126.R7 y por el 42° Consejo Directivo en la resolución CD42.R3. Estas resoluciones fueron reforzadas por el Consejo Directivo 44 de septiembre de 2003 en la resolución CD44.R7.

En 2010, la 63ª Asamblea Mundial de la Salud adoptó la resolución WHA63.3, en que se reconoce: la amenaza de las ETA para la salud pública; el papel decisivo de la inocuidad de los alimentos en la erradicación del hambre y la malnutrición; el impacto posible del cambio climático en el incremento de la frecuencia de ciertas ETA; el incremento del comercio mundial de alimentos; la necesidad de una colaboración más estrecha entre el sector de la salud y otros sectores a nivel nacional e internacional a lo largo de la cadena de producción de alimentos. También reconoce la importancia de los acuerdos internacionales en el manejo de la inocuidad de los alimentos, la aplicación de principios científicos, el intercambio eficiente de datos de vigilancia y monitoreo, así como el intercambio de experiencias prácticas.

Considerando estos reconocimientos, la Asamblea instó a los Estados Miembros, entre otros:

- que sigan desarrollando y aplicando las capacidades básicas definidas en el anexo 1 del Reglamento Sanitario Internacional (2005), y las requeridas para participar en la Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN), incluyendo el desarrollo de sistemas de vigilancia de las ETA y contaminación de los alimentos, la evaluación, gestión y comunicación de riesgos, la respuesta a las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos, la localización y retiro de productos, y el reforzamiento de la capacidad de los laboratorios.
- que potencien la integración de las consideraciones relacionadas con la inocuidad de los alimentos en las intervenciones nutricionales, de ayuda alimentaria y de seguridad alimentaria;
- que establezcan o mejoren la base de datos probatorios sobre la inocuidad de los alimentos a través de medidas sistemáticas de vigilancia y estimación de la carga de morbilidad, de evaluaciones de riesgos y de relación riesgos-beneficios, en particular participando en la iniciativa de la OMS para calcular la carga mundial de enfermedades de transmisión alimentaria;
- que sigan desarrollando y manteniendo medidas preventivas sostenibles, incluidos los programas educativos sobre la inocuidad de los alimentos, mediante un enfoque sistémico que abarque toda la cadena de producción de alimentos, desde el productor hasta el consumidor;
- que fomenten el diálogo y la colaboración entre las disciplinas médicas, veterinarias y alimentarias, dentro de los Estados Miembros y entre ellos, centrándose en un esfuerzo integrado de reducción del riesgo de origen alimentario a lo largo de la cadena de producción de alimentos, teniendo en cuenta también los riesgos zoonóticos;
- que participen activamente en el proceso de elaboración de normas de la Comisión del Codex Alimentarius, y a que adopten las normas del Codex siempre que proceda;

1.3 Justificación para la actualización de la estrategia regional en inocuidad de alimentos y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos

Las bases de la Resolución WHA 63.3 se aplican a la Región de las Américas, y es necesario integrarlas en las futuras actividades de inocuidad de alimentos

La globalización de la producción y del comercio de alimentos sigue creciendo – por ejemplo, en los Estados Unidos de América se estima que durante los últimos 5 años, la cantidad de productos importados se ha duplicado,

provenientes de más de 240.000 establecimientos en 200 países³, lo que incrementa los riesgos de incidentes internacionales que involucran la contaminación de alimentos. Los problemas de inocuidad de alimentos se tienen entonces que abordar también a nivel internacional y regional.

Asimismo, el turismo internacional tiene un desarrollo muy importante en la Región de las Américas, con eventos de masa como la Jornada Mundial de la Juventud, el Mundial de Fútbol y los juegos olímpicos, que se realizarán en Rio de Janeiro, Brasil, respectivamente en 2013, 2014 y 2016.

La Región también está expuesta a frecuentes eventos climáticos extremos y desastres naturales como huracanes, terremotos y erupciones volcánicas, que afectan la seguridad alimentaria, la calidad e inocuidad de los alimentos.

