



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
FACULTAD DE MEDICINA
ESCUELA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
DEPARTAMENTO: CIENCIAS DE LA SALUD PÚBLICA
CÁTEDRA: AMBIENTE Y SALUD
ASIGNATURA: HIGIENE DE LOS ALIMENTOS



Vigilancia epidemiológica de las ETA
Como factor dinámico en el desarrollo de
Programas Integrados de Inocuidad de los Alimentos

- Profesora Carolina Peñalver
- Profesora Janet Rodríguez

Vigilancia epidemiológica de las ETA

Como factor dinámico en el desarrollo de Programas Integrados de Inocuidad de los Alimentos

Contenido

1. Introducción
2. Definición y características de los programas Integrados
3. Justificación de un programa integrado
4. Componentes de un programa integrado
5. Criterios básicos de un programa integrado
6. Pasos para la formulación de un programa
7. Pautas para la evaluación
8. Dificultades para la integración
9. Desventajas por la falta de un programa integrado
10. Cooperación internacional: OPS/OMS, FAO, FDA
11. Actualizaciones e investigaciones
12. Conclusiones y recomendaciones

Vigilancia epidemiológica de las ETA

Introducción

La vigilancia de las ETA tiene como beneficio informar a la población sobre los riesgos principales y motivar la participación comunitaria para aplicar medidas preventivas en la manipulación de los alimentos destinadas a disminuir los riesgos de la ETA. Se relaciona con la investigación de los factores asociados a los alimentos que intervienen en un brote, con el propósito de poder reconocer en dónde el alimento perdió su inocuidad y cuáles fueron los motivos.

El sistema VETA forma parte importante de los Programas de Inocuidad, contribuyendo dentro de ellos como sensor del daño que los alimentos contaminados puedan causar a la salud de la población y es evaluador de las políticas implementadas en la materia. Forma parte integral de los Programas de Protección de Alimentos, el cual tiene como propósito principal evitar daños a la salud de la población, garantizando el consumo de alimentos inocuos, sanos en buen estado y nutritivos.

El Sistema de Vigilancia tiene como propósito recomendar, sobre bases objetivas y científicas, las medidas o acciones tendientes a disminuir la morbi-mortalidad ocasionada por las ETA, además de reducir el impacto socio-económico provocado por estas enfermedades.

Vigilancia epidemiológica de las ETA

Introducción

El sistema VETA:

- Tipos de ETA y su distribución geográfica y temporal.
- Grupos de población con mayor riesgo.
- Epidemiología de los principales agentes causales.
- Factores determinantes de las ETA.
- Distribución de la morbi-mortalidad por ETA en las poblaciones.
- Estudios de costo/beneficio y costo/eficiencia de las medidas de control.
- Determinación de los puntos críticos de mayor prioridad.
- Tipos de establecimientos por riesgo de enfermar o morir por ETA.

Arispe I. y Tapia M. Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores. Agroalim v.12 n.24 Mérida jun. 2007. *versión impresa* ISSN 1316-0354. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542007000100008

Arispe I. y Tapia M. Calidad e inocuidad: requisitos indispensables para proteger la salud de los consumidores. Capítulo 3 <http://www.saber.ula.ve/bitstream/handle/123456789/40783/capitulo3.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

OPS/OMS. Panel: cooperación internacional en protección de alimentos. "de la granja al consumidor" XI reunión interamericana de salud animal a nivel ministerial Washington, D.C., 13 al 15 de abril de 1999. <https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/48859/doc482.pdf?sequence=1>

FAO/OMS. Foro mundial FAO/OMS de las autoridades de reglamentación sobre inocuidad de los alimentos. Marrakech, Marruecos, 28-30 de enero de 2002 Enfoques integrados para la gestión de inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria. Stuart a. Slorach, Vice director general administración nacional de alimentos Uppsala, Suecia. gf 01/10. <https://www.fao.org/3/y1956s/y1956s.pdf>

Programas Integrados de Inocuidad de los Alimentos

Mundo desarrollado

- Población anciana.
- Incremento de viajes exóticos.
- Dieta diversa.
- Grandes poblaciones urbanas.
- Suministro global de alimentos.
- Consumidor muy exigente.

Mundo subdesarrollado

- Incremento poblacional
- Urbanización marcada.
- Condiciones climáticas extremas.
- Suministro global de alimentos.
- Pérdida de confianza en inocuidad.

