

Inocuidad de alimentos: escenarios internacionales e implicancias para Uruguay

CONTENIDO:

Editorial2

CAPÍTULO INTERNACIONAL

El supermercado universal3

Las enfermedades transmitidas por los alimentos en números5

CAPÍTULO REGIONAL

Situación y perspectivas regionales de los sistemas de inocuidad de los alimentos8

13 países del continente trabajan en el fortalecimiento del sistema de inocuidad de alimentos10

CAPÍTULO NACIONAL

Situación de las enfermedades de transmisión alimentaria e importancia para la Salud Pública11

El Codex Alimentarius definiciones y enfoque en Uruguay13

Desempeño, visión y estrategia como metodología de trabajo15

Uruguay cuenta con capacidades adecuadas para el Análisis de Residuos de Plaguicidas17

El rol de los laboratorios de certificación en los sistemas nacionales de inocuidad de alimentos18

Inés Martínez Bernié , “La industria alimentaria nacional, tiene en el LATU un respaldo intelectual y tecnológico de primera línea”20

CAPÍTULO SECTORIAL

La identidad ‘local’ como factor que integra la cadena agroalimentaria22

Producción de alimentos: Mauricio Rodríguez Dupont, “La inocuidad no se transa, es un concepto del todo o nada, no se puede ser parcialmente inocuo”24

Industria alimentaria: María Hansz, “Lo que ayudaría sería una mayor articulación a nivel nacional”25

Álvaro Verderosa, “El uruguayo piensa que si compra un alimento barato no tiene derecho a exigir y se equivoca”26

Intendencia de Montevideo: Richard Millán, “La participación de la comunidad resulta fundamental”28

Academia: Matilde Soubes, “Existe una gran brecha entre el manejo de alimentos del sector formal de producción y el informal”29

CAPÍTULO AGENDA PENDIENTE

De la revolución verde a la revolución de la seguridad alimentaria30

EDITORIAL



El Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) reconoce la importancia que tiene para sus países miembros consolidarse como una región exportadora de alimentos, enfrentando los desafíos derivados de las crecientes exigencias de los consumidores sobre la nutrición, calidad e inocuidad de los alimentos. En ese sentido el IICA tiene el ineludible compromiso con el desarrollo de un sector agropecuario competitivo, sustentable e incluyente en el continente.

La Cumbre Mundial sobre la Alimentación (1996) declaró que la mejora de la inocuidad de los alimentos es condición necesaria para aumentar la seguridad alimentaria que se alcanza cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico, social y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos, a fin de llevar una vida activa y sana. La creciente incidencia de los alimentos contaminados en la dinámica del comercio internacional se verifica en el hecho que el 77% de los alimentos rechazados por la Administración de Alimentos y Drogas de EEUU en el período 2004/2005, es atribuible a problemas de inocuidad. En este contexto, los esfuerzos que hacen nuestros países por cumplir con los requisitos de inocuidad para acceder a mercados internacionales cada vez más exigentes también deben darse para el consumo interno, constituyendo este último un desafío ético más que comercial.

El Plan de Mediano Plazo 2010-2014, que orienta las acciones del Instituto, priorizó la seguridad alimentaria, por lo cual dedicamos esta cuarta edición de la *Revist@ IICA* al tema “Inocuidad de alimentos: escenarios internacionales e implicancias para Uruguay”.

En este número de la *Revist@ IICA* se encontrarán entrevistas a expertos, columnas y análisis de especialistas internacionales, regionales y nacionales. La publicación incorpora también la evaluación por sectores, destacándose la necesidad de obtener un enfoque integral que recoja las visiones de los vinculados a la producción, la industria, los consumidores y la academia, sin olvidar por supuesto a la indelegable función del Estado.

El objetivo final de esta publicación es contribuir a la concientización en torno a un tema que debe ocupar un lugar importante en la agenda política de nuestros países y plasmarse en acciones que fortalezcan su institucionalidad y promuevan la aplicación de políticas públicas efectivas.

La coordinación del cuarto número de la *Revist@ IICA* fue realizada, en lo internacional, por la Especialista Regional del IICA en Sanidad e Inocuidad de Alimentos, Ing. Lourdes Fonalleras; en lo regional y sectorial, por la Asistente Técnica de la Secretaría del Comité Veterinario Permanente, Ing. Msc. Gabriella Campón; en lo nacional por la Especialista Nacional en Agronegocios, la Cra. Alejandra Bentancur. El Coordinador Técnico de la Oficina del IICA en Uruguay, Ing. Santiago Cayota, supervisó el documento.

Manuel Otero

Las opiniones vertidas en este trabajo son de entera responsabilidad de los autores y no reflejan necesariamente la posición del Instituto.

© Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), 2010.

ISSN: 1688-6410 | Título-clave: *Revist@ IICA* | Título-clave abreviado: Rev. IICA

El Instituto promueve el uso justo de este documento. Se solicita que sea citado apropiadamente cuando corresponda.

Coordinación Editorial: en lo internacional, Lourdes Fonalleras; en lo regional y sectorial, Gabriella Campón; en lo nacional, Alejandra Bentancur. Supervisión, Santiago Cayota. Corrección de estilo, Malvina Galván. Diseño, Esteban Grille.

El supermercado universal



Dr. Ricardo Molins

Gerente del Programa de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos, IICA, San José, Costa Rica.

‘Supermercado Universal’ describe cabalmente lo que una buena parte de la población mundial ha llegado a esperar y tomar como ocurrencia diaria en sus hábitos de compra y alimentación. En ese supermercado universal se encuentran productos alimentarios frescos o procesados provenientes de todos los continentes y rincones del mundo: fruta decidua de Chile, California o Marruecos, o tropical de Costa Rica, Guatemala, Haití o, ¿por qué no?, China; vinos europeos, sudamericanos, californianos y de Sudáfrica; quesos hechos con leche de vacas que mugen en docenas de países y bajo todos los climas; pescados capturados en Alaska o Noruega, junto a mejillones de Nueva Zelanda y camarones criados en estanques en Vietnam.

Si pensamos en productos alimentarios procesados, la variedad es aún mayor, y no solamente en el origen de las latas, cajas o productos unitarios, sino en el de los múltiples ingredientes que componen cada uno de estos. No es raro que una sola sopa en lata contenga ingredientes provenientes de más de una docena de países de varios continentes.

El supermercado universal ... sí, y también perenne, porque el consumidor ha llegado a esperar, o más bien a exigir, ya no solamente los productos de todo el globo, sino que estos estén disponibles, al alcance de su necesidad o capricho, todo el año en todos los lugares.

Por supuesto, el mantenimiento del supermercado universal requiere un aparato productivo y logístico global impenable hace apenas unos años. Sistemas de producción agrícola y pecuaria masi-



vos o sistemas muy extensos y complejos de recolección de productos primarios a partir de múltiples unidades productivas, cadenas de transporte y almacenaje que circundan el planeta, y gigantescos centros de recolección y distribución. Nada más ni nada menos que el sueño de cucarachas, moscas, arañas y otros insectos, así como de roedores de todo tipo portadores de parásitos y gérmenes locales que pasan así a ser también universales; y de virus y bacterias que -al contaminar los productos alimentarios y usarlos como vehículo- están listos para un tour del mundo.

Un muy elevado porcentaje de las enfermedades humanas -y no solamente las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)- son zoonóticas, es decir, de origen animal y trasmisibles directamente de animales a humanos o de animales a productos alimentarios y luego a humanos. Por su parte, los alimentos vegetales y marinos, por naturaleza o mal manejo, presentan su propia gama

“Cuanto mayor es el volumen de intercambio de un producto, mayores las posibilidades de que éste pueda ocasionar brotes masivos de enfermedades transmitidas por alimentos.”

de toxinas, contaminantes químicos tales como metales pesados y agentes biológicos potencialmente presentes que pueden causar ETA a los humanos.

Además de lo anterior, ya no se puede ignorar la contaminación intencional de alimentos, sea esto por motivos de terrorismo, ignorancia o mala fe por parte de procesadores inescrupulosos (como el caso de la *melamina* en fórmulas infantiles y leche en polvo). Cuanto mayor es el volumen de intercambio de un producto, mayores las posibilidades de que éste pueda ocasionar brotes masivos de enfermedades transmitidas por alimentos.

Las Reglas del Juego

Las amenazas de peligros químicos y microbiológicos en alimentos han llevado a los gobiernos a desarrollar y adoptar normas nacionales e internacionales destinadas a prevenir o minimizar tales peligros, a fin de proteger a su población, y a exigir que tanto productores y procesadores nacionales así como sus proveedores externos las cumplan.

En el ámbito internacional, el *Codex Alimentarius* (o código de alimentos, en latín) -una organización intergubernamental que es parte de un programa conjunto de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), con una membresía de más de 180 países- ha sido designado como el único compendio de normas de higiene, inocuidad y calidad de alimentos reconocidas a nivel global para el comercio internacional de alimentos por el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF), uno de los acuerdos que dieron origen a la Organización Mundial del Comercio (OMC). Según el Acuerdo MSF, si un producto alimentario ha sido elaborado bajo las normas del *Codex* no puede ser rechazado por un país importador por razones de inocuidad. Si se diera el caso de que los requisitos o parámetros de inocuidad nacionales del país importador para ese alimento superan los del *Codex*, el país importador debe demostrar la base científica de los mismos o debe permitir la entrada del producto.

De lo anterior se desprende la enorme importancia que adquiere la normativa internacional en inocuidad de alimentos para alcanzar o retener el acceso a mercados de productos alimentarios y la necesidad de que los países en desarrollo participen activamente en la elaboración y discusión de esa normativa.

Sin embargo, las normas del *Codex Alimentarius* son voluntarias. Es decir, los países están en libertad de adoptar las normas *Codex*, armonizarlas con las normas nacionales, o de establecer sus propias normas.

La Tercerización del Control de la Inocuidad de los Alimentos

En los últimos años, debido a la falta de protocolos definidos de buenas prácticas agrícolas en el *Codex*, así como a la desconfianza de muchos compradores sobre la capacidad técnica de los servicios oficiales para certificar la inocuidad de productos alimentarios de exportación, se ha dado una proliferación mundial de normas, o mejor dicho, requerimientos privados. Los grandes compradores en los países industrializados -importadores mayoristas o grandes cadenas de supermercados- han desarrollado sus propios esquemas de aseguramiento de la inocuidad de los alimentos que compran. Con ello, han obligado a los exportadores y productores, sin importar su tamaño, a certificarse bajo uno o más de esos esquemas a un costo que con frecuencia deja a los pequeños y medianos productores fuera de las cadenas de valor.

La intervención de los importadores a través de la certificación de inocuidad de los productos despachados por los exportadores tiene dos dimensiones: la primera es protegerse -dentro de lo posible- contra posible daño a la salud de sus clientes y con ello, su propia salud económica y competitividad, y la segunda, abrir espacios publicitarios tales como “soy más verde”, o “más socialmente o ambientalmente responsable que mi competidor”.

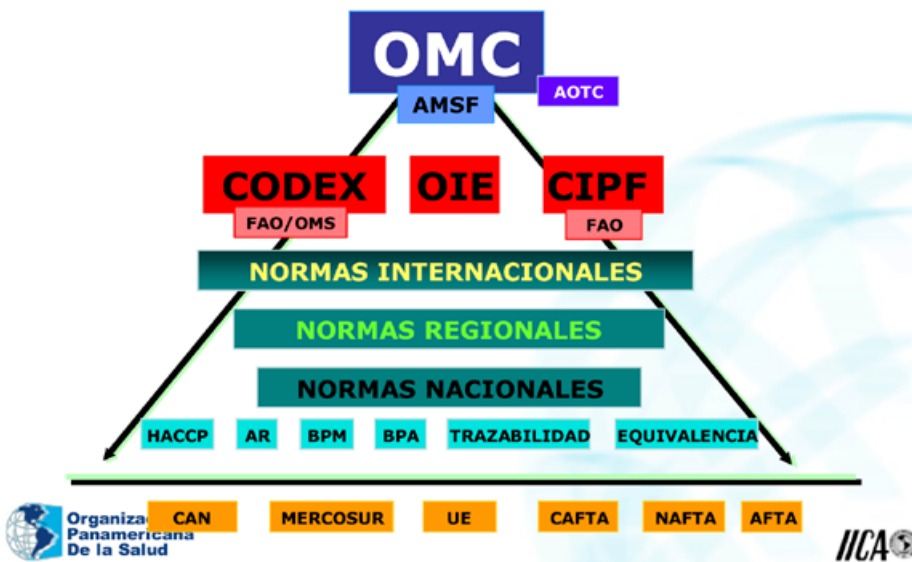
Muchos países no tienen sistemas nacionales de control de inocuidad de alimentos ‘técnicamente creíbles’. Un sistema nacional de control de calidad e inocuidad de alimentos, para ser efectivo



y considerado como tal por otros países, debe contar como punto de partida con una base legal y regulatoria que cubra los aspectos de producción, manejo, transporte, procesamiento y distribución, y que, a nivel comercial, llegue incluso hasta las etapas de preparación y servicio de los alimentos. Este moderno concepto de aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos a través de toda la cadena alimentaria es conocido como ‘de la granja a la mesa’.