Numerosos organismos nacionales e internacionales ofrecen cooperación a los países de la Región en estos diversos aspectos. Es esencial mejorar la coordinación entre las organizaciones de cooperación técnica y de establecimiento de normas que obran en la Región, incluyendo la FAO, el IICA, el OIRSA, la OIE, el CDC y el FDA, entre otros.

La implementación de este proyecto contribuirá de manera importante al cumplimiento de la Resolución WHA 63.3 en la Región, promoviendo la colaboración intersectorial, la generación y el intercambio de información en los niveles nacional, regional e internacional, y fortaleciendo los sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos.

2. OBJETIVO

Reducir los impactos en salud, sociales y económicos asociados a la ocurrencia de las enfermedades transmitidas por alimentos, incluyendo las zoonosis.

3. COMPONENTES DE LA ESTRATEGIA REGIONAL EN INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Las líneas de acción de inocuidad de los alimentos se desarrollan bajo los siguientes tres componentes:

1. Abogar y apoyar el desarrollo de sistemas de inocuidad de los alimentos basados en riesgo, sostenibles e integrados
2. Desarrollar medidas basadas en ciencia a lo largo de la cadena de producción de alimentos, para promover la seguridad sanitaria y la prevención de la exposición a productos nocivos
3. Comunicación y manejo de riesgos en inocuidad de alimentos, en cooperación con otros sectores y aliados

³ FDA Strategic Priorities 2011-2015

3.1 Abogar y apoyar el desarrollo de sistemas de inocuidad de los alimentos basados en riesgo, sostenibles e integrados

El marco de análisis de riesgo permite a los reguladores identificar, evaluar, manejar y comunicar los riesgos para la salud relacionados con alimentos (incluyendo las ETA, las deficiencias en micro-nutrientes y las enfermedades no transmisibles) en todos los eslabones a lo largo de la cadena de producción de los alimentos. El análisis de riesgo puede ser usado a través de una amplia gama de circunstancias y puede llevar a estrategias eficientes de manejo, incluso cuando los datos disponibles son limitados. La comunicación de riesgo es un medio esencial para compartir la información sobre peligros y riesgos entre todas las partes interesadas.

3.1.1 Desarrollo de marcos normativos e institucionales basados en riesgos

La meta de las legislaciones es de proteger los consumidores contra alimentos fraudulentos y que presentan riesgos para la salud. Deben ser basadas en consideraciones científicas transparentes e independientes tras la evaluación, manejo y comunicación de riesgos. Incluyen medidas provisionales para casos en que existen riesgos importantes para la salud y cuando no se ha podido realizar evaluaciones de riesgo completas. Incluyen normas que definen las reglas que regulan la producción, el procesamiento, el almacenaje, la distribución, la comercialización, la importación / exportación y la venta de alimento; y los códigos de práctica que ayudan a negocios de alimentos en la implementación de las regulaciones y normas.

En la Región de las Américas, el área de inocuidad de los alimentos de la OPS desarrolló un proyecto para cooperar con los países en el establecimiento de un sistema de información sobre normativas alimentarias en textos completos, cuyo objetivo principal es facilitar a los mismos la recopilación, análisis y actualización de las normativas alimentarias. Este sistema es de acceso público y todos los interesados pueden consultar la base de datos, a través de la utilización de palabras clave.

Acciones estratégicas:

- Asegurar que las legislaciones vigentes están basadas en riesgos, y son consistentes con las normas desarrolladas internacionalmente, como las normas del Codex Alimentarius y de la OIE.
- Desarrollar guías y material de capacitación sobre legislación (leyes, regulaciones y normas) para su distribución a todas las partes interesadas.
- Actualizar y difundir el uso del Sistema de Información Regional de Legislación Alimentaria y facilitar el intercambio de experiencias entre países en el desarrollo de marcos legales en base a riesgos.
- Asegurar la participación de los países en las reuniones del Codex Alimentarius, en particular en la Comisión del Codex para América Latina y el Caribe (CCLAC).
- Cuando sea posible, utilizar los mismos marcos en base a riesgos para en el abordaje de problemas como deficiencias en micro-nutrientes y enfermedades no transmisibles relacionadas al consumo de alimentos (ej: obesidad, diabetes e hipertensión).