Arispe I. y Tapia M. Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores. Agroalim v.12 n.24 Mérida jun. 2007. *versión impresa* ISSN 1316-0354. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542007000100008

Arispe I. y Tapia M. Calidad e inocuidad: requisitos indispensables para proteger la salud de los consumidores. Capítulo 3 <http://www.saber.ula.ve/bitstream/handle/123456789/40783/capitulo3.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

OPS/OMS. Panel: cooperación internacional en protección de alimentos. "de la granja al consumidor" XI reunión interamericana de salud animal a nivel ministerial Washington, D.C., 13 al 15 de abril de 1999. <https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/48859/doc482.pdf?sequence=1>

FAO/OMS. Foro mundial FAO/OMS de las autoridades de reglamentación sobre inocuidad de los alimentos. Marrakech, Marruecos, 28-30 de enero de 2002 Enfoques integrados para la gestión de inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria. Stuart a. Slorach, Vice director general administración nacional de alimentos Uppsala, Suecia. gf 01/10. <https://www.fao.org/3/y1956s/y1956s.pdf>

Programas Integrados de Inocuidad de los Alimentos

Programa integrado

Son actividades de cooperación técnica entre los sectores de salud, la agricultura, agropecuario, industria, comercio, producción y los consumidores que se organizan a nivel nacional por parte del Estado para mejorar la inocuidad de los alimentos con la finalidad de que estas estrategias puedan prevenir la aparición de las ETA en la población.

Arispe I. y Tapia M. Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores. Agroalim v.12 n.24 Mérida jun. 2007. *versión impresa* ISSN 1316-0354. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542007000100008

Arispe I. y Tapia M. Calidad e inocuidad: requisitos indispensables para proteger la salud de los consumidores. Capítulo 3 <http://www.saber.ula.ve/bitstream/handle/123456789/40783/capitulo3.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

OPS/OMS. Panel: cooperación internacional en protección de alimentos. "de la granja al consumidor" XI reunión interamericana de salud animal a nivel ministerial Washington, D.C., 13 al 15 de abril de 1999. <https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/48859/doc482.pdf?sequence=1>

FAO/OMS. Foro mundial FAO/OMS de las autoridades de reglamentación sobre inocuidad de los alimentos. Marrakech, Marruecos, 28-30 de enero de 2002 Enfoques integrados para la gestión de inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria. Stuart a. Slorach, Vice director general administración nacional de alimentos Uppsala, Suecia. gf 01/10. <https://www.fao.org/3/y1956s/y1956s.pdf>

Programas Integrados de Inocuidad de los Alimentos

Programa integrado

- Es una necesidad de que en cada país exista algún tipo de organización institucional que integre en una instancia definitiva a los varios sectores e instituciones.
- Es la unión de recursos para acciones integradas.
- No concentra el poder en una sola institución.
- Establece criterios técnicos-administrativos por consenso en niveles locales, regionales y centrales.

Arispe I. y Tapia M. Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores. *Agroalim* v.12 n.24 Mérida jun. 2007. *versión impresa* ISSN 1316-0354. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542007000100008

Arispe I. y Tapia M. Calidad e inocuidad: requisitos indispensables para proteger la salud de los consumidores. Capítulo 3 <http://www.saber.ula.ve/bitstream/handle/123456789/40783/capitulo3.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

OPS/OMS. Panel: cooperación internacional en protección de alimentos. "de la granja al consumidor" XI reunión interamericana de salud animal a nivel ministerial Washington, D.C., 13 al 15 de abril de 1999. <https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/48859/doc482.pdf?sequence=1>

FAO/OMS. Foro mundial FAO/OMS de las autoridades de reglamentación sobre inocuidad de los alimentos. Marrakech, Marruecos, 28-30 de enero de 2002 Enfoques integrados para la gestión de inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria. Stuart a. Slorach, Vice director general administración nacional de alimentos Uppsala, Suecia. gf 01/10. <https://www.fao.org/3/y1956s/y1956s.pdf>

Programas Integrados de Inocuidad de los Alimentos

Programa integrado

- Salud.
- Industria y comercio.
- Pesquería.
- Agricultura.
- Comercio exterior.
- Producción.