Finalmente, no es posible ignorar el impacto de la inocuidad de los alimentos en la seguridad alimentaria de los países, ya que los alimentos no inocuos, es decir, contaminados y dañinos, no aportan al acervo nutricional. La inocuidad, por lo tanto, es un factor inseparable de la calidad de los alimentos.

Es así como la inocuidad de los alimentos, después de ser un tema desconocido o en buena medida ignorado hasta hace apenas unos pocos años, se ha convertido en un aspecto primordial e ineludible de la competitividad de los productos alimentarios en los mercados internacionales, y, frecuentemente, también en los mercados locales.



Las enfermedades transmitidas por los alimentos en números

Genaro W. García, PhD

Asesor Regional Inocuidad de Alimentos (OPS/OMS)

Health Surveillance and Disease Prevention and Control

Centro Panamericano de Fiebre Aftosa (PANAFTOSA)

Enrique Pérez-Gutiérrez DVM, MMV, MPVM, PhD

Asesor en Salud Pública Veterinaria

Health Surveillance, Disease Prevention and Control (HSD)

PANAFTOSA

Comentarios: Lourdes Fonalleras.

Las gastroenteritis agudas son una causa importante de morbilidad, mortalidad y carga socio-económica a nivel mundial. La vigilancia de las ETA, existente en América Latina y el Caribe, está basada en la notificación de brotes, morbilidad y mortalidad sindrómica, en particular las gastroenteritis agudas. Sin embargo, muchos casos de gastroenteritis aguda no son captados por los sistemas de vigilancia local o nacional y los informes de brote no siempre son completos y están sujetos a sesgos.

El conocimiento de la magnitud, la distribución y los factores de riesgo específicos asociados con las gastroenteritis agudas son requerimientos para el diseño de acciones de control y prevención efectivas. Igualmente, este conocimiento provee información sobre las tendencias mundiales epidemiológicas de las ETA, su distribución geográfica, los factores de riesgo asociados a su ocurrencia, y el impacto que sobre estas pueden tener variables como la globalización, el cambio climático, el turismo y el comercio internacional

Recientemente, la Asamblea Mundial de la Salud (mayo, 2010) aprobó una resolución en inocuidad de alimentos en la cual, entre otros puntos, se insta a los Estados miembros a promover la integración de las intervenciones relacionadas con la inocuidad de los alimentos

“El conocimiento de la magnitud, la distribución y los factores de riesgo específicos asociados con las gastroenteritis agudas son requerimientos para el diseño de acciones de control y prevención efectivas.”

en las políticas y programas de ayuda y seguridad alimentaria. El objetivo es reducir la incidencia de las ETA y mejorar los impactos sanitarios en las poblaciones, particularmente en los grupos vulnerables.¹

La Organización Panamericana de la Salud (OPS) inició una serie de actividades para tener una comprensión más clara de las ETA dentro de la población. Este artículo ilustra parte de estas actividades, además de presentar información epidemiológica de USA y Canadá compiladas por sus instituciones de Salud Pública con el fin de realizar un cálculo preliminar de las implicaciones económicas de las ETA.

Estudios de carga de gastroenteritis aguda asociada a los alimentos en América.

El concepto básico de estos estudios es estimar la información no captada por los sistemas de vigilancia epidemiológica

1 Resolución en inocuidad de alimentos: http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA63/A63_R3-en.pdf



ca, en las distintas fases de la vigilancia de las ETA. Para ello se fundamenta en una serie de encuestas a la población y a los servicios de laboratorio².

Cuba: En estudios realizados por el Ministerio de Salud de Cuba y la Agencia Canadiense de Salud Pública para estimar la carga de gastroenteritis aguda en tres estaciones centinelas³. Se completaron un total 97,3% de una muestra de 6.576 entrevistas. La prevalencia general fue 10,6%. El riesgo de gastroenteritis aguda fue mayor durante la estación de lluvias, en niños, adolescentes y hombres, y en el municipio rural de Santiago de Cuba. La gastroenteritis aguda representó una carga sustancial sobre la salud, equivalente o mayor que en países desarrollados, resultando en 1,4 los casos por persona al año.

Estados Unidos: Entre 1994 y 2003, USA reporta seis estudios, variando la incidencia entre 0,6 persona-año a 3,2; con un promedio de 1,3 persona-año.⁴ Los niños menores de 5 años significaron el principal factor de riesgo, presentando prevalencia más alta en la enfermedad diarreica aguda. Algunos de los estudios no encontraron diferencia de la prevalencia entre hombres y mujeres o residentes urbanos y rurales. Otros reportan prevalencia más altas de la enfermedad diarreica en mujeres que hombres.



2 Aguiar Prieto P, Finley RL, Muchaal PK, Guerin MT, Isaacs S, Castro Domínguez A, Gisele Coutin M, Perez E. Burden of self-reported acute gastrointestinal illness in Cuba. *J Health Popul Nutr* 2009; 27:345-57.

3 Aguiar Prieto P, Finley RL, Muchaal PK, Guerin MT, Isaacs S, Castro Domínguez A, Gisele Coutin M, Perez E. Burden of self-reported acute gastrointestinal illness in Cuba. *J Health Popul Nutr* 2009; 27:345-57.

4 Jones TF, McMillian MB, Scallan E, Frenzen PD, Cronquist AB, Thomas S, et al. A population-based estimate of the substantial burden of diarrhoeal disease in the United States; FoodNet, 1996-2003. *Epidemiol Infect* 2007;135(2):293-301

Herikstad H, Yang S, Van Gilder TJ, Vugia D, Hadler J, Blake P, et al. A population-based estimate of the burden of diarrhoeal illness in the United States: FoodNet, 1996-7. *Epidemiol Infect* 2002;129(1):9-17.

Imhoff B, Morse D, Shiferaw B, Hawkins M, Vugia D, Lance-Parker S, et al. Burden of self-reported acute diarrheal illness in FoodNet surveillance areas, 1998-1999. *Clin Infect Dis* 2004;38 Suppl 3:S219-26.

Canadá: Entre el 2001 y el 2006 Canadá realiza estudios a la población, oscilando las tasas entre 1.2 a 1.3 persona-año. Los factores de riesgo fueron mujeres, niños (0-9 años) áreas rurales, y mayor nivel educativo⁵. En un estudio publicado este año se reporta un rango de incidencia de 39,5 episodios cada 100 personas-año en adultos mayores de 55 años a 62,1 episodios cada 100 personas-año en adultos entre 15-54 años.⁶

5 Thomas MK, Majowicz SE, Sockett PN, Fazil A, Pollari F, Dore KA, et al. Estimated numbers of community cases of illness due to Salmonella, Campylobacter and verotoxigenic Escherichia coli: Pathogen-specific community rates. *Can J Infect Dis Med Microbiol* 2006;17(4):229-34

6 Walker CL, Black RE. Diarrhoea morbidity and mortality in older children, adolescents, and adults. *Epidemiol Infect.* 2010;138(9):1215-26

Argentina: El estudio en Gálvez, realizado a nivel municipal, evaluó la magnitud y la distribución de gastroenteritis aguda.⁷ El trabajo valoró la tasa de gastroenteritis durante dos periodos del año y con dos periodos de rememoración (7 y 30 días). La incidencia promedio fue de 1,10 persona-año.

Chile: Según un estudio realizado en la región Metropolitana la prevalencia mensual ajustada por edad fue de 9,2%. La tasa de incidencia anual fue de 0,98 a 2,3 episodios persona-año. Los factores predictivos encontrados fueron: edad, ocupación, sistema de atención de salud,

7 Thomas MK, et al. Burden of acute gastrointestinal illness in Galvez, Argentina, 2007. *Journal of Health, Population and Nutrition* 2010; 28: 149-158., 2008

sistema de alcantarillado, uso de anti-bióticos significativos de ser un caso de gastroenteritis aguda.⁸

Estimaciones de los costos del impacto de ETA

Por medio de un modelo estocástico se estimó la carga anual en la salud y el costo asociado con la gastroenteritis debidos a patógenos de transmisión alimentaria (Tabla 1). En particular, para el número de casos se trabajó con los estimados de los estudios de carga enumerados en la sección anterior combinados con reportes realizados por los Estados miembros a Red Global de Infecciones Transmitidas por los Alimentos (WHO-GFN, por su sigla en inglés)⁹ y datos de la literatura.

Los costos totales se presentan como la media del estimado y se calculó además el rango correspondiente al 90% de los valores calculados por el modelo. El costo total promedio estimado por el modelo fue de US\$ 125 billones (US\$9 a US\$355 billones). El amplio rango demuestra la incertidumbre de la estimación lo que, posiblemente se explica por el uso de la información de solo 13 países de la región, la heterogeneidad de los datos suministrados por los sistemas de vigilancia que proveen la información y/o el diseño del estudio. El modelo estima los costos de enfermedad según los gastos médicos (atención médica, hospitalización, medicamentos, complicaciones secundarias, y el costo económico de la pérdida de la productividad causada por los ingresos no devengados por incapacidad). En los estudios de Thomas¹⁰ la media de duración del episodio de gastroenteritis fue de 3,4 días en Gálvez, y de 2,6 días en la región Metropolitana de Chile, con pérdidas promedio de 2,6 y 1,7 días laborales respectivamente. En un estudio de USA, Roberts¹¹, en el 2007 reporta alrededor 357 billones de dólares para su país con un estimado de

Tabla 1

Gastroenteritis persona/año	Fuente del dato	Costo por Caso	Fuente del dato
0.27	WHO-GFN	20.9	Hellard et al., 2003
0.26	WHO	80.75	Roberts et al., 2003
0.021	WHO	121.6	van den Brandhof et al., 2004
0.088	WHO	80.75	Lindquist et al., 2001
0.1896	WHO	381.9	Scott et al., 2000
0.0826	WHO	493.05	Withington et al., 1997
0.0649	WHO	601.35	Roberts et al., 2003
0.5610	Estudio Carga de Enfermedad	859.75	Todd et al., 1989
2.45	Estudio Carga de Enfermedad	989.9	Todd et al., 1989
0.98	Estudio Carga de Enfermedad	1755.6	Todd et al., 1989
2.3	Estudio Carga de Enfermedad	109.25	Sockett et al., 1991
0.7	Akheter et al., 1994		
3.2	Sandler et al., 2000		
0.7	Herikstad et al., 2002		
0.6	Hawkins et al., 2001		
0.7	Imhoff et al., 1999		
1.3	Majowicz et al., 2004		
1.6	Dingle et al., 1953		
1	Fox et al., 1966		
0.3	Fox et al., 1972		
1.2	Monto & Koopman., 1980		
1.9	Guerrant et al., 1990		
1.9	Hughes et al., 1978		
0.71	Garhtright et al., 1988		
0.62	Garhtright et al., 1988		
2.11	Colford et al., 2005		
0.76	Payment et al., 1991		
0.66	Payment et al., 1997		
0.26	Raina et al., 1999		
1.1	Strauss et al., 2001		
0.99	Scallan et al., 2005		
3.48	Colford et al., 2002		

a. Casos de gastroenteritis modelada como: InvGaus (1,17, 1,88, -0.22)

b. Costo por caso modelado como: Expon (526.27, -25,84)

c. Casos de ETAS a partir de casos de gastroenteritis modelado como Pert (0.26; 0.32; 0.36)

76,000,000 de casos anuales de ETA. Otro estudio en USA publicado en el 2010¹² usando un modelo de cálculo semejante al de esta comunicación, reporta pérdidas debidas a ETA de US\$ 152 billones. En Costa Rica un estudio de FAO (Kopper, 2008)¹³ reporta un costo anual por la ETA de US\$ 11,25 millones.

Estos resultados demuestran la necesidad de continuar con los esfuerzos que viene realizando el Grupo de Referencia de la OMS en la Epidemiología de la

Carga de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (FERG, por su sigla en inglés) mediante el refinamiento de las metodologías de estimación de la carga de ETA a nivel de país.

A modo de conclusión, y considerando que esta no es una revisión exhaustiva, los datos y la información disponible indican que el costo de la ETA es significativo en la región de las Américas. Esto evidencia la importancia de trabajar en la modernización de los sistemas de inocuidad de alimentos para poder garantizar que las enfermedades de transmisión alimentaria no continúen siendo una grave amenaza para la salud de millones de personas.

8 Thomas MK, Perez E, Majowicz SE, Reid-Smith R, Olea A, Diaz J, Solari V, McEwen AS. Burden of acute gastrointestinal illness in the Metropolitan region, Chile, Epidemiol Infect. 2010 May 24:1-12

9 www.who.int/gfn

10 Ibidem: 5 y 6.

11 Roberts T. WTP Estimates of the Societal Costs of U.S. Food-Borne Illness American Journal of Agricultural Economics, Vol. 89, Issue 5, pp. 1183-1188, 2007

12 www.producesafetyproject.org

13 FAO, Informe técnico sobre ingeniería agrícola y alimentaria. Enfermedades transmitidas por alimentos y su impacto socioeconómico 2009.