3.1.2 Desarrollar alianzas para la prevención, control y contención de riesgos en los niveles nacional, regional e internacional

Los sistemas de inocuidad de alimentos son complejos en su naturaleza. Tienen una gran cantidad de interconexiones a lo largo de toda la cadena alimenticia, pero cada eslabón de la cadena alimentaria actúa de acuerdo con su conocimiento específico y con un alto nivel de incertidumbre acerca de las acciones de los demás participantes. Las leyes y regulaciones modernas tienen que cubrir la cadena alimentaria entera, y ser basada en

ciencia y en los principios de análisis de riesgo. Las legislaciones nacionales también deben contemplar disposiciones para asegurar el financiamiento de los mecanismos para su implementación, incluyendo el financiamiento de laboratorios de vigilancia y de análisis de alimentos.

El área de inocuidad de los alimentos de la OPS ha establecido un mecanismo multisectorial en inocuidad de los alimentos: la Comisión Panamericana de Inocuidad de Alimentos – COPAIA, integrada por representantes de las cinco subregiones de las Américas representando los ministerios de salud y de agricultura, asociaciones de productores y asociaciones de consumidores. El propósito fundamental de la COPAIA es de contribuir a mejorar la inocuidad de los alimentos en toda la cadena alimentaria por medio del mantenimiento de la voluntad política de los países de la Región para la organización de programas de inocuidad de alimentos y la promoción de la coordinación e integración con los productores y los consumidores. La COPAIA desarrolla líneas de acción para la promoción de la coordinación intersectorial, el fortalecimiento de los sistemas de inocuidad de alimentos, el desarrollo de políticas para la modernización de la inspección sanitaria de alimentos, la promoción de sistemas integrados de vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos, el desarrollo de alianzas estratégicas en educación y comunicación social en inocuidad de los alimentos, y la promoción de la participación de los países de la Región en los trabajos del Codex Alimentarius.

Acciones estratégicas:

- Revisar la naturaleza, el alcance y la sustancia de políticas, leyes, regulaciones y normas relacionadas con los alimentos, a lo largo de la cadena de producción de alimentos.
- Fortalecimiento de la COPAIA a través del mejoramiento de su diseño operacional y su inserción en las instancias subregionales.

3.1.3 Apoyo en la construcción de capacidades para la detección, la evaluación y el manejo de incidentes y emergencias en inocuidad de alimentos

Para mitigar los impactos de las emergencias de las ETA en la salud pública, y sus impactos económicos, los gobiernos deben tener la capacidad de detectar, evaluar y manejar los incidentes y emergencias en inocuidad de los alimentos. Estas son capacidades fundamentales, tal como definidas en el Reglamento Sanitario Internacional (2005).

El abordaje de emergencias en inocuidad de alimentos es por naturaleza multidisciplinario y multisectorial. La aplicación de los principios del análisis de riesgos asegura un abordaje consistente y efectivo en el manejo de emergencias en inocuidad de alimentos. La trazabilidad y los retiros son parte integral de la preparación de los servicios de inspección de alimentos en su preparación ante emergencias.

La mundialización del comercio de alimentos y de los desplazamientos de personas exige un abordaje internacional, con el intercambio de información entre las autoridades de control de alimentos. La Red Internacional de Autoridades en Inocuidad de Alimentos – INFOSAN, facilita el intercambio de esta información.