Arispe I. y Tapia M. Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores. Agroalim v.12 n.24 Mérida jun. 2007. *versión impresa* ISSN 1316-0354. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542007000100008

Arispe I. y Tapia M. Calidad e inocuidad: requisitos indispensables para proteger la salud de los consumidores. Capítulo 3 <http://www.saber.ula.ve/bitstream/handle/123456789/40783/capitulo3.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

OPS/OMS. Panel: cooperación internacional en protección de alimentos. "de la granja al consumidor" XI reunión interamericana de salud animal a nivel ministerial Washington, D.C., 13 al 15 de abril de 1999. <https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/48859/doc482.pdf?sequence=1>

FAO/OMS. Foro mundial FAO/OMS de las autoridades de reglamentación sobre inocuidad de los alimentos. Marrakech, Marruecos, 28-30 de enero de 2002 Enfoques integrados para la gestión de inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria. Stuart a. Slorach, Vice director general administración nacional de alimentos Uppsala, Suecia. gf 01/10. <https://www.fao.org/3/y1956s/y1956s.pdf>

Programas Integrados de Inocuidad de los Alimentos

Justificación de un programa integrado

- Hace más eficiente la acción oficial de control.
- Facilita la actividad productiva.
- Beneficia al consumidor.

Arispe I. y Tapia M. Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores. Agroalim v.12 n.24 Mérida jun. 2007. *versión impresa* ISSN 1316-0354. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542007000100008

Arispe I. y Tapia M. Calidad e inocuidad: requisitos indispensables para proteger la salud de los consumidores. Capítulo 3 <http://www.saber.ula.ve/bitstream/handle/123456789/40783/capitulo3.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

OPS/OMS. Panel: cooperación internacional en protección de alimentos. "de la granja al consumidor" XI reunión interamericana de salud animal a nivel ministerial Washington, D.C., 13 al 15 de abril de 1999. <https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/48859/doc482.pdf?sequence=1>

FAO/OMS. Foro mundial FAO/OMS de las autoridades de reglamentación sobre inocuidad de los alimentos. Marrakech, Marruecos, 28-30 de enero de 2002 Enfoques integrados para la gestión de inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria. Stuart a. Slorach, Vice director general administración nacional de alimentos Uppsala, Suecia. gf 01/10. <https://www.fao.org/3/y1956s/y1956s.pdf>

Programas Integrados de Inocuidad de los Alimentos

Componentes de un programa integrado

- Organización de sistemas de información.
- Fortalecimiento de la capacidad analítica.
- Fortalecimiento de los sistemas de inspección y control.
- Promoción de la protección de los alimentos a través de la participación comunitaria.
- Vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por los alimentos.

Organización Panamericana de la Salud (OPS). La salud en las Américas. [Internet] 2002; 1(587): pp. 288-289. [Citado el 26 de junio del 2020]. Disponible desde: https://books.google.co.ve/books?id=TBeDH_JzAv0C&pg=PA289&lpg=PA289&dq=que+son+los+programas+integrados+de+inocuidad+de+los+alimentos.&source2=bl&ots=AHZjhCyPQ&sig=ACfU3U1UCYUaoHX3zc7PVD2aTIyNyMFEKQ&hl=es19&sa=X&ved=2ahUKEwiGq8KSn53qAhUKmeAKHdevBT4Q6AEwDnoECAsQAQ#v=onepage&q=que%20son%20los%20programas%20integrados%20de%20inocuidad%20de%20los%20alimentos.&f=false

Programas Integrados de Inocuidad de los Alimentos

Criterios básicos de un programa integrado

Para concebir un programa:

- Ajustado a las condiciones nacionales.
- Con referencia a los lineamientos internacionales.
- Formulado por las autoridades nacionales.

Arispe I. y Tapia M. Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores. Agroalim v.12 n.24 Mérida jun. 2007. *versión impresa* ISSN 1316-0354. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542007000100008

Arispe I. y Tapia M. Calidad e inocuidad: requisitos indispensables para proteger la salud de los consumidores. Capítulo 3 <http://www.saber.ula.ve/bitstream/handle/123456789/40783/capitulo3.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
OPS/OMS. Panel: cooperación internacional en protección de alimentos. "de la granja al consumidor" XI reunión interamericana de salud animal a nivel ministerial Washington, D.C., 13 al 15 de abril de 1999. <https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/48859/doc482.pdf?sequence=1>
FAO/OMS. Foro mundial FAO/OMS de las autoridades de reglamentación sobre inocuidad de los alimentos. Marrakech, Marruecos, 28-30 de enero de 2002 Enfoques integrados para la gestión de inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria. Stuart a. Slorach, Vice director general administración nacional de alimentos Uppsala, Suecia. gf 01/10. <https://www.fao.org/3/y1956s/y1956s.pdf>

Programas Integrados de Inocuidad de los Alimentos

Pasos para la formulación de un programa

- Prepara un perfil nacional.
- Formular una política nacional.
- Desarrollar o actualizar la legislación.
- Fortalecer sistemas de verificación basados en enfoques modernos.
- Establecer programas de capacitación a diferentes niveles.
- Formular un programa de Educación Sanitaria.