Situación y perspectivas regionales de los sistemas de inocuidad de los alimentos



Gabriella Campón De Dieu

Asistente Técnica de la Secretaría del Comité Veterinario Permanente.

La necesidad de utilizar de manera más eficiente los limitados recursos públicos, al mismo tiempo que garantizar la protección del consumidor es un desafío compartido por los países desarrollados y en desarrollo. Se requiere examinar la manera en que se opera en el control de los alimentos y garantizar la participación de las partes interesadas en la inocuidad del proceso.

Los Gobiernos que han adoptado medidas exitosas en política pública (PP) sobre inocuidad en los alimentos, han reparado en la nueva concepción de “*cadena alimentarias sostenibles e integradas*”, en consonancia con el cumplimiento del marco regulatorio internacional.

Conocer la situación de los sistemas de inocuidad de los alimentos de los países que integran la región del Comité Veterinario Permanente del Cono Sur (CVP)- Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Paraguay y Uruguay- permite a los Gobiernos manejar las fortalezas y debilidades con el fin de contribuir a su mejoramiento y lograr en primer lugar, una mayor protección a la salud de los consumidores nacionales y extranjeros y en segundo lugar, evitar las restricciones que se pudieran generar al comercio de alimentos intra y extra región (barreras no arancelarias), potenciando así las economías de los países.

Analizar otros sistemas de inocuidad de alimentos en el mundo y adaptarlos a nuestras realidades es fundamental. Canadá, con la implementación del Sistema de Vigilancia de Brotes de ETA, logra monitorear los datos nacionales de brotes, identifica factores de riesgo asociados y, entre otras acciones, implementa el programa de control y prevención de enfermedades *basadas en datos*. El Centro Integrado de Vigilancia de Brotes funciona a través de las tecnologías de la información y comunicación (TIC), lo que facilita el aviso de notificaciones y alertas y la socialización de la información por las distintas autoridades jurisdiccionales de salud pública a través del país. Igualmente el Protocolo

“La principal limitante a nivel de los países que integran el CVP, es la falta de políticas de Estado que sustenten y relacionen a los distintos componentes institucionales del sistema de inocuidad de los alimentos.”

de Respuesta a Brotes de ETA indica, bajo un enfoque integrado, cómo responder a los mismos asegurando que todos los sectores responsables sean notificados con prontitud y trabajen colaborativamente.

Es indispensable conocer la cadena para estructurar un sistema de vigilancia en ETA



¹ Los datos citados fueron extraídos del proyecto final de graduación de Campón, G. 2010. “Análisis de los sistemas de inocuidad de alimentos de Paraguay y Uruguay”. Maestría en “Gerencia de programas sanitarios en inocuidad de los alimentos”. Universidad para la Cooperación Internacional (UCI). San José, CR. 147p.



Los principales sistemas de inocuidad consolidados a nivel mundial se basan en tres principios fundamentales:

- la salud de la población debe revestir siempre importancia primordial;
- las decisiones normativas deben estar basadas en pruebas científicas (análisis de riesgo); y
- todos los sectores y jurisdicciones deben colaborar para proteger a los consumidores (enfoque de cadena agroalimentaria).

La región del CVP: fortalezas y limitantes

La principal limitante a nivel de los países que integran el CVP, es la falta de políticas de Estado que sustenten y relacionen a los distintos componentes institucionales del sistema de inocuidad de los alimentos. Es una necesidad mejorar la normativa vigente, por lo que sería importante evaluar las legislaciones de cada país sobre el tema y proponer las modificaciones a realizar. La sistematización, organización y coordinación de la normativa existente- dentro de cada organismo en cada país- generará el marco necesario e imprescindible para la creación de un organismo rector en esta materia. Sin embargo y tal lo expresado por diferentes autoridades de inocuidad alimentaria de la región, se necesita el compromiso del Poder Ejecutivo de cada país para lograr ese propósito.

La existencia de un marco legal desactualizado en la región limita los sistemas de vigilancia de las ETA, lo que provoca preocupación por el desconocimiento de la situación de las mismas. Se necesita fortalecer tanto los recursos económicos

como los técnicos que permitan, entre otras acciones, optimizar la coordinación, aumentar la capacitación, mejorar la infraestructura de laboratorios y lograr participación de todos los sectores en la notificación de los brotes.

Los resultados de la investigación realizada, muestran que es evidente la necesidad de corregir y *fortalecer la gestión del control de los alimentos* en los países que integran el CVP. Debido a la ausencia de 'política país' en este tema, se genera la necesidad de promocionar la decisión política y técnica para el desarrollo de eficientes y bien equipados programas de monitoreo de alimentos, vigilancia epidemiológica y servicios de laboratorios, un programa de inspección bien estructurado y coordinado, con capacidad de respuesta ante emergencias o infracciones a la normativa, así como acciones de gestión integradas y coordinadas con el sector privado.

Es importante destacar el desarrollo de algunos países de la región en sus sistemas de control de la cadena cárnica para la exportación, con amplia capacidad de respuesta ante emergencias o nuevas situaciones que les permiten adaptarse a los cambios que ocurran en las demandas de los mercados compradores. El aseguramiento de la calidad e inocuidad de estos alimentos es consecuencia de la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización (POES) y el Análisis de los Peligros y Puntos Críticos de Control (ACCPP).

Asimismo, la difusión de los principios de higiene básicos en la preparación de alimentos para los consumidores nacionales, aparece como una medida muy importante si se considera que de acuer-

do a datos del Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis (INPPAZ), el 33,1% de los brotes de ETA declarados en el período 1993-2003 en la región, se debió a alimentos ingeridos en el hogar. No se cuentan con datos más recientes dado que el INPPAZ ha discontinuado la evaluación.

Contar con estudios propios de impacto socioeconómico de las ETA -no existentes actualmente- brindaría el apoyo requerido para la promoción y consolidación de las políticas públicas en inocuidad alimentaria, con visión integradora de una sociedad proactiva, generando de esa manera, procesos sostenibles en el tiempo.

Este proceso facilitaría el alcance del nuevo concepto "un mundo, una salud" promovido por la FAO, la OMS y la OIE², dinamizando los procesos en el marco de una investigación aplicada, basada en la realidad de estos países y apoyados por las TIC para gestionar estos 'sistemas'.

En ese sentido, la cooperación técnica internacional ha sido y continúa siendo muy valiosa para los países del CVP. Ejemplos de ello lo constituyen el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS/OMS) quienes asesoran y articulan procesos, que facilitan la armonización según el marco regulatorio internacional y promueven los cambios necesarios para generar las PP con mayor participación ciudadana.

2 FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
OMS: Organización Mundial de la Salud
OIE: Organización Mundial de Sanidad Animal

13 Países del continente trabajan en el fortalecimiento del sistema de inocuidad de alimentos

El Proyecto TCP/RLA 3213 de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO, por su sigla en inglés), asistirá a 13 países de América Latina y el Caribe, en el diseño y fortalecimiento de las políticas de inocuidad de alimentos. El Proyecto, que comenzó a ejecutarse el diciembre pasado tendrá 18 meses de duración. En Uruguay, las actividades son coordinadas por Yolanda Crujeira, médica veterinaria integrante de la Comisión de Inocuidad del Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca, quien expuso los contenidos del mismo a la Revist@ IICA.

¿Cómo se realizará el diseño y fortalecimiento de las políticas de inocuidad de alimentos?

A través de la evaluación de los sistemas nacionales de control de los alimentos. Lo sustancial es dar apoyo en la elaboración de planes de acción consensuados, el diseño de estrategias para su implementación, el desarrollo de indicadores económicos para evaluar el impacto de la inocuidad de los alimentos y la sensibilización de los encargados de tomar decisiones y formular políticas y programas eficaces de control de alimentos.

¿Cuál es el principal producto resultante del Proyecto?

El diagnóstico y la evaluación del desempeño del actual sistema de control de alimentos; así como la identificación de las necesidades de fortalecimiento del sistema nacional de control de los alimentos y la priorización de estrategias para la implementación de un plan de acción consensuado de acuerdo a una visión política de inocuidad.

¿Qué acciones se desarrollarán con dicho diagnóstico?

Se prevé la elaboración de planes de acción nacionales para el desarrollo de un sistema de control de la inocuidad de los alimentos efectivo y moderno, con

el fin de establecer una metodología de trabajo y una propuesta de estrategias y acciones adaptadas a las circunstancias particulares de cada país para el control de alimentos, y equivalente con los países de la región.

¿Cuál es la devolución que se realizará el Proyecto a las autoridades?

El diseño y la entrega de indicadores y criterios económicos, esenciales para evaluar el impacto de la inocuidad de los alimentos en cada país. Este material proporcionará una base sólida para que los encargados de tomar decisiones a nivel nacional puedan formular políticas y programas que satisfagan las necesidades reales en lo que respecta a inocuidad alimentaria y difundir su importancia. Los indicadores permitirán mejorar la fiabilidad, la oportunidad y el nivel cualitativo y cuantitativo de los datos y análisis nacionales relacionados con la inocuidad y el poder realizar análisis de riesgos.

¿Cuáles son las actividades que se destacan en el marco del Proyecto?

La capacitación de profesionales responsables de implementar y gestionar los sistemas de control de alimentos por país, de los diversos sectores gubernamentales y privados mediante cinco talleres regio-

nales y tres nacionales. Las capacitaciones a nivel de la región permitirán difundir criterios técnicos y metodologías comunes asegurando prácticas equivalentes.

¿Cuál será la devolución del Proyecto a la población?

La elaboración de la estrategia comprende una campaña comunicativa efectiva por país en el tema de la inocuidad. El objetivo es generar transparencia, conocimiento, participación y sensibilización a distintos niveles (población, tomadores de decisiones, autoridades nacionales, etc.), poniéndose énfasis en los beneficios que se obtendrán así como los problemas que se presentarán al no desarrollar una política sobre la inocuidad de los alimentos que establezca un sistema nacional de control de la inocuidad de los alimentos.

¿En qué situación se encuentra actualmente Uruguay en relación con el Proyecto?

Se está trabajando en base al proyecto, convocando a los Ministerios a participar en el proceso de actualización de la política de inocuidad país, para que involucre a todos los actores. En esta primera etapa se trabaja en lograr a nivel político el compromiso sobre el tema, para inmediatamente, llevarlo a la institucionalidad de los Ministerios y convocar a los privados para lograr en conjunto un Sistema de Inocuidad.

¿Cómo visualiza la situación post-proyecto de Uruguay en este tema?

Se debe trabajar el tema y lograr un sistema de inocuidad, que permita calificar a Uruguay en su potencialidad de poseer alimentos inocuos y nutritivos para el bienestar de la población y el valor agregado de la transparencia país en la exportación de nuestros productos.

Más Información: <http://www.rlc.fao.org/es/inocuidad/codex/rla3213/>

Situación de las enfermedades de transmisión alimentaria e importancia para la Salud Pública

Raquel Rosa

Prof. Adj. Medicina Preventiva y Social Facultad de Medicina
Universidad de la República (UDELAR). Directora de la División
Epidemiología de la Dirección General de la Salud (DIGESA)
Ministerio de Salud Pública (MSP) de Uruguay.

Mónica Castro, Adriana Alfonso y Diego López

Departamento de vigilancia de la salud División Epidemiología
DIGESA- MSP

Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) son monitoreadas por el departamento de vigilancia de la División Epidemiología del Ministerio de Salud Pública de Uruguay.

Las ETA constituyen un problema creciente y prioritario para la Salud Pública a nivel mundial. Existen varios puntos críticos en el proceso de vigilancia de éste evento, ya que involucra aspectos vinculados a la elaboración del alimento, la manipulación de los mismos, las características del germen y sus mecanismos de transmisión.

El propósito de la vigilancia epidemiológica de las ETA es por un lado es disponer de un sistema seguro de alerta que permita una respuesta rápida para impedir la propagación de la enfermedad, y por otro lado detectar precozmente brotes.

Los agentes generalmente identificados como causa de contaminación alimentaria se clasifican tradicionalmente como: los físicos (radioactividad, vidrio, piedras, madera, etc.), los químicos (detergentes, plaguicidas, medicamentos, aditivos alimentarios) y los biológicos (bacterias, virus, parásitos, hongos, biotoxinas, etc.). Las ETA se definen como el síndrome, generalmente gastrointestinal, originado por la ingestión de alimentos y/o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor.

Los **alimentos** son toda sustancia, elaborada, semi-elaborada o natural, que se

destina al consumo humano, incluyendo las bebidas, u otras sustancias que se utilizan en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, excluidos los cosméticos así como el tabaco y las sustancias utilizadas solamente como medicamentos.

Brote de ETA es el episodio en el cual dos o más personas presentan una enfermedad similar, después de ingerir alimentos y/o agua, vinculados por su origen, lugar de consumo o expendio (a excepción de los casos por botulismo, marea roja e intoxicación por *Amanita phalloides* donde un solo caso se considera e investiga como Brote).