Acciones estratégicas:

- Fortalecer las capacidades básicas definidas en el anexo I del RSI (2005), específicamente para los eventos de inocuidad de los alimentos, incluido el desarrollo de sistemas para la vigilancia de las ETAs y la contaminación de los alimentos; la evaluación, gestión y comunicación de riesgos; la respuesta a emergencias relacionadas con inocuidad de los alimentos, incluyendo en situaciones de desastres naturales; y la detección, rastreo y retiro de productos del mercado;

- Elaborar guías y directrices sobre los componentes de inocuidad de alimentos en emergencias, incluyendo investigación de brotes.
- Apoyar la participación de los países en INFOSAN y sus actividades, incluido apoyar a la transmisión oportuna de los datos, la información y el conocimiento acerca de las emergencias de inocuidad de los alimentos a través de la red;
- Establecer acuerdos entre los puntos focales del RSI e INFOSAN Emergency, sobre sus roles y responsabilidades
- Desarrollar o fortalecer los sistemas de detección de eventos, las capacidades de análisis de riesgo y los sistemas de trazabilidad y retiros
- Desarrollar y actualizar planes de emergencia en inocuidad de alimentos, relacionados con otros planes de emergencia.
- Realizar simulacros de emergencias en inocuidad de alimentos, involucrando equipos multidisciplinarios y multisectoriales

3.2 Desarrollar medidas basadas en ciencia a lo largo de la cadena de producción de alimentos, para promover la seguridad sanitaria y la prevención de la exposición a productos nocivos

3.2.1 Apoyar la generación y acceso a datos e información para la elaboración de políticas y de análisis de riesgos

El acceso a información confiable sobre la incidencia de ETA es fundamental. Por lo tanto, es esencial que se establezcan enlaces eficientes entre las agencias de control de alimentos y el sistema de salud pública, para relacionar la información sobre la contaminación de alimentos con datos sobre enfermedades transmitida por alimentos. Eso permite la alerta temprana y la aplicación de medidas de control basadas en riesgos, en todos los eslabones de la cadena de producción de alimentos. El análisis de los datos también permite medir el impacto de las medidas de control implementadas.

En este contexto, un componente esencial de los sistemas de control de alimentos es el acceso a laboratorios que pueden detectar, identificar y cuantificar los contaminantes en alimentos. La OPS ha desarrollado una estrategia de trabajar como una red internacional, en contraposición con los sistemas de vigilancia nacionales individuales. Esto ha permitido responder más eficazmente a la incidencia creciente de enfermedades de transmisión alimentaria. Tres sistemas de redes operan activamente en la Región:

- 1) La Región de las Américas ha establecido la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA), que tiene como objetivos lograr la equivalencia metodológica de los laboratorios de análisis de alimentos; promover la implementación de sistemas de gestión de la calidad equivalentes en los laboratorios de la Red; y fortalecer la cooperación técnico-científica entre los países involucrados en la misma.
- 2) Los países de la Región participan muy activamente en Red Global de Infecciones Transmitidas por Alimentos de la OMS (GFN), que fomenta la colaboración entre microbiólogos y epidemiólogos pertenecientes a instituciones a nivel nacional relacionadas con las áreas de salud humana, veterinaria y alimentos, que trabajen con las enfermedades transmitidas por alimentos y sus patógenos. La meta es, además, fortalecer la capacidad de las Instituciones a nivel nacional, particularmente los laboratorios de referencia, involucradas en la vigilancia de enfermedades y patógenos alimentarios incluyendo las pruebas de resistencia antimicrobiana, de manera tal que la información pueda ser útil en la toma de decisiones basadas en evidencias.

- 3) También participan en la Red PulseNet, para la aplicación de técnicas de epidemiología molecular basadas en electroforesis en gel de campos pulsantes (PFGE) para apoyar la vigilancia de los patógenos transmitidos por alimentos, en base a un orden de prioridades acorde a las necesidades de la Región.