Arispe I. y Tapia M. Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores. *Agroalim* v.12 n.24 Mérida jun. 2007. *versión impresa* ISSN 1316-0354. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542007000100008

Arispe I. y Tapia M. Calidad e inocuidad: requisitos indispensables para proteger la salud de los consumidores. Capítulo 3 <http://www.saber.ula.ve/bitstream/handle/123456789/40783/capitulo3.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

OPS/OMS. Panel: cooperación internacional en protección de alimentos. "de la granja al consumidor" XI reunión interamericana de salud animal a nivel ministerial Washington, D.C., 13 al 15 de abril de 1999. <https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/48859/doc482.pdf?sequence=1>

FAO/OMS. Foro mundial FAO/OMS de las autoridades de reglamentación sobre inocuidad de los alimentos. Marrakech, Marruecos, 28-30 de enero de 2002 Enfoques integrados para la gestión de inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria. Stuart a. Slorach, Vice director general administración nacional de alimentos Uppsala, Suecia. gf 01/10. <https://www.fao.org/3/y1956s/y1956s.pdf>

Programas Integrados de Inocuidad de los Alimentos

Pautas para la evaluación de un programa integrado

Aproximarse a los problemas identificados para:

- Mejorar manejo y desempeño.
- Incorporar cambios y adelantos.
- Establecer una mejor comunicación referida a los beneficios y logros del programa.
- Generar confianza en el programa.

Arispe I. y Tapia M. Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores. *Agroalim* v.12 n.24 Mérida jun. 2007. *versión impresa* ISSN 1316-0354. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542007000100008

Arispe I. y Tapia M. Calidad e inocuidad: requisitos indispensables para proteger la salud de los consumidores. Capítulo 3 <http://www.saber.ula.ve/bitstream/handle/123456789/40783/capitulo3.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

OPS/OMS. Panel: cooperación internacional en protección de alimentos. "de la granja al consumidor" XI reunión interamericana de salud animal a nivel ministerial Washington, D.C., 13 al 15 de abril de 1999. <https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/48859/doc482.pdf?sequence=1>

FAO/OMS. Foro mundial FAO/OMS de las autoridades de reglamentación sobre inocuidad de los alimentos. Marrakech, Marruecos, 28-30 de enero de 2002 Enfoques integrados para la gestión de inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria. Stuart a. Slorach, Vice director general administración nacional de alimentos Uppsala, Suecia. gf 01/10. <https://www.fao.org/3/y1956s/y1956s.pdf>

Programas Integrados de Inocuidad de los Alimentos

Dificultades para la integración

- Multiplicidad de bases regulatorias.
- Colisión de competencias e intereses.
- Disputas por supremacía en el control.

Arispe I. y Tapia M. Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores. Agroalim v.12 n.24 Mérida jun. 2007. *versión impresa* ISSN 1316-0354. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542007000100008

Arispe I. y Tapia M. Calidad e inocuidad: requisitos indispensables para proteger la salud de los consumidores. Capítulo 3 <http://www.saber.ula.ve/bitstream/handle/123456789/40783/capitulo3.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

OPS/OMS. Panel: cooperación internacional en protección de alimentos. "de la granja al consumidor" XI reunión interamericana de salud animal a nivel ministerial Washington, D.C., 13 al 15 de abril de 1999. <https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/48859/doc482.pdf?sequence=1>

FAO/OMS. Foro mundial FAO/OMS de las autoridades de reglamentación sobre inocuidad de los alimentos. Marrakech, Marruecos, 28-30 de enero de 2002 Enfoques integrados para la gestión de inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria. Stuart a. Slorach, Vice director general administración nacional de alimentos Uppsala, Suecia. gf 01/10. <https://www.fao.org/3/y1956s/y1956s.pdf>

Programas Integrados de Inocuidad de los Alimentos

Desventajas por la falta de un programa integrado

- Dificultades para desarrollar una política nacional.
- Limitaciones para la organización institucional basada en una política.
- Falta de claridad en límites de autoridad, funciones y actividades de los actores.
- Duplicidad de acciones y recursos.
- Poca eficiencia de control.
- Perjuicios a los diferentes actores de la cadena productiva.
- Falta de credibilidad en mercados externos.
- Mayor vulnerabilidad a controles externos.