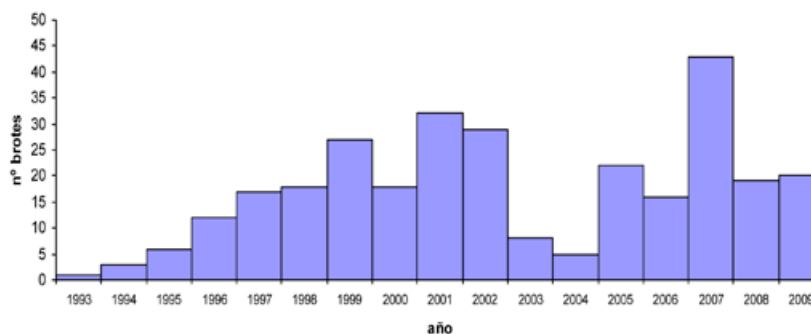
Los **casos** de ETA pueden ser **sospechosos o confirmados**. En el caso sospechoso la persona presenta síntomas generalmente gastrointestinales que podrían atribuirse al consumo de alimentos y/o agua. En el caso confirmado la sospecha se ratifica por identificación del agente causal en las muestras humanas, de alimentos y/o de materia prima.

Las sospechas de brotes conllevan una investigación epidemiológica que comprende las siguientes etapas:

- Confirmar el brote.
- Identificar el agente causal.
- Determinar la fuente y el modo mediante los cuales ocurrió la contaminación, supervivencia y/o proliferación del agente etiológico, así como los procesos o prácticas que lo permitieron
- Identificar expuestos y afectados
- Tomar medidas de prevención y control.

En Uruguay, siguiendo la normativa vigente, toda sospecha de brote de ETA debe ser notificada al Departamento de Vigilancia en Salud Pública dentro de las primeras 24 horas. Por alguna de las siguientes vías Tel: 409-12-00, Fax: 400-58-38 o al e-mail: vigilanciaepi@msp.gub.uy

Gráfico 1: Distribución de brotes de ETA, según año. Período 1993-2009



Fuente: Ministerio de Salud Pública (MSP) de Uruguay



Foto: INTA Argentina

Tabla 1-Distribución de brotes de ETA, según procedencia período 1993-2009

Departamento	Nº Brotes
ARTIGAS	12
C. LARGO	6
CANELONES	27
COLONIA	8
DURAZNO	10
FLORES	5
FLORIDA	6
LAVALLEJA	11
MALDONADO	29
MONTEVIDEO	122
PAYSANDÚ	6
RÍO NEGRO	3
RIVERA	2
ROCHA	4
SAN JOSÉ	12
SORIANO	8
TACUAREMBÓ	4
TREINTA Y TRES	7
Total	282

Fuente: MSP de Uruguay

Tabla 2-Distribución de brotes de ETA, según agente identificado. Período 1993-2009

Agente	nº brotes	Frec. Relativa (%)
Bacteriano	212	97,7
Químico	5	2,3
Total	217	100,0

Fuente: MSP de Uruguay

Tabla 3-Distribución de agente identificado, según tipo. Período 1993-2009

Agente	nº brotes	FR (%)
Salmonella	113	40,1
Sin identificar	65	23,0
Coniformes	36	12,8
S. Aureus	36	12,8
Colocintina	9	3,2
C. Perfringens	7	2,5
Shigella	6	2,1
Bacillus Cereus	3	1,1
Órgano fosforados	3	1,1
Endosulfán	1	0,4
Hormona tiroidea	1	0,4
Nitritos	1	0,4
Toxina Botulínica	1	0,4
Total	282	100,0

Tabla 4-Distribución de brotes de ETA según lugar de ocurrencia. Período 1993-2009.

Procedencia del brote	Nº brotes	FR (%)
Instituciones de salud	5	1,8
Hoteles	7	2,5
Evento(Fiesta)	10	3,5
Sin datos	15	5,3
Otros	20	7,1
Instituciones	45	16,0
Empresa gastronómica	78	27,7
Domicilio	102	36,2
Total	282	100,0

En el período de 1993 a 2009 se han notificado un total de 282 Brotes de ETA.

Las **medidas de control** a tomar en toda investigación de campo están dirigidas a identificar y eliminar la fuente de contaminación e informar y educar en inocuidad alimentaria. Otras acciones son específicas y dependerán del agente etiológico y de los factores determinantes detectados en cada evento. En Uruguay las ETA constituyen un evento sanitario priorizado para la vigilancia nacional desde el Ministerio de Salud Pública.

La prevalencia de brotes, así como la de algunos agentes, muestran una tendencia creciente, observándose que la mayoría de estos se producen en el ámbito intrafamiliar.

A nivel internacional, la Organización Mundial de la Salud, en su reciente 63ª Asamblea, así como en el Reglamento Sanitario Internacional- instrumento legal internacional jurídicamente vinculante para todos los Estados miembros han fomentado las iniciativas en inocuidad alimentaria.

El sistema nacional de vigilancia de ETA realiza un trabajo metódico para albergar información sencilla, oportuna y continua. Esta tarea permite reunir información necesaria para conocer la historia natural de las ETA, los factores determinantes y los agentes etiológicos, lo que marca precedentes para la elaboración de estrategias y acciones de prevención y control.

El *Codex Alimentarius* definiciones y enfoque en Uruguay



El Ing. Quím. Pedro Friedrich, jefe del Departamento de Evaluación de la Conformidad del Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), representante del Punto de Contacto de Uruguay desarrolló algunas de las definiciones que constituyen el Codex Alimentarius y comentó el enfoque país.

¿Qué es el *Codex Alimentarius*?

Codex Alimentarius proviene del latín y significa código alimentario. Es un conjunto de normas alimentarias, y otras disposiciones de carácter consultivo aceptadas internacionalmente. La Comisión del *Codex Alimentarius* fue creada en 1963 por la FAO y la OMS para desarrollar normas alimentarias, reglamentos y otros textos relacionados.

¿Para qué se utilizan las normas del *Codex Alimentarius*?

Según se establece en los documentos del *Codex* se utiliza principalmente para proteger la salud de los consumidores, asegurar prácticas de comercio claras y promocionar la coordinación de todas las normas alimentarias acordadas por las organizaciones gubernamentales y no gubernamentales.

¿Cuáles son las implicancias a nivel nacional, regional e internacional del *Codex*?

En Uruguay, es una referencia para la elaboración de normativas alimentarias. Se ha utilizado como referencia en redacción del Reglamento Bromatológico Nacional, decreto 315/994, así como en las modificaciones del mismo. En dicho decreto establece que a los efectos de los alimentos que no hayan sido in-

“Las normas del Codex se han transformado en punto de referencia importante para el sistema de solución de diferencias de la OMC.”

cludidos específicamente en la reglamentación se utilizará el, entre otros, *Codex Alimentarius* como reglamento de reconocido prestigio.

En el ámbito del Mercosur se reconoce como referencia internacional para las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) o reglamentaciones técnicas, a las normas y directrices en materia de inocuidad de alimentos y recomendaciones establecidas por la Comisión del *Codex Alimentarius* y organizaciones regionales. En el ámbito del Subgrupo 3, denominado Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad, en el área de alimentos se han tomado como base las normas del *Codex Alimentarius*, adaptándolas en caso necesario a las situaciones particulares existentes en el Mercosur.

La relación entre la Organización Mundial del Comercio y el *Codex Alimentarius*, se desarrolla a partir de la Ronda Uruguay del GATT, donde los miembros reconocieron la ventaja de disponer de estas normas para la protección de los consumidores, acordadas internacionalmente, como referencia de restricciones legítimas al comercio.

Los Acuerdos de Marrakesh como el Acuerdo MSF y el Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC) fomentan la armonización internacional de las normas alimentarias, en las distintas esferas de su ámbito jurídico. El Acuerdo MSF cita las normas, directrices y recomendaciones del *Codex* en materia de inocuidad de los alimentos como medidas para la facilitación del comercio internacional y la protección de la salud pública

Las normas del *Codex* se han transformado en punto de referencia importante para el sistema de solución de diferencias de la OMC.

¿Por qué es importante la participación de Uruguay en el ámbito de la Comisión del *Codex Alimentarius* y sus órganos auxiliares?

En los considerandos del decreto 527/994 se establece la importancia que tiene para el país la participación en los trabajos de elaboración de normas desarrollados por la organización *Codex*. En los mismos se señala la obligación del Estado de velar por la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos; como país exportador e importador de alimentos. La importancia radica en difundir, analizar, avalar, compatibilizar y adecuar estudios y proyectos de normas del *Codex Alimentarius*. También se expresa que como firmante de los acuerdos



suscritos en Marrakesh, es conveniente participar en la labor de la Comisión del *Codex Alimentarius* y basar sus medidas sanitarias y fitosanitarias en dicho documento.

¿Cómo participó históricamente Uruguay en el *Codex Alimentarius*?

En el año 1971 el Poder Ejecutivo a través de la Resolución 2320/971 del Ministerio de Industria y Comercio designa al Laboratorio de Análisis y Ensayos en calidad de Órgano Centralizado para recibir la información que provenga de la Comisión Mixta FAO/OMS del *Codex Alimentarius*. En 1973 se crea una Comisión con el cometido de estudiar las normas recomendadas del *Codex Alimentarius* de la FAO/OMS y proponer al Poder Ejecutivo la aceptación o rechazo de las mismas.

En el año 1994, a través del decreto 527/994 el Poder Ejecutivo crea el Comité Nacional del *Codex*. El mismo está integrado por el ministro, o su representante del más alto nivel, de las siguientes carteras: Ministerio de Relaciones Exteriores; Ministerio de Economía y Finanzas; Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca; Ministerio de Salud Pública; Ministerio de Industria, Energía y Minería; Ministerio de Vivienda, Ordenamiento Territorial y Medio Ambiente, así como un representante del Congreso Nacional de Intendentes, y un representante del Punto Focal (LATU).

La presidencia del Comité Nacional del *Codex Alimentarius* es ejercida por los ministros ó sus representantes en forma

rotativa y por un período de seis meses cada uno. La primera presidencia fue ejercida por Ministerio de Relaciones Exteriores.

Le compete al Comité Nacional del *Codex* colaborar con el programa conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y coordinar la ejecución de los trabajos de normalización del *Codex Alimentarius* en el Uruguay así como también designar los Subcomité Técnicos para asistir en el estudio de las diferentes áreas y designar a los delegados que participen en las reuniones de la Comisión del *Codex Alimentarius* y sus órganos auxiliares

En la medida de las necesidades, se han ido generando los Subcomités Técnicos para el estudio de las normas. Actualmente son coordinados por técnicos del MGAP, MSP y LATU e integrados por representantes del sector público y privado. Es así como los diferentes organismos destinan recursos para el análisis de las normas en estudio, enviando las observaciones que consideran importantes a través del Punto de Contacto y participando en forma presencial en el ámbito *Codex* correspondiente cuando se estima necesario.

En los años 2009 y 2010 se ha concursado por el fondo fiduciario de IICA lo que complementó la asignación presupuestaria disponible para acompañar los trabajos del *Códex* y brindó la oportunidad de participar en: la XLII Reunión sobre Residuos de Plaguicidas, XXVI Reunión sobre Principios Generales, XVIII Reunión sobre Sistemas de Inspección y Certificación

de Importaciones y Exportaciones de Alimentos, XLI Reunión del sobre Higiene de los Alimentos, XV Reunión del sobre Frutas y Hortalizas Frescas.

El Punto de Contacto (Punto Focal – LATU), está implementando una base de datos con los documentos de trabajo del *Codex* con libre acceso a través de su página web. Este sistema tiene como fin mejorar la gestión de la documentación, la distribución de documentos y los comunicados recibidos, etc. enviando por correo electrónico un aviso a los técnicos integrantes del Comité Nacional cuando un nuevo documento es ingresado a la base.

Desempeño, visión y estrategia como metodología de trabajo

Dra. Ana Marisa Cordero, IICA
Cra. Alejandra Bentancur, IICA

Desempeño, Visión y Estrategia (DVE) es denominada la herramienta para *caracterizar* los sistemas de inocuidad de los alimentos. El DVE fue creado por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS/OMS) para *identificar las acciones estratégicas* que deberían implementar los servicios oficiales (a nivel individual y sistémico) a través de la formación de una *visión común* entre los usuarios y el sector público.

El DVE busca ayudar a los Estados Miembros a determinar el nivel de desempeño del sistema de inocuidad de alimentos, conjuntamente con el sector privado, para así, obtener una visión compartida, establecer prioridades y facilitar la planificación estratégica.