Acciones estratégicas:

- Fortalecer las interrelaciones entre los sistemas de salud pública y las agencias de inspección de alimentos para mejorar la disponibilidad de datos sobre las ETA mediante la vigilancia basada en eventos e indicadores.
- Fortalecer o establecer interrelaciones entre las diferentes fuentes de información y mejorar la gestión de riesgos.
- Desarrollar capacidades para realizar estudios sobre la carga de las ETA y compartir los datos, como elementos del análisis de riesgos y abogacía de la inocuidad de los alimentos.
- Fortalecer capacidades para estudios de consumo de alimentos y el monitoreo de peligros de importancia para la salud pública, a través de los programas de monitoreo de contaminantes y residuos, incluyendo estudios de dieta total.
- Intensificar las acciones de las redes de laboratorios de análisis de alimentos, en particular, RILAA, GFN, PulseNet, para reforzar la capacidad de los países de vigilar y monitorear las ETA, promoviendo el intercambio de conocimiento en lo que se refiere a la recolección, verificación, análisis e interpretación sistemática de los datos sobre contaminantes de alimentos y ETA.
- Mejorar la base de datos probatorios para la inocuidad de los alimentos mediante la estimación de cargas de enfermedad y esfuerzos de vigilancia sistemáticos, así como mediante la evaluación de riesgos y evaluación de riesgos-beneficios, y apoyar actividades internacionales en estas áreas, en particular, la iniciativa de la OMS para calcular la carga mundial de las enfermedades transmitidas por los alimentos en todas las causas principales (microbiológicas, parasitarias y químicas), y promover el aporte de datos al Sistema de Información Regional para la Vigilancia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (SIRVETA).

3.2.2 Fortalecimiento de los sistemas de inspección de alimentos para el desarrollo de políticas y la toma de decisiones para la protección de la salud y manejo de riesgos de inocuidad de alimentos

Los sistemas modernos de inspección de alimentos están enfocados en el riesgo, concentrándose en las áreas que más probabilidad tienen de proveer alimentos inseguros, y en los peligros incontrolados de mayor preocupación para la salud pública.

El entrenamiento adecuado de los inspectores de alimentos es un prerrequisito para un sistema eficiente de inspección de alimentos.

Acciones estratégicas:

- En colaboración con otros organismos de cooperación internacional, realizar evaluaciones de los sistemas nacionales de inspección de alimentos, identificar brechas y proponer acciones correctivas.
- Asegurar el fortalecimiento de los servicios de control de alimentos, por el suministro de cursos, cuando requerido, entre otros en las áreas de:
 - manejo de problemas emergentes y nuevos conceptos en inocuidad de los alimentos;

- negocios de alimentos, necesidades de inspección y problemas prioritarios;
- procedimientos operativos normalizados para emprender inspecciones;
- proceso para definir frecuencias de inspección basado en riesgos;
- auditoría de actividades de inspección;
- manejo de registro de inspecciones anteriores y acciones de seguimiento;
- apoyo legal; y
- uso eficiente de los servicios de laboratorio.

3.3 Comunicación y manejo de riesgos en inocuidad de alimentos

3.3.1 Asegurar la comunicación de riesgos y la promoción de la salud para apoyar la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos

La educación contribuye de manera importante a la concientización de los consumidores sobre los problemas de inocuidad de los alimentos, y a mejorar los aspectos de manipulación de alimentos como de elección de alimentos sanos. Sin embargo, para lograr un impacto significativo, la educación en inocuidad de los alimentos debe incluir los aspectos particulares de idiosincrasia de los manipuladores de alimentos, y buscar cambios de comportamiento.

Los esfuerzos de educación deberían ser dirigidos prioritariamente a poblaciones que presentan riesgos particulares, como las mujeres embarazadas o que cuidan a niños de corta edad, niños de edad escolar, personas mayores, y los enfermos crónicos. Para los niños, la educación sobre los principios de manipulación segura de los alimentos debería ser parte del currículo escolar y ser estrictamente aplicados en las comedores escolares. Asimismo, las personas que manipulan alimentos para poblaciones vulnerables tienen que entender sus responsabilidades para asegurar la seguridad de los alimentos que preparan. Así como también, la promoción de la nutrición con calidad.