Arispe I. y Tapia M. Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores. Agroalim v.12 n.24 Mérida jun. 2007. *versión impresa* ISSN 1316-0354. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542007000100008

Arispe I. y Tapia M. Calidad e inocuidad: requisitos indispensables para proteger la salud de los consumidores. Capítulo 3 <http://www.saber.ula.ve/bitstream/handle/123456789/40783/capitulo3.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
OPS/OMS. Panel: cooperación internacional en protección de alimentos. "de la granja al consumidor" XI reunión interamericana de salud animal a nivel ministerial Washington, D.C., 13 al 15 de abril de 1999. <https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/48859/doc482.pdf?sequence=1>
FAO/OMS. Foro mundial FAO/OMS de las autoridades de reglamentación sobre inocuidad de los alimentos. Marrakech, Marruecos, 28-30 de enero de 2002 Enfoques integrados para la gestión de inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria. Stuart a. Slorach, Vice director general administración nacional de alimentos Uppsala, Suecia. gf 01/10. <https://www.fao.org/3/y1956s/y1956s.pdf>

Panel: cooperación internacional en protección de alimentos. "de la granja al consumidor" programas integrados de protección de alimentos, 1999.

- La ocurrencia de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos en los países de las Américas, la necesidad de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que consume la población, y la obligación de cumplir con los compromisos derivados de las normas internacionales y para el comercio de alimentos y determinaron que los países hayan revisado su política, sus estrategias y fortalecido sus programas de protección de alimentos con miras a cumplir sus objetivos de prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos, de inocuidad de los mismos y de mantener un nivel apropiado de calidad para la comercialización nacional e internacional.
- Se analiza la problemática de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) en los países de la Región y las acciones que desarrollan los países para fortalecer sus programas de protección de alimentos con la cooperación técnica de la OPS. También se enuncia el concepto de programa integrado de protección de alimentos y su aplicación en la organización de los servicios oficiales; se analiza el papel de la OPS en las necesidades de cooperación técnica y en la estrategia de la articulación intersectorial, y paralelamente se cita a la inocuidad de los alimentos como muy importante y prioritaria para la función pública para favorecer la integración como una función de salud pública.

OPS/OMS

- Para el 2023 las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) contaminados constituyen un serio problema para la salud de la población. Todos los días, se reportan casos de personas que contraen enfermedades debido al consumo de alimentos contaminados por microorganismos y/o sustancias químicas tóxicas, que incluso pueden llegar a causar la muerte. Estas representan una grave amenaza para la salud, afectando principalmente a los niños y niñas menores que 5 años, mujeres embarazadas, personas inmunosuprimidas y de la tercera edad.
- El Centro Panamericano de Fiebre Aftosa y Salud Pública Veterinaria (PANAFTOSA/SPV-OPS/OMS) de la OPS apoya a los países de la Región de las Américas y el Caribe, a mejorar sus sistemas de control de alimentos mediante la cooperación técnico-científica basada en las normas alimentarias internacionales (Codex Alimentarius y Reglamento Sanitario Internacional). PANAFTOSA/SPV-OPS/OMS fomenta el intercambio de experiencias e informaciones entre países de la Región para mejorar los sistemas de vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos y promover el trabajo integrado entre los distintos actores que intervienen en la cadena de producción de alimentos, Ministerio de Salud, Ministerio de Agricultura, Ministerio de Comercio y sector privado.
- Nuestra misión es proveer cooperación técnica a todos los países de las Américas y Caribe para fortalecer los sistemas de inocuidad de alimentos para prevenir peligros alimentarios a lo largo de la cadena de producción de alimentos y reducir las enfermedades transmitidas por alimentos.
- Nuestra visión es ser un centro de referencia para la solución de problemas en inocuidad y calidad de alimentos para los países, a través de cooperación técnica innovadora y con alto nivel de expertos, guiado por los valores de compromiso, ética e innovación.