Dicha herramienta consta de 4 *componentes fundamentales*:

1. *Capacidad técnica*: es la capacidad del sistema nacional para aplicar medidas sanitarias y usar métodos y procedimientos respaldados científicamente;
2. *Capital humano y financiero*: comprende las variables relacionadas con el talento humano y los recursos económicos que le permiten al sistema nacional de SAIA una sostenibilidad institucional y financiera;
3. *Interacción con el sector privado*: la capacidad del sistema nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad en los Alimentos (SAIA) para coordinar e interactuar con el sector privado y lograr su participación en la ejecución de funciones, actividades y acciones conjuntas;
4. *Protección de la salud pública y acceso a mercados*: es la capacidad del sistema nacional de SAIA para facilitar y agilizar el comercio agropecuario y proteger la salud pública.

Cada componente fundamental se encuentra integrado por competencias críticas. Cada competencia crítica presenta niveles cualitativos de avance. Estos niveles, en conjunto, permiten obtener una caracterización completa y exhaustiva de las capacidades y de la sustentabilidad del sistema de inocuidad de alimentos.

La metodología de este proceso se puede dividir en dos partes. En la primera se desarrolla el proceso de aplicación de la herramienta. Cada participante, de acuerdo a su percepción, debe marcar el grado de desarrollo que considera tiene cada una de las 33 competencias críticas de los 4 componentes fundamentales.

4 componentes fundamentales	6 o 7 competencias críticas por componente fundamental	nivel cualitativo de avance por competencia crítica
Capacidad Técnica	1. Capacidad de diagnóstico y análisis de alimentos	
	2. Capacidad de detección temprana y de respuesta a emergencias	
	3. Servicios de inspección y registro	
	4. Vigilancia	
	5. Asuntos emergentes	
	6. Análisis de riesgo	
	7. Innovación técnica	
Capital humano y financiero	1. Talento humano	
	2. Capacitación	
	3. Fuentes de financiamiento	
	4. Estabilidad de las políticas y programas	
	5. Fondos de contingencia	
	6. Independencia técnica	
	7. Capacidad de inversión y crecimiento	
Interacción con el Sector Privado	1. Información	
	2. Comunicación	
	3. Representación oficial	
	4. Acreditación	
	5. Capacidad de respuesta ante las necesidades de los usuarios	
	6. Implementación de programas conjuntos	
Protección de la Salud Pública y acceso a mercados	1. Establecimiento de reglamentación sobre inocuidad de alimentos	
	2. Cumplimiento de la reglamentación sobre inocuidad de alimentos	
	3. Armonización	
	4. Certificación	
	5. Acuerdos de equivalencia y otros acuerdos sanitarios	
	6. Rastreabilidad	
	7. Transparencia	

De esta forma, cada participante realiza una autocaracterización del nivel de desempeño del sistema nacional de inocuidad de alimentos.

La información es sistematizada segmentando los resultados entre la percepción de los participantes del sector público y la de los usuarios. Esto permite visualizar claramente las coincidencias en cuanto a las percepciones que poseen del nivel de desarrollo de cada competencia crítica, así como también deja de manifiesto las diferencias en los puntos de vista de cada segmento.

La segunda jornada de trabajo se denomina sesión de visión común e inicia con la presentación de los resultados del nivel de desempeño de cada uno de los componentes fundamentales y de sus respectivas competencias críticas. A partir de esta caracterización, se conforman grupos de trabajos interinstitucionales y público-privados, para identificar las propuestas y acciones para el mejoramiento de las competencias críticas que requieren ser fortalecidas.

Al final de la jornada, mediante la realización de una sesión plenaria se presentan las propuestas de mejora elaboradas por cada grupo y se realiza una validación general de cada propuesta. De esta forma el proceso que se inicia con una caracterización puede generar una agenda de cooperación para las agencias y el país, con base en las prioridades y necesidades identificadas por los sectores público y privado, que permitan mejorar gradualmente el desempeño del sistema. Asimismo, al aplicarlo periódicamente, permite medir la evolución del nivel de desempeño relativo de las competencias críticas y del sistema nacional de inocuidad de alimentos en su conjunto.

El DVE en Uruguay

En Uruguay el proceso se realizó en el año 2009 y se contó con la participación de 76 técnicos representantes de 34 instituciones. Para el mejor análisis de los resultados se dividieron a las instituciones en cuatro segmentos: públicos nacionales, públicos locales, oficiales no estatales y privados-academia.

En cuanto a los resultados a nivel de componentes fundamentales, se diferenciaron claramente dos grupos: los com-

“...el proceso que se inicia con una caracterización puede generar una agenda de cooperación para las agencias y el país...”

ponentes capital humano y financiero y protección de la salud pública y acceso a mercados con un nivel de desempeño en el rango 60-65% y los componentes capacidad técnica e interacción con el sector privado ubicados en el rango 40-49%.

A nivel de competencias críticas, únicamente seis se ubicaron en el nivel más bajo de desarrollo relativo (Nivel 1). A continuación se presenta un breve resumen de las razones por las cuales se ubicaron en dicho nivel:

- *Innovación técnica*: la capacidad de actualización. Se entiende que se maneja la información solamente.
- *Fondos de contingencia*: recursos financieros para nuevas situaciones, no existe.
- *Capacidad de inversión y crecimiento*: la disponibilidad de recursos adicionales para generar mejora continua. Básicamente se obtienen a través de la cooperación internacional.
- *Información*: informar a sus usuarios en forma efectiva y oportuna acerca de las actividades, programas y acontecimientos de interés en inocuidad de alimentos, solamente acceso a publicaciones oficiales formales.
- *Capacidad de respuesta ante las necesidades de los usuarios*: las actividades desarrolladas por el sistema para cooperar con los privados en sus requerimientos. Se entiende que solamente hay un diálogo informal con el sector privado.
- *Implementación de programas conjuntos*: ausencia de los mismos.

Conclusiones y recomendaciones de la sesión de visión común:

- Trabajar en el establecimiento de una política de inocuidad de alimentos en el Uruguay orientada al mediano y largo plazo y que defina los roles, competencias y responsabilidades de los diferentes organismos con responsabilidad en el tema.
- Análisis de la legislación existente para identificar los vacíos y superposición de competencias.
- Actualización y armonización de la legislación en caso de que se requiera tanto a nivel nacional como local.
- Mejorar los mecanismos de información, comunicación y coordinación entre las diferentes instancias con responsabilidad en el tema ya que de la aplicación de este proceso se infiere que no existe una claridad total en cuanto a los roles y competencias de las diferentes instituciones.
- Mejoramiento de los mecanismo de información, comunicación y consulta con los usuarios, sector privado y consumidores por dos razones prioritarias: porque conjuntamente el sector público y el privado pueden implementar acciones para asegurar y mejorar el acceso de los productos a mercados donde se aplican fuertes exigencias en materia de sanidad agropecuaria y en segundo lugar, dado que con los aportes y colaboración del sector privado, se podría mejorar la asignación de los recursos públicos para concentrar esfuerzos en áreas que se encuentran desatendidas o que mantienen deficiencias en su funcionamiento.
- Establecimiento de políticas orientadas a la renovación de los recursos humanos, atendiendo el alto nivel de funcionarios próximos a jubilarse.
- Fortalecimiento prioritario de la capacidad diagnóstica, vigilancia, inspección y análisis de riesgo en el marco del sistema de una forma integral y mediante el establecimiento de planes de capacitación continuos en temas como análisis de riesgo e inspección.

Para terminar, es necesario destacar que deberían generarse instancias de integración público-privado para crear, entre otras cosas, visiones comunes del sistema, así como aumentar la participación privada en este tipo de instancias

Uruguay cuenta con capacidades adecuadas para el Análisis de Residuos de Plaguicidas

El área de Análisis de Residuos de Plaguicidas, de la División de Análisis y Diagnóstico depende de la Dirección General de Servicios Agrícolas (DGSA) del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca de Uruguay. El Ing. Agr. Hugo Ferrazzini de la DGCA, asegura que el país reúne un calificado grupo técnico y cuenta con los equipos adecuados para controlar el uso de plaguicidas en territorio nacional.

¿Cuáles son las funciones del área de Análisis de Residuos de Plaguicidas?

Actualmente se encuentran en proceso de priorización y redefinición de objetivos estratégicos, debido a los nuevos lineamientos de política institucional. Las funciones sustantivas son la atención de las denuncias por uso incorrecto de plaguicida; el análisis de frutas y verduras importadas y de consumo interno; y la atención de otros requerimientos ministeriales. Asimismo desarrolla análisis para la detección de nuevas combinaciones de ingredientes activo/matriz; co-participa en proyectos para la determinación de curvas de disipación y por último, atiende a particulares generalmente con fines de exportación.

¿Cómo se definen los valores aceptables de residuos de plaguicidas en Uruguay?

Los valores aceptables de residuos para cada plaguicida son fijados en función de sus matrices (cultivos) y se aplican los publicados por el *Codex Alimentarius*, siendo el Ministerio de Salud Pública (MSP) el que los acepta. A la fecha el *Codex* tiene cerca de 4.000 valores publicados. Comparando con Estados Unidos y la Unión Europea por ejemplo, estamos un cincuenta por ciento por debajo.

¿Cuáles son los rubros que más utilizan los servicios del área?

Dentro de las exportaciones de particulares, los rubros más atendidos son el arroz, los citrus, los arándanos y las manzanas.

¿Cuál considera que es el lineamiento político asignado al área y cómo impacta en sus actividades y funciones?

El lineamiento político es claro cuando hace referencia “a fortalecer la capacidad del MGAP como organismo de referencia en los protocolos referido a la certificación de productos y procesos requeridos en el comercio de los productos agrícolas”.

Se comenzó un proceso tendiente a implementar Buenas Prácticas de Laboratorio y lograr en el menor plazo acreditaciones, a los efectos de pasar a ser un laboratorio de referencia a nivel nacional según las normas internacionales. Además, se busca ser parte de la red de laboratorios acreditados a nivel del Mercosur.

Existe también una propuesta de implementar un Plan Nacional de Vigilancia de Residuos de Plaguicidas comprometiendo a otros incisos: al Ministerio de Salud Pública; al Ministerio de Vivienda, Ordenamiento Territorial y Medio Ambiente (MVOTMA); a las Intendencias Municipales; al Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU); a Entes Autónomos; a Obras Sanitarias del Estado (OSE); a la Universidad de la República (UDELAR), a la Universidad del Trabajo del Uruguay (UTU), a las cadenas productivas de origen agrícola y a los consumidores.

El objetivo es contar con información certera sobre los residuos de plaguicidas presentes en los alimentos de origen vegetal que consume la población y por ende, sobre el cumplimiento de los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas en Uruguay.



Foto: INIA Uruguay

El rol de los laboratorios de certificación en los sistemas nacionales de inocuidad de alimentos



El Quím. Farm. Ricardo Hourdebaigt, Gerente de Certificación del Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU); conversó con la Revist@ IICA sobre la inclusión de la institución en los procesos de la verificación de la inocuidad de alimentos. Hourdebaigt comentó que el LATU tiene por objetivo el desarrollo sustentable

del país y su inserción internacional a través de la innovación y transferencia tecnológica, el que está alineado con la política país.

¿Cuál es para un país la relevancia de contar con una institución de referencia en servicios analíticos, metrológicos y evaluación de la conformidad?

Las certificaciones que otorga el LATU, a través de la Gerencia de Certificación¹, permiten al **fabricante** facilitar la venta de sus productos, mayor acceso a mercados internacionales, valor agregado en los bienes producidos y por consiguiente su diferenciación; a los **consumidores** les garantiza la calidad de los bienes adquiridos; y para el **Estado** es un mecanismo de simplificación de

controles para la verificación e inspección de los mismos.

Contamos con más de 40 años evaluando la conformidad de productos, y hemos acompañado el desarrollo de la industria exportadora uruguaya.

¿Cuáles son las capacidades con las que cuenta el LATU?

Para realizar la certificación, LATU posee varios laboratorios con personal altamente calificado y un equipamiento de vanguardia que le permite la realización de ensayos para verificar el cumplimiento de especificaciones de los distintos alimentos ya sea su destino la exportación o el mercado local.

¹ LATU sigue los lineamientos de la Guía ISO/IEC 65.

¿Cómo se avalan los ensayos?

Gran parte de estos ensayos, están avalados por el Reino Unido Servicio de Acreditación (UKAS, por su sigla en inglés). La acreditación de UKAS demuestra que el equipamiento es adecuado y está controlado, que los recursos humanos son competentes y que la metodología está definida y controlada. Una vez al año, expertos de UKAS, se instalan en el LATU y evalúan minuciosamente si los ensayos cumplen con los requisitos definidos a nivel internacional,² lo que permite mantener o ampliar la acreditación. En Uruguay existe un organismo similar al británico. Se trata del Organismo Uruguayo de Acreditación (OUA) que tiene como cometido, la acreditación de ensayos, calibraciones y organismos de certificación. La acreditación por parte de OUA, garantiza que determinado laboratorio u organismo es competente para realizar un ensayo, una calibración, etc. y cuyo resultado es plenamente fidedigno.

¿Qué otras actividades vinculadas a la inocuidad alimentaria realiza la institución?