La OMS ha desarrollado también instrumentos educativos para todos los grupos de edad para promover la inocuidad de alimentos, la alimentación sana y la actividad física (las “Tres Cinco Claves”).

Los programas de educación deberían también incluir un componente de evaluación, para medir el impacto de dichos programas.

Se debe dar una atención especial a la salud de los viajeros: en efecto, la Región de las Américas acogerá varios eventos de masa, en particular en Rio de Janeiro, que será el anfitrión de la Jornada Mundial de la Juventud en 2013, de la Copa del Mundo de Fútbol en 2014, y de los Juegos Olímpicos en 2016.

Acciones estratégicas:

- Desarrollar medidas preventivas sostenibles, incluyendo los programas de educación de inocuidad de los alimentos, mediante la adaptación, validación y adopción del manual para la aplicación de las Cinco Claves para la Inocuidad de los Alimentos en escuelas, mercados y comunidades particularmente en los países prioritarios y en las comunidades más desprotegidas.
- Revisar los programas existentes y evaluar su capacidad de proporcionar la educación adecuada y eficaz en inocuidad de los alimentos, con énfasis en los grupos prioritarios, en base a una evaluación de los comportamientos de riesgo en dichos grupos.
- Promover en escuelas primarias para la inclusión en el currículo de programas específicos sobre las cinco claves para el manejo seguro de alimentos.
- Formar capacitadores para transmitir conocimientos a los grupos prioritarios.

- Capacitar a todos los manipuladores de alimentos, incluyendo vendedores ambulantes, en el marco de programas como Municipalidades Saludables, Escuelas Saludables y Mercados Saludables.
- Fortalecer la comunicación a los consumidores, dándoles información de manera rápida y oportuna sobre brotes de enfermedades, incidentes con alimentos contaminados o avisos de retiro de alimentos, utilizando medios adaptados de comunicación.

4. ESTRATEGIA

Las prioridades están basadas en:

- 1) mejorar el marco normativo de los países en inocuidad de alimentos con énfasis en aspectos de salud pública;
- 2) fortalecer la vigilancia de las enfermedades de transmisión alimentaria y el monitoreo de los contaminantes de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria;
- 3) mejorar la capacidad de evaluación de riesgo;
- 4) mejorar la capacidad de gestionar eficazmente los riesgos;
- 5) mejorar la capacidad de comunicar eficazmente los riesgos; y
- 6) promover la educación del consumidor en aspectos de inocuidad de alimentos.

Para lograr estos objetivos, la estrategia será basada en:

- Fortalecimiento de alianzas e interacciones eficaces con organismos de cooperación técnica en agricultura y medioambiente del Sistema de las Naciones Unidas, el Sistema de la Organización de los Estados Americanos, con Organismos de Salud Pública Nacionales, el sector privado y consumidores para lograr la implementación de políticas sostenibles en inocuidad de los alimentos.
- Movilización y optimización del uso de los recursos de la organización, de los países, extra-presupuestarios y la colaboración estratégica con Estados Miembros y otros organismos internacionales.
- Apoyo al fortalecimiento y sostenibilidad de las capacidades nacionales en el marco del Reglamento Sanitario Internacional, referente a los sistemas de detección de eventos, las capacidades de análisis de riesgo y los sistemas de trazabilidad y retiros.
- Promoción de redes para mejorar y/o reforzar la capacidad de los países en vigilar y monitorear las enfermedades transmitidas por alimentos.
- Promoción de la participación activa de los países en iniciativas regionales y globales tales como el Código Alimentarius, INFOSAN, SIRVETA, RILAA, PulseNet y GFN entre otras.
- Desarrollo de pautas basadas en experiencias exitosas y cooperación entre países para la producción de reactivos y la implementación de programas externos de control de calidad en laboratorios.
- Promover la colaboración y participación interdisciplinaria en iniciativas relacionadas con la alimentación y nutrición, dando especial atención a los grupos poblacionales de mayor riesgo y respaldando acciones en situaciones de emergencias y desastres.