FAO

- Los sistemas nacionales de control alimentario velan por que los alimentos disponibles en un país sean inocuos, sanos y aptos para el consumo humano, así como por el cumplimiento de los requisitos en materia de calidad e inocuidad de los alimentos y por un etiquetado honesto y preciso de conformidad con lo establecido en la ley. Estos sistemas protegen la salud y seguridad de los consumidores y ayudan a garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos comercializados a nivel nacional e internacional.
- Para funcionar eficazmente, los sistemas nacionales de control alimentario deben erigirse sobre la base de instrumentos jurídicos y políticos adecuados, recursos humanos altamente cualificados y marcos institucionales sólidos, así como contar con activos financieros, equipo e infraestructuras, incluido el acceso a laboratorios.
- Una de las funciones primordiales de un gobierno es proteger la salud de los ciudadanos de su país, lo cual está estrechamente relacionado con el logro de varios Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), en particular los ODS 2 y 3. El control alimentario es esencial para garantizar prácticas justas en el comercio de alimentos con vistas a potenciar las oportunidades económicas de todas las partes interesadas a lo largo de la cadena alimentaria.
- En una época de tecnologías alimentarias que cambian con rapidez y un comercio alimentario mundial que crece cada vez más, el control de los peligros derivados de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria ha pasado a desempeñar un papel esencial.
- Para abordar los desafíos actuales e incipientes, es importante que los sistemas de control alimentario se basen en hechos comprobados y datos científicos, introduzcan principios para el análisis de riesgos y se mantengan al corriente de los nuevos avances científicos e innovaciones a fin de mejorar constantemente la eficacia y eficiencia de las actividades de control alimentario.

FAO

- La FAO proporciona asistencia técnica en los siguientes aspectos:
- ✓ Evaluación de los sistemas nacionales de control alimentario a través de un instrumento de la FAO y la OMS desarrollado recientemente que permite a los países determinar esferas prioritarias de mejora y planificar actividades consecutivas y coordinadas con el objetivo de lograr los resultados previstos. Ofrece un valor de referencia para hacer seguimiento de sus avances.
- ✓ Prestación de asesoramiento a los gobiernos nacionales con respecto a marcos normativos e institucionales para la gestión de la calidad e inocuidad de los alimentos de conformidad con los requisitos internacionales en esta materia, especialmente los del Codex Alimentarius, teniendo en cuenta las prioridades y necesidades de los países, así como las capacidades e instituciones locales y nacionales existentes.
- ✓ Elaboración de marcos jurídicos nacionales en la esfera alimentaria modernos y eficaces, mediante equipos de asesores jurídicos que trabajan en estrecha colaboración con expertos en inocuidad alimentaria, otorgando la debida consideración a la armonización de los marcos jurídicos con los requisitos de la Organización Mundial del Comercio (OMC).
- ✓ Elaboración de reglamentos basados en los datos científicos y los riesgos, mediante la utilización adecuada de marcos de análisis de riesgos, que además se fundamenten en las normas, directrices y códigos de prácticas del Codex Alimentarius.
- ✓ Elaboración de programas de inspección y vigilancia de los alimentos basados en el riesgo que incluyen aspectos de gestión, habilidades técnicas para la inspección, el muestreo y el análisis basados en el riesgo, etc. La existencia de vínculos adecuados con los sistemas de vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos es fundamental para garantizar un enfoque que abarque toda la cadena, incluido el consumidor, así como para abordar de forma adecuada de los problemas y emergencias relacionados con la inocuidad alimentaria, tanto en su origen, mediante la determinación de la fuente del brote, como en las etapas finales, cuando se requiere la capacidad de determinar cuál es la población en riesgo.