LATU es el Instituto Metrológico Nacional, lo cual significa que es el depositario de los patrones nacionales de medición. Esto es, que todas las calibraciones que se realizan en Uruguay, deben ser trazables a los patrones que

² Según la Norma ISO 17025.



posee LATU, lo que asegura los resultados de calibración de diferentes instrumentos. Es además, firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo de la Conferencia General de Pesas y Medidas, con Capacidades de Medición y Calibración revisadas y reconocidas por los Institutos Nacionales de Metrología de los países miembros.

El Ministerio de Industria Energía y Minería delegó en LATU la ejecución del control de los instrumentos de medición utilizados en la comercialización de bienes y servicios (balanzas, surtidores de combustible, etc.), que puedan afectar la salud pública y la seguridad de las personas y objetos. Este servicio se brinda a través de la Dirección de Metrología Legal, que además es responsable del control de premedidos, es decir controla que el peso, volumen, entre otros, indicado en los bienes de consumo público sean fidedignos.

Por otra parte LATU brinda asistencia técnica a ADECO (Área Defensa del consumidor, del MEF) en las diferentes denuncias de los consumidores.

¿Cómo incide un organismo que brinda esos servicios en la inocuidad de los alimentos?

LATU resulta garante de la inocuidad de los alimentos industrializados importados, verificando el cumplimiento de la normativa nacional al ingreso al país, protegiendo la salud de los consumidores.

No existe una única opinión a nivel internacional acerca de lo que es un ‘alimento inocuo’, en general son los Gobiernos nacionales quienes realizan la definición, teniendo en cuenta factores económicos, sociales y culturales.

Inocuidad de los alimentos lo podemos definir como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, elaboración, almacenamiento, distribución y preparación de los alimentos que aseguran que una vez ingeridos no representen un riesgo apreciable para la salud del consumidor.

La inocuidad de los alimentos en Uruguay se considera una responsabilidad conjunta del Gobierno, la industria y los consumidores. El Gobierno cumple la función de intermediario de esta re-

“Contamos con más de 40 años evaluando la conformidad de productos, y hemos acompañado el desarrollo de la industria exportadora uruguaya.”

lación al generar instancias de contralor que verifican el cumplimiento de las especificaciones para los alimentos.

Una mejora en el acceso a alimentos inocuos y sanos disminuye sensiblemente las enfermedades transmitas por alimentos, causantes de perjuicios en la salud de nuestra población como un incremento en los recursos que se destinan para remediarlos.



Foto: INIA Uruguay

¿Qué tipo de convenios con instituciones internacionales son relevantes el Laboratorio?

LATU cuenta con una serie importante de convenios a nivel nacional e internacional lo que nos permite fortalecer nuestra actuación. Estas instancias generan intercambio de experiencias, permiten la capacitación de nuestro personal, accediendo a información relevante para nuestra tarea diaria.

¿Qué le estaría faltando a Uruguay en materia de inocuidad de alimentos para alcanzar una situación óptima en certificación?

El trabajo es permanente y de mejora continua, pero los esfuerzos deben tender a un mejor encastre de los diferentes actores, con el objetivo de lograr el bienestar de nuestra sociedad. Hay parte del camino recorrido, las decisiones son tomadas en base a información y evidencia científica, se trabaja en el cumplimiento de las obligaciones internacionales de los distintos países, es imprescindible insistir en la formación e información de los consumidores para exigir el cumplimiento de nuestros derechos.

“La industria alimentaria nacional, tiene en el LATU un respaldo intelectual y tecnológico de primera línea”



La coordinadora del equipo del Departamento de Inocuidad de Alimentos del Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Quím. Farm. Inés Martínez Bernié, comentó que la institución es “un respaldo intelectual y tecnológico de primera línea”. En entrevista con este medio

expresó que la Gerencia de Proyectos tiene como misión “transferir los conocimientos técnicos para el crecimiento y desarrollo de las empresas alimentarias”, para que “Uruguay sea un país productor y proveedor de alimentos sanos, inocuos y confiables”.

¿Cómo está conformado el equipo y qué líneas de trabajo han emprendido?

El LATU tiene la fortaleza de contar con un excelente nivel de técnicos que trabajan en alimentos en diferentes disciplinas. La formación de equipos permite sumar los conocimientos y potenciar así los resultados obtenidos en función de las necesidades del cliente o del país.

La industria alimentaria nacional, tiene en el LATU un respaldo intelectual y tecnológico de primera línea y ofrece también equipamiento e instalaciones para el desarrollo y mejora de productos y procesos.

En la Gerencia de Proyectos Alimentarios, se gestionan proyectos de I+D+I en temas de alimentos, transfiriendo nueva tecnología y conocimiento hacia nuestros clientes. En el área de Inocuidad de Alimentos, la Gerencia de Proyectos Alimentarios, cuenta con un equipo de técnicos multidisciplinarios cuyo objetivo principal es el ser referentes para el país en inocuidad de alimentos.

¿Qué tipo de proyectos tiene a cargo la gerencia?

Una vasta cantidad de proyectos se llevan a cabo anualmente para la industria

alimentaria nacional. Por ejemplo para la industria láctea, cárnica, farinácea, hortofrutícola, la quesera y quesería artesanal. Así como el aprovechamiento de subproductos de esas industrias, el desarrollo de alimentos para dietas especiales, la innovación en aplicación industrial de nuevas tecnologías y mejoras de los procesos.

¿Qué actividades se implementan para concretar los proyectos?

Existen un sin número de capacitaciones que se brindan a distintos niveles de la industria nacional, agregando valor al capital humano de las mismas. Estas actividades se desarrollan en coordinación con otras instituciones públicas y privadas. También contamos con una amplia experiencia en la transferencia de tecnologías a micro y pequeños emprendimientos teniendo como objetivo principal, la sustentabilidad de los mismos.

¿Cómo se evalúa la contaminación de alimentos?

LATU cuenta con múltiples laboratorios, varios de ellos especializados en análisis de alimentos. Estos laboratorios, de primer nivel, mediante la aplicación de técnicas reconocidas y aceptadas in-

ternacionalmente, le permiten a la industria la detección temprana de contaminación, evaluándose tanto la calidad de las materias primas como los materiales con los que entran en contacto los alimentos durante su elaboración o su empaque, y del producto ya pronto para el consumo.

¿Qué tipo de normas se aplican para evaluar los productos prontos para consumo?

Se evalúan teniendo en consideración normativas locales (Reglamento Bromatológico Nacional), Regionales (Reglamentos Mercosur) e internacional (*Codex Alimentarius*). Entre otros, el LATU cuenta con laboratorios de Microbiología, Toxinas Naturales (Micotoxinas, etc.), determinación de Metales pesados y determinación de Plaguicidas.

¿Cómo se evalúa la calidad de la labor del LATU?

Comprometido con la calidad de sus resultados, el LATU se somete año a año a auditorías externas de su Sistema de Gestión de Calidad, y los diferentes laboratorios reciben auditorías internacionales de Acreditación de Ensayos (Evaluación de Competencia de Ensayos y Calibraciones), lo que aumenta la cantidad de ensayos acreditados que se realizan en sus laboratorios.

¿Cómo se gestiona la capacidad interinstitucional desde la Gerencia?

Fomentando junto con las autoridades competentes, la necesidad de crear un sistema nacional de inocuidad de alimentos que trascienda los Gobiernos, para generar políticas de Estado.

Respaldao a los organismos oficiales (MGAP, MSP e Intendencias

Municipales, entre otros), en la mejora de la inocuidad alimentaria. Participando en el fortalecimiento de vínculos con organismos internacionales de cooperación (FAO, OMS, OPS, IICA, FDA, *Codex Alimentarius*); así como en la formación de redes de trabajo con colegas a nivel nacional, regional e interregional (participando en comisiones técnicas nacionales e internacionales).

Ayudando a las empresas alimentarias a lograr mejoras en el control de sus procesos mediante la capacitación e implementación de herramientas como Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y en sistemas de gestión de inocuidad alimentaria (ISO 22000, etc.).

¿Cómo se caracterizan las empresas a las que dirigen sus servicios?

Dentro de las empresas a quienes brindamos nuestros servicios, están las que son netamente exportadoras, las que producen tanto para el mercado interno como externo y las que solamente producen para el mercado interno. Además de la normativa nacional vigente que obliga a tener implementadas herramientas de inocuidad en empresas nacionales, en algunos casos, también son exigencias de mercados compradores o reglamentaciones internacionales. Lo que si, la tendencia es creciente y cada vez son más las empresas que deciden implementarlas para mejorar sus procesos y dar garantía a sus consumidores.

¿Cómo se controlan en Uruguay la producción de alimentos para clientes internos y externos?

Desde hace ya muchos años, existen diferentes y efectivos organismos oficiales de contralor de los alimentos que se producen y consumen en el país, que garantizan la inocuidad de los mismos. Dichas instituciones, aseguran la calidad en los distintos 'eslabones' de la cadena agroalimentaria y por lo tanto en el producto final que llega al consumidor. A pesar de esto, es necesario fortalecer el vínculo entre las diferentes instituciones para evitar superposiciones y vacíos dentro de la cadena. Sin duda, se está mejorando mucho en estos aspectos, se han generado grupos de trabajo interinstitucionales donde se armonizan criterios para re-

solver situaciones y mejorar el sistema. Con respecto a nuestras empresas alimentarias, las que producen para la exportación deben cumplir con determinadas exigencias dadas por sus mercados

“...es necesario fortalecer el vínculo entre las diferentes instituciones para evitar superposiciones y vacíos dentro de la cadena...”

compradores, por lo tanto tienen sistemas internos de aseguramiento de calidad e inocuidad (elimine parte de la frase)

¿Cuáles son los temas que aún se encuentran pendientes en la agenda nacional de inocuidad de alimentos?

Sin duda la necesidad de trabajar todos juntos, generando un Sistema Nacional de Inocuidad Alimentaria, que coordine y genere sinergia entre las acciones de los diferentes organismos que tienen competencia en la cadena alimentaria

El objetivo común es que el Uruguay sea un país productor y proveedor de alimentos sanos, inocuos y confiables.



Fotos: INIA Uruguay



La identidad 'glocal' como factor que integra la cadena agroalimentaria

Ing. Agr. Msc. Gabriella Campón De Dieu.

El desafío para mejorar el actual sistema de inocuidad de los alimentos involucra a la sociedad en su conjunto, desde el compromiso de los consumidores hasta el de los sectores que representan la cadena agroalimentaria. Es necesario buscar el fortalecimiento de alianzas público-privadas, basadas en una identidad 'glocal' -proveniente de la realidad local y la realidad global- con el fin de construir procesos estables y basados en la equidad.

UNIENDO LOS ESLABONES DE LA CADENA AGROALIMENTARIA



Debemos aprender a participar y a aceptar las nuevas modalidades que están ofreciendo los Gobiernos, la gestión participativa y descentralizada del Estado-sociedad civil, que sin duda ayudarán al éxito de la implantación de una política pública que mejore la salud pública y las economías de nuestros países.

El desafío implica buscar mecanismos que coordinen acciones de articulación

efectivas entre los distintos actores públicos y privados, donde se construyan mecanismos de concertación de intereses, desde el principio de la cadena hasta el punto de contacto con el consumidor, buscando identificar y levantar las restricciones que afectan la inocuidad de los alimentos y la competitividad de la cadena agroindustrial.

Para que una determinada situación

productiva-social, llegue a ser tomada en cuenta en la formulación de una política pública (PP), es necesario que los *actores políticos* se movilicen para provocar *inputs*, que sean procesados por el sistema político e incluidos en la agenda gubernamental. En la actualidad, los actores involucrados en la formulación de las PP en materia de inocuidad alimentaria, son los integrantes de la cadena agroalimentaria, los actores públicos, los privados, asociaciones o gremios, los organismos internacionales, los medios de comunicación y otras instancias que el Gobierno pueda generar para mejorar los canales de expresión. La creación de redes para compartir conocimiento aprovechando la tecnología de la información y comunicación (TIC) para empoderar a las comunidades, es una herramienta invaluable, es aceptar la nueva realidad de las redes sociales, es mirar el presente y actuar en consecuencia.

Las nuevas modalidades de *gobernanza* instaladas en América Latina, permiten que el Estado aplique modelos interactivos e iterativos donde las políticas y programas están formándose continuamente y donde existen monitoreo y evaluación de los procesos. Para que este modelo funcione, se necesita que la comunidad se comporte como una sociedad pro-activa y motivada. Consintiendo esa nueva relación Estado-sociedad civil, asumiendo las responsabilidades y compromisos que compete a cada uno, se logrará fortalecer otras formas de democracia que permiten establecer alianzas exitosas, pactos entre actores gubernamentales y no gubernamentales. Un nuevo tejido público, abrirá camino a nuevas acciones políticas de desarrollo y a un nuevo papel del sector oficial.



Foto: INIA Uruguay

Para construir agendas nacionales y regionales en inocuidad alimentaria, es prioritario pasar de la planificación sectorial a la planificación por objetivos de desarrollo, que privilegien la coordinación y la articulación, en lugar de la fragmentación. Para ello es necesario organizar el marco legal en el que se ampara el sistema de inocuidad alimentaria,

basarlo en la ciencia y organizarlo de tal manera que no exista superposición de la normativa de los diferentes organismos involucrados en la regulación alimentaria. Esto representa una gran limitante a la hora de intentar trabajar el concepto del 'campo a la mesa' dentro del sistema de inocuidad de los alimentos. El control de los alimentos se ve obstaculizado por la fragmentación de la legislación y las variadas jurisdicciones, las deficiencias en la vigilancia, seguimiento y cumplimiento. Esta debilidad genera duplicaciones pero también vacíos en el control y es quizás uno de los grandes retos que enfrenta el sistema de vigilancia de las enfermedades de transmisión alimentaria (ETA).

El alinearse a la nueva concepción 'un mundo, una salud' implica necesaria-

mente cambiar las formas de pensar el país y el mundo, complementando las acciones de las diferentes profesiones para aprender a trabajar en forma integrada, nacional y regionalmente, defender a nuestros consumidores y países y participando de las instancias que corresponden (caso del CODEX y la OIE), para hacer valer nuestras realidades a través de nuestra opinión. Vale la pena entonces, instar a todos los países en desarrollo, a participar de las reuniones de los organismos donde se decide, en definitiva, parte de nuestro futuro.

Uruguay cuenta con la capacidad técnica para trabajar en este proceso. En la voz de los actores sectoriales que se leerán a continuación, se constata la voluntad de mejorar el sistema de inocuidad alimentaria del país.



Producción de alimentos:

Mauricio Rodríguez Dupont, “La inocuidad no se transa, es un concepto del todo o nada, no se puede ser parcialmente inocuo”



Fotos: INIA Uruguay



El productor Mauricio Rodríguez Dupont, presidente de la Federación Uruguaya de los Grupos Crea (FUCREA), expresó que “Uruguay es un país que se destaca a la hora de ofrecer garantías de inocuidad en productos de origen animal”. Rodríguez comentó que “no hay inocuidad si la misma no empieza en

el campo” y agregó que “la inocuidad no se transa, es un concepto del todo o nada, no se puede ser parcialmente inocuo.”

El productor, egresado del Doctorado en Medicina y Tecnología Veterinaria de la Universidad de la República Oriental (UdelaR), opinó que la situación sanitaria del país “es reconocida por la mayoría de las autoridades competentes en los países más exigentes y que permite un excelente posicionamiento de Uruguay como proveedor de alimentos de buena calidad y con todas las garantías de inocuidad”. También aclaró que “este compromiso requiere una actualización permanente, ya que las ETA son cada vez más frecuentes”.

Rodríguez consideró que “Uruguay no es un país en el que se hayan producido grandes problemas vinculados a los alimentos”, lo que relacionó con que “es posible que en este aspecto incidan los sistemas de producción naturales en los que los mismos se producen, ya que es sabido que la inocuidad del producto fi-

nal (sea este carne, lácteos o vegetales) comienza en el campo”.

Según el presidente de FUCREA, “el productor es consciente de que lo que haga en el campo puede repercutir en el producto final y que ser cuidadoso en los procesos es defender su propio negocio”, por lo que aclaró que “la mayoría de los establecimientos procesadores y/o elaboradores cuentan con normas higiénico-sanitarias validadas internacionalmente”.

En cuanto al diseño de políticas públicas (PP) en inocuidad de alimentos, Rodríguez afirmó que “las cadenas productoras de agroalimentos tienen una fuerte vocación exportadora y son la principal fuente de divisas del país, por lo que ofrecer garantías a los consumidores debe ser una cuestión de Estado”. “La confianza es un concepto que uno desa-

rolla durante toda la vida y puede romperse en un solo instante”. El productor enfatizó también que “no tengo dudas que cualquier política en materia de inocuidad debe contar con la participación activa del sector primario, tanto en el diseño, como en su implementación”.

En la implementación de las PP, Rodríguez dijo “creo que hay buenos mecanismos de coordinación público-privado en Uruguay”, pero aseguró que “el control y la fiscalización siempre deben estar en manos del Estado”.

En relación con los conceptos ‘one health’ o ‘un mundo, una salud’, el entrevistado reconoció la iniciativa. “La gran mayoría de las enfermedades emergentes tienen origen en los animales, y de una buena vez deben abordarse en conjunto por los organismos competentes”. Rodríguez expresó que el “divorcio” entre la salud humana y la animal, “ya no tiene sentido”. Asimismo, hay que vigilar que “las enfermedades de los animales no se conviertan en obstáculos caprichosos al comercio”, por lo que cree que “es imprescindible que como país tengamos una estrategia de participar activamente de todos los organismos internacionales que regulan técnicamente el comercio” y que “es imprescindible la colaboración entre el sector público y el privado en este aspecto, para fortalecer la participación y generar una cultura nacional de defensa de nuestro principal negocio”.

Industria alimentaria: Maria Hansz, “Lo que ayudaría sería una mayor articulación a nivel nacional”



Maria Hansz, es asesora en Regulación Alimentaria de la Cámara Industrial de Alimentos (CIALI), gremial de la Cámara del Industrias del Uruguay. En conversación con este medio comentó que en el sector donde se desempeña, se entiende que para el diseño de una política pública sobre inocuidad

alimentaria “lo que ayudaría sería una mayor articulación a nivel nacional”.



Foto: INIA Uruguay

Hansz, que representa a CIALI en la Comisión de Alimentos en el subgrupo de Normas Técnicas del MERCOSUR, señaló que “hay una política nacional sobre inocuidad, que se evidencia en forma regional e internacional”. Además afirmó que la CIALI está en contacto con los organismos y mecanismos de vigilancia y control de la inocuidad de los alimentos, por lo que dijo la institución está “abierta a trabajar en conjunto y a aportar experiencia.”

La especialista comentó que “respecto de los controles en cuanto a inocuidad alimentaria, en la práctica se evidencian

áreas de superposición de actividades y responsabilidades, y otras áreas donde no está claro a qué organismo recurrir”. Consultada por la responsabilidad del sector en el diseño de las políticas públicas, Hansz explicó “nosotros podemos colaborar, pero la responsabilidad es de los organismos públicos”. En este sentido, agregó que “en las responsabilidades relacionadas a la inocuidad de los alimentos, la que le corresponde al sector industrial es la de construirla y asegurarla hasta que despacha el alimento”.

En relación con la comunicación sobre la inocuidad de los alimentos, la Quim.

Farmacéutica, explicó que “hay comunicación sobre nutrición y salud” aunque reconoció que desde el sector “no conocemos que se estén ejecutando en este momento, programas específicos a nivel masivo que difundan el concepto de *alimento inocuo*”.

En lo referido al concepto “un mundo, una salud”, Hansz afirma que el sector industrial está trabajando con “el concepto de que la salud tiene bases en múltiples disciplinas y que las acciones que en particular se hacen en la industria alimentaria, seguramente repercuten en otras áreas como por ejemplo el medio ambiente”.



Fotos: IMA Uruguay

Elaboración y consumo de alimentos: Álvaro Verderosa, “El uruguayo piensa que si compra un alimento barato no tiene derecho a exigir y se equivoca”



El chef ejecutivo de Radisson Hotel, Álvaro Verderosa, conversó con la Revist@IICA sobre los procedimientos y controles sanitarios puertas adentro de la cocina, así como su participación en la última Feria Universal de

Shangai. Verderosa resaltó la necesidad de informar al consumidor, según sus palabras “el consumidor uruguayo es muy poco exigente, por eso enfatizo la necesidad de educar al mismo”. El Chef agregó que “el uruguayo piensa que si compra un alimento barato no tiene derecho a exigir y se equivoca.”

Verderosa reconoce como “un tema cultural” la falta de exigencia de los consumidores, por lo que explica que “tal vez porque no ha habido graves problemas de intoxicaciones alimentarias en nuestro país”, según su parecer el consumidor “no conoce el tema y acredita la manifestación de una enfermedad de transmisión alimentaria, a otro tipo de problemas”. El chef considera que las iniciativas de los consumidores dan rigurosidad a las medidas de control en la inocuidad de los alimentos, expresó que “en la medida que surge la exigencia de parte del consumidor, las empresas comienzan a tomar medidas y a actuar en consecuencia”.

El profesional explicó sobre la gestión de contralor que “los agentes de control muchas veces no tienen las herramientas necesarias para ejercer el mismo en forma adecuada y aplicar medidas más severas”. Verderosa agregó que “los inspectores cambian a menudo y sienten que la



parte que es controlada pueda crear una situación de enfrentamiento.”

El chef relató que en este año se han realizado cuatro inspecciones en el Hotel por parte de la Intendencia de Montevideo (IM). Por otra parte el Radisson, que pertenece a una cadena internacional, basa su labor en pautas internacionales de control, más exigentes que las que existen a nivel nacional. También comentó el entrevistado que “el hotel comenzó a preocuparse del tema de las buenas prácticas para la obtención de una mayor calidad e inocuidad del alimento” por lo que “hace aproximadamente dos años, se pensó en implementar el sistema de Análisis de los Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP), aunque es bastante complicado por razones de infraestructura e integración de los distintos Departamentos que forman parte del hotel.”

La capacitación es un pilar de la política de la empresa como señala el chef “todos los funcionarios del Departamento de Alimentos y Bebidas y los vinculados al mismo como el almacén de ingreso de mercaderías, han realizado los cursos de buenas prácticas con profesionales del Laboratorio Tecnológico de Uruguay

(LATU) y han aprobado el examen que exige la IM actualmente”.

Sobre el diseño de una política pública en inocuidad alimentaria en Uruguay, el profesional explicó que “se necesita educación y nos corresponde a todos esa responsabilidad, se traduce en la exigencia y participación de cada sector: el consumidor haciendo uso de su derecho y exigiendo por lo que paga; en mi caso, exigiendo a los proveedores de la materia prima y en todo el proceso de elaboración del alimento; del lado del control también es necesaria la exigencia, en este caso, los inspectores de la IM deben pautar las reglas y verificar el cumplimiento de las mismas, o sea, todos somos responsables y en la medida que exigimos, obtenemos lo mejor”.

Verderosa es el encargado del Restaurante Uruguay Natural, Meat Deli, del Instituto Nacional de Carnes (INAC), instalado en el marco de la Feria Universal de Shanghai. Según su experiencia “China es muy diferente a Uruguay. Los controles son muy exigentes, con frecuencia semanal y son realizados por 3 o 4 departamentos diferentes del área de sanidad del Gobierno chino y de la Municipalidad de Shanghai. INAC tiene permiso sólo para brindar al cliente

el producto cocido, si fuera crudo debería cumplir con otros requisitos”.

El entrevistado también conversó sobre las exigencias de los consumidores internacionales “como el caso de los europeos, se preocupan por la historia del alimento que están consumiendo y exigen su rastreabilidad como garantía de inocuidad. Insisten en el alimento orgánico y natural. Se valora mucho el producto uruguayo, dadas las condiciones de producción de nuestras carnes y de la implementación de la rastreabilidad. Los platos de carne llegan a la mesa con el nombre del corte y una etiqueta, que leída por el Sistema Electrónico de Información de la Industria Cárnica, permite mostrar los datos del campo y la fotografía del productor, donde se produjo el ganado”.

Verderosa ha recibido numerosos premios internacionales, consultado por los aspectos que se toman en cuenta en el momento de otorgarlos, explicó que “si bien el producto final es lo más importante para el jurado, también se premian las buenas prácticas. Francia es en el único país donde se evalúa solamente el producto final, pero hay que tomar en cuenta que la tecnología disponible para cocinar el alimento con las temperaturas adecuadas es la mejor”.



Intendencia de Montevideo: Richard Millán, “La participación de la comunidad resulta fundamental”



El Director de Reglamentación Alimentaria de la Intendencia Municipal de Montevideo (IM), Dr. Richard Millán, en entrevista con este medio, resaltó que “la participación de la comunidad resulta fundamental” y agregó que “es importante que el consumidor incorpore comportamientos deseables que contribuyan a la inocuidad de los alimentos”.



Millán, reconoció que “en los últimos años se ha observado a nivel de las empresas alimentarias el desarrollo de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos lo que se ha visto acompañado por el fortalecimiento de los servicios oficiales de inspección y de laboratorio y la participación en sistemas de vigilancia epidemiológica de enfermedades de transmisión alimentaria (ETA)”.

El director municipal, comentó que en Uruguay “son varios los organismos que participan en la vigilancia y control de la inocuidad de los alimentos a lo largo de los distintos eslabones de la cadena alimentaria. Uruguay participa activamente en instancias de discusión a nivel regional (MERCOSUR) e internacional (Comité Nacional del CODEX) a través de sus representantes técnicos, en un esfuerzo por armonizar y coordinar las acciones tendientes a proteger la salud del consumidor y facilitar el comercio internacional de alimentos”.