FDA

- El mundo a nuestro alrededor cambia rápidamente y estamos en el medio de una evolución alimentaria. Veremos más cambios en el sistema alimentario en los próximos 10 años de lo que hemos visto en las últimas décadas. Los alimentos se están reformulando, se están descubriendo nuevos alimentos y nuevos métodos de producción y el sistema alimentario se está digitalizando cada vez más.
- La crisis COVID-19 trajo a la luz algunos retos y enfatizó la necesidad de contar con enfoques modernos para responder a las demandas únicas de nuestro sistema alimentario y de trabajar para garantizar que el suministro de alimentos siga siendo seguro y robusto. Con la pandemia se observó un desequilibrio sin precedentes en el mercado que cambió el comportamiento de los consumidores y dio lugar a un aumento en los negocios en línea; esto presentó retos a la hora de inspeccionar y realizar el trabajo de cumplimiento de la manera tradicional que lo hacía la FDA. Demostró la necesidad de más enfoques ágiles, basados en datos, en tiempo real para ayudar a garantizar un sistema alimentario resiliente y robusto y para mantener a todas las personas seguras durante una crisis, ya sea que son empleados federales, trabajadores de la industria alimenticia o consumidores.
- La nueva era de inocuidad alimentaria más Inteligente representa un nuevo enfoque a la inocuidad alimentaria, que aprovecha la tecnología y otras herramientas para crear un sistema alimentario más seguro, más digital, y con trazabilidad. La inocuidad alimentaria inteligente no se trata solo de tecnología. Se trata de enfoques y procesos más simples, efectivos y modernos. Se trata del liderazgo, la creatividad y la cultura.
- La FDA utilizará en la próxima década para abrir paso a la nueva era de Inocuidad Alimentaria más Inteligente. Esta evolucionará con las tecnologías de alimentos y el sistema alimentario. Utilizará como fundamento el trabajo que la FDA ha realizado para implementar la Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria (FSMA, por sus siglas en inglés), la cual determinó protecciones basadas en la ciencia y el riesgo.
- Se muestra lo que opinan los expertos en inocuidad alimentaria de la FDA, los consumidores, la industria alimentaria, las firmas de tecnología, los socios reguladores federales y estatales, nuestras contrapartes reguladoras en otras naciones y la academia. Se permitirá trazar la comida hasta su fuente en segundos y utilizará técnicas nuevas de análisis de datos para fortalecer la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos, alertando a los consumidores en tiempo real antes de que consuman alimentos contaminados o erróneamente etiquetados. Visualizamos un marco en el cual la educación, la comunicación y la democratización de los datos permitirá a la industria, a los defensores de la salud pública, y al gobierno trabajar juntos para mantener el suministro de alimentos seguro.

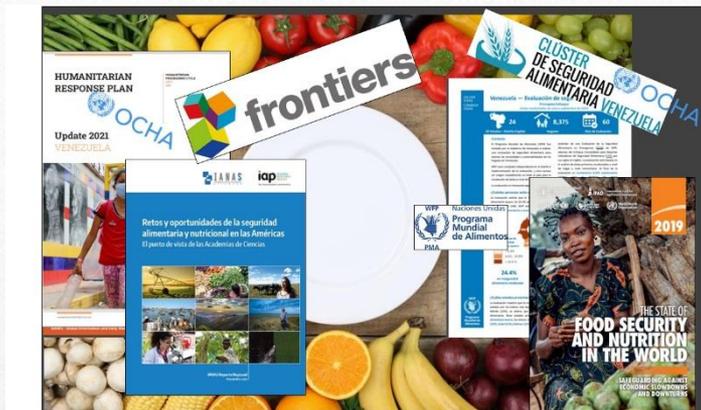
FDA

No importa si usted es un productor o regulador de alimentos, o si está en el gobierno, la industria o la academia, al final todos somos consumidores. Entonces, imagine que estas aspiraciones se vuelvan la norma:

- Escanear una bolsa de lechuga y poder saber inmediatamente de dónde viene para determinar si está ligada a un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Recibir un mensaje de texto que le comunica que compró algo que se ha retirado del mercado.
- Confiar más en la inocuidad de los alimentos que comparte con su familia porque los sistemas de inteligencia artificial le permiten a la FDA aumentar su capacidad de predicción a la hora de encontrar alimentos contaminados.
- Saber el posible impacto de eventos climáticos, como huracanes e inundaciones, en la inocuidad de cientos de miles de alimentos o más, gracias al análisis del big data.
- Saber que el agua que se utilizó en los productos que usted compró es segura porque fue monitoreada en tiempo real con un sensor de monitoreo en un dispositivo inteligente.
- Recibir alertas a su teléfono inteligente cuando su cena llega a una temperatura segura.
- Saber que los trabajadores en sus restaurantes favoritos implementan prácticas de manipulación de alimentos seguras, no porque se les obliga, sino porque la cultura del lugar de trabajo lo ha convertido en una acción instintiva para ellos

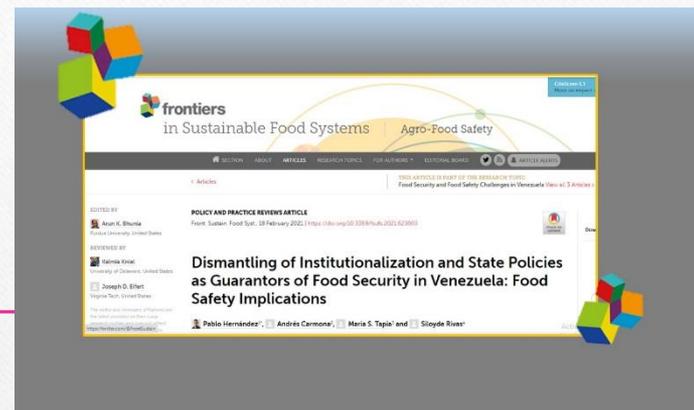
Implementación de un sistema de gestión de calidad e inocuidad alimentaria en una comercializadora de alimentos, 2022

- Esta investigación presenta la implementación de un sistema de gestión de seguridad alimentaria bajo la norma ISO 22000 en una comercializadora de alimentos, con la finalidad de mejorar el cumplimiento de los requisitos de calidad e inocuidad en sus productos. El objetivo del estudio fue presentar un modelo del sistema de gestión de calidad e inocuidad e implementarlo, definir los resultados tras las mejoras implantadas y señalar los principales beneficios a corto plazo de la implementación del sistema. La organización objeto de este estudio, es considerada como una “pequeña empresa” de la industria alimentaria y está ubicada en la ciudad de Aguascalientes, México. Los resultados muestran una mejora significativa en las prácticas y procesos de calidad e inocuidad de la empresa, logrando un nivel de cumplimiento del 89.57% tras la auditoría interna realizada. Del mismo modo, los indicadores de satisfacción del cliente, producto desechado y las quejas y devoluciones del cliente mejoraron significativamente. Como parte de los beneficios a corto plazo se obtuvieron mejoras en las instalaciones, en los procesos, en la productividad, en la comunicación con las partes interesadas, productos con mayor calidad e inocuos, personal cualificado y en el control de registros y documentación. La industria necesita un sistema integrado para mejorar y facilitar los sistemas de gestión de seguridad alimentaria.



Seguridad e inocuidad alimentaria en Venezuela. Mirador salud, 1 febrero 2022.

Analiza la seguridad alimentaria y varios aspectos del sistema alimentario venezolano desde distintos escenarios. El caso de Venezuela llama mucho la atención en todo el mundo y ha sido analizado en numerosas plataformas desde perspectivas políticas, económicas, sanitaria, de alimentación/nutrición, energética, de derechos humanos, entre otros.



Mirador salud. Desmantelamiento de la institucionalización y políticas de Estado como garantes de la Seguridad e Inocuidad Alimentaria en Venezuela. 23 febrero 2021.

En el artículo se aborda la creación y desarrollo de instituciones dedicadas a promover la seguridad alimentaria y la nutrición y el reciente desmantelamiento del sector; la creación, características y debilidad del programa CLAP; y la actual crisis de inseguridad alimentaria, así como intentos de brindar ayuda humanitaria a la población venezolana (Frontiers in Sustainable Food Systems).



Alimentos inocuos, mejor salud

OPS/OMS. Día mundial de la inocuidad de los alimentos. 7 junio 2022. www.paho.org
"Alimentos inocuos ahora para un mañana saludable",

Beneficios de los alimentos inocuos para las personas:

- Mejor salud y nutrición
- Mayor asistencia escolar
- Mayor potencial de obtención de ingresos

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura | Organización Mundial de la Salud | CELESTICE COSTARRICA

LA INOCUIDAD ALIMENTARIA ES UN ASUNTO DE TODOS

OPS | República Federativa de El Salvador | Organización Mundial de la Salud | PAMBITORR Centro Panamericano de Higiene Alimentaria y Salud Pública Nutricional

Conclusión

Los programas integrados de inocuidad de los alimentos tiene como principal objetivo garantizar la inocuidad de los alimentos por medio de la organización a nivel nacional por parte del Estado, sirviendo como base para la prevención y manejo de las enfermedades transmitidas por los alimentos. A su vez estos programas están incluidos en la cadena alimentaria que van desde la producción hasta el consumo. Algunos aspectos que componen son: organización de sistema de información, fortalecimiento de capacidad analítica, promoción de la protección de los alimentos a través de la participación comunitario, fortalecimiento de los sistemas de inspección y control, vigilancia epidemiológica de enfermedades transmitidas por alimentos, entre otros.

Recomendaciones

1. Fortalecer e innovar en el ámbito nacional en los programas integrados de inocuidad de los alimentos, así como validar que sus componentes sean llevados a cabo adecuadamente para evitar futuras ETA.
2. Reforzar las medidas de control de los alimentos para erradicar la propagación de ETA y garantizar la inocuidad tanto de los alimentos que son destinados a la exportación, como aquellos que se asignan al consumo