Asimismo, Millán resalta la implementación de políticas de educación y comunicación a la población y explicó que “la Intendencia de Montevideo a través de la División Salud, ha fijado dentro de sus objetivos la promoción de actividades educativas sobre seguridad alimentaria y alimentación saludable”. El derecho a la información y educación, como derechos humanos básicos, han sido según Millán el enfoque utilizado, por lo que

agregó que “la conmemoración del Día Municipal del Alimento Saludable y el Proyecto Cocina Uruguay, son actividades que la Intendencia impulsa en este sentido”.

Por otro lado, el director de la comuna afirma que “sería de suma importancia el diseño de políticas públicas que permitan integrar la inocuidad con la accesibilidad a alimentos seguros”, que las mismas “resultan fundamentales a la hora de desarrollar Programas Integrados de Vigilancia y Control tendiente a asegurar alimentos inocuos, nutricionalmente adecuados, sensorialmente apetecibles y accesibles a la población”.

También en este sentido, la IM más allá de su competencia local en materia de control de inocuidad, trabaja en la promoción de sistemas unificados de control, a través de la coordinación en el seno del Congreso de Intendentes, con el resto de los Gobiernos Departamentales. Ejemplos de esta voluntad de integración a nivel nacional son: el proyecto de Registro Único de Alimentos (RUNAE) que fuera aprobado dentro del marco del Proyecto de Fortalecimiento Institucional del Congreso de Intendentes y los Gobiernos Departamentales, la participación en la Red Municipal de Laboratorios de Análisis de Alimentos (REMNLAA).

Para Millán, el concepto de “un mundo, una salud” de alguna manera resume el

efecto que la “globalización” ha tenido en el desarrollo del mundo actual. Los cambios de hábitos, el creciente tránsito de mercaderías y de personas que opera a nivel mundial así como los cambios climáticos que está sufriendo el planeta, han impactado negativamente tanto en aspectos vinculados a la salud humana como a la sanidad animal, aumentando las posibilidades de que los agentes patógenos se propaguen con gran rapidez.

Millán cree que “esto obliga a cambiar las estrategias de acción y a reconocer que es fundamental que los mecanismos de vigilancia y control deban trabajar en forma coordinada y alineados hacia objetivos comunes”, así como que “el papel a desarrollar por los organismos internacionales resulta fundamental como agentes facilitadores en la armonización de esfuerzos de los organismos de control regionales y/o locales, así como también en la transmisión de información veraz y oportuna que permita desarrollar acciones preventivas”.

Finalmente explica que “no se ha podido evitar la aparición o reaparición de enfermedades en el mundo globalizado” y que “quizás ya no hay tiempo para revertir algunos de los cambios que han ocurrido a nivel medioambiental”, sin embargo reconoce que “parece bastante clara la relación que existe entre salud e integridad del ecosistema por lo que todas las estrategias tendientes a reforzar la colaboración interdisciplinaria serán instrumentos de gran valor para afrontar los nuevos desafíos”.

Academia: Matilde Soubes, “Existe una gran brecha entre el manejo de alimentos del sector formal de producción y el informal”



Matilde Soubes, docente de la Cátedra de Microbiología de la Universidad de la República (UdelaR), expresó a Revist@ IICA que “existe una gran brecha entre el manejo de alimentos del sector formal de producción y el informal, que si bien ha mejorado, aún está lejos de cumplir con diversas normativas”.

Soubes, que integra el Comité de Seguridad Alimentaria de Instituto Uruguayo de Normas Técnicas (UNIT), conoce los diversos organismos involucrados en vigilancia y control de la inocuidad de los alimentos, por lo que comentó sobre el diseño de las políticas públicas que “sin lugar a dudas es necesario así como una adecuada coordinación entre los diferentes actores políticos y de la cadena de producción y distribución”.

Consultada por su visión del consumidor uruguayo y su responsabilidad en la adquisición de alimentos inocuos, la Dra. Quím. Farmacéutica, opinó que “está parcialmente informado y en ocasiones las fuentes de información con las que cuenta no son confiables”.

En relación con la responsabilidad en el diseño de políticas públicas para la inocuidad de los alimentos, Soubes comentó que es “fundamentalmente el asesoramiento en cuanto a políticas de formación de recursos humanos y metodologías analíticas” lo que le corresponde al sector académico nacional.

El concepto, *one health* o *un mundo una salud*, según la docente “debe incluirse en la formación de los profesionales”, que precisó “en un mundo globalizado y a la luz de las recientes pandemias, es un

concepto muy importante a los efectos de poder coordinar esfuerzos en el campo de la salud humana y animal, ya sea a nivel profesional como a nivel de organismos internacionales.”



De la revolución Verde a la revolución de la seguridad alimentaria



Lourdes Fonalleras

Especialista Regional del IICA en Sanidad e Inocuidad de Alimentos.

La revolución verde, nombre con que se bautizó el incremento de la producción agrícola en la década del sesenta, dio paso a la revolución de la seguridad alimentaria donde la calidad sumada a la sanidad agropecuaria y la salud pública lideran el proceso en el cambio de paradigma.

Desde las prácticas de la antigüedad donde los Asirios ya controlaban en Tablas el peso y medida de los cereales para consumo humano, y las inspecciones en Atenas para garantizar el buen estado de la cerveza y el vino, mucho ha evolucionado la seguridad alimentaria así como las tecnologías destinadas a mejorar la producción, el comercio y la industria de los alimentos.

Las crisis de confianza en la industria alimentaria, y en las autoridades públicas, para garantizar la inocuidad de los alimentos, incrementaron las demandas de los consumidores, y de las mismas instituciones de control, en relación con las técnicas y prácticas utilizadas en la producción y elaboración de alimentos. Estas demandas afectan a todos los actores del sistema debido a que la salud humana, la sanidad animal, la conservación del ambiente, y el manejo de información, han pasado a ser aspectos fundamentales en el mercado de los alimentos.

Los problemas de protección vegetal, salud animal, salud humana y protección del ambiente eran aspectos, hasta no hace mucho tiempo, analizados y en muchos casos manejados por decisiones y

vías paralelas. La decisión adoptada para proteger un cultivo puede tener consecuencias sobre la salud humana y el ambiente, las nuevas técnicas de producción pueden tener efecto sobre el comportamiento de plagas y enfermedades. Las consecuencias en la salud pública, ya no son una percepción sino que es cada vez mayor la información los datos científicos que confirman la interdependencia de estos factores. Esto requiere de una visión integral que conceptualice los enfoques de protección vegetal, ambiente, salud pública y animal. Este concepto de 'Una salud' requiere una revisión no solo de la tecnología y prácticas empleadas, sino que tiene también incidencia directa en la manera en que todos los actores de la cadena – incluidas las instituciones públicas – interpretan y dan respuesta a las diversas cuestiones que se presentan a lo largo de toda la cadena, desde el campo hasta el plato del consumidor, y con una visión sistémica.

En este sentido cobran relevancia la naturaleza, origen, procesos de producción, tradiciones productivas y características específicas de cada producto que se coloca en el mercado.

Ante esta nueva realidad los países se vieron, y se ven, en la necesidad de adecuar sus organizaciones de control, para dar cumplimiento a las nuevas necesidades y reglas de juego, pasando de sistemas basados en el control final de productos, a sistemas basados en evaluación de riesgo y control de procesos. Este criterio es similar al utilizado en los

“...los países se vieron, y se ven, en la necesidad de adecuar sus organizaciones de control, para dar cumplimiento a las nuevas necesidades y reglas de juego...”

sistemas de aseguramiento de la calidad, los cuales se fundamentan en el concepto de la garantía de calidad, entendido como el conjunto de acciones sistemáticas, planificadas y preventivas necesarias para asegurar que materias primas, productos y servicios cumplan con los requisitos especificados.

En este nuevo paradigma reside la importancia y necesidad de disponer de sistemas nacionales de inocuidad de alimentos, y no necesariamente una única institución. Estos sistemas deberían asegurarse contar con legislación actualizada, basada en ciencia, armonizada con normas reconocidas para facilitar el cumplimiento de compromisos y acuerdos comerciales internacionales, y con una mirada que enmarque a todos los eslabones de la cadena alimentaria.

El curso de la ciencia y la técnica y su impacto en la producción y comercialización de alimentos, así como la evolución que han tenido los acuerdos entre países, y las normas impuestas por los compradores, han incidido directamente en el nivel de complejidad de las prácticas destinadas a atestiguar las características del producto, en particular

aquellas referidas a la inocuidad, y todo indica que esta tendencia continuará. Estándares públicos, y requisitos de los compradores, inherentes a la inocuidad de los alimentos tienen efecto directo sobre la salud de los consumidores, la economía de los países y el comercio. Esta incidencia será, obviamente, mayor en países productores y exportadores de alimentos, y particularmente en los países en desarrollo con capacidad de respuesta diferente de los países desarrollados con mayores recursos para adecuarse.



Desafíos, consensos y articulación en el Cono Sur

La región integrada por el Consejo Agropecuario del Sur, CAS, - Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Paraguay y Uruguay - es la mayor productora de alimentos del mundo, oportunidad ésta que puede ser analizada como un desafío debido a la necesidad de adecuación permanente para mantener la capacidad de cumplimiento de estándares locales, internacionales y de los compradores, tanto para el mercado local como el de exportación, en especial en relación con garantías requeridas en inocuidad.

La región del CAS ha definido estos temas como lineamientos estratégicos. La región, consciente de la necesidad de responder a las inquietudes de los países que lo integran, y de adecuarse al contexto, ha consolidado ámbitos de diálogo y consenso regional, entre otros, en temas de protección vegetal - COSAVE - y salud animal - CVP. Estos Comités se han comportado como ámbito de diálogo, debate, y búsqueda de consensos, permitiendo avanzar en el proceso de integración y, en muchos casos, de presentación de posiciones consensuadas en ámbitos internacionales.

A la región se le presenta como desafío la consolidación de un ámbito de estudio y trabajo conjunto, y búsqueda de consenso en materia de inocuidad de los alimentos y particularmente bajo la visión sistémica del concepto 'Una salud'. El grupo *ad hoc* de Inocuidad de Alimentos y Piensos - GIDEA del CVP ha iniciado un camino que puede ser la base de este mecanismo de articulación. Esta construcción requerirá primero de intercambio de información y conocimiento, que se genere confianza entre sus integrantes, para luego poder coordinar acciones de los integrantes alrededor de temas de interés común, y así luego accionar de forma coordinada

en el marco de una red con una estrategia común. En este contexto un mecanismo de articulación regional que aborde, con visión integral, las cuestiones de inocuidad de alimentos deberá considerar a todos los actores, públicos y privados, de la cadena y sus demandas.

Este mecanismo puede ser también el ámbito en el que se genere mutuo apoyo y fortalecimiento de sus integrantes. En este sentido algunos diálogos regionales hacen prever que podrían abordarse temas relacionados con la creación de capacidades e implementación de medidas sanitarias.

El trabajo articulado de la región puede ser un aporte al fortalecimiento de las capacidades que los sistemas nacionales, y regional, de inocuidad de alimentos identifican como necesarias. En este sentido podemos pensar en los sistemas de delegación y de acreditación para servicios de diagnóstico y de inspección; en la actualización normativa en relación con el sistema de control de alimentos a nivel nacional buscando la armonización regional; en la armonización metodológica de cuestiones relacionadas con el HACCP¹ y con la certificación; así como también en la coordinación institucional, de estándares y operativa. Existen conceptos como las buenas prácticas ganaderas y el bienestar animal que, no solamente cada vez tienen mayor relevancia, sino que también creciente incidencia en los acuerdos y normas que de alguna manera afectan al comercio.

Además de éstos, existen otros temas que, en materia de inocuidad de alimentos, que resultan relevantes para la salud humana, el ambiente, y el comercio de alimentos. La atención de todas estas

cuestiones por parte de los actores de la cadena, bajo los conceptos 'una salud' y 'región', permitiría fortalecer la capacidad de la región para garantizar sus productos.

- Análisis de riesgos con base científica como procedimiento para la toma de decisiones. Los propósitos son mejorar los sistemas de control, producir alimentos seguros, minimizar los casos de ETA y facilitar el comercio.
- Armonización de lineamientos para la definición de 'Perfiles de Riesgo' y creación de capacidades para su desarrollo.
- Identificar y aplicar metodologías que permitan la determinación del costo de la aplicación, o no aplicación, de medidas de manejo del riesgo, así como costos de brotes causados por problemas en la inocuidad de los alimentos,
- Consolidación de la trazabilidad/rastreo que facilita la aplicación de medidas resultantes de la evaluación de riesgo de sistemas en la producción doméstica y de exportación.
- La promoción del reconocimiento de equivalencias en las medidas sanitarias facilitará el comercio regional y extra - regional.
- Relevar los objetivos de inocuidad normados por los países, con un análisis y enfoque regional con miras a la equivalencia de los sistemas.
- Fortalecimiento de una organización regional que trabaje sobre temas de inocuidad de alimentos (comenzando por gestión del riesgo).
- La educación y comunicación del consumidor disminuiría la incidencia de las ETA.

¹ HACCP en español APPCC, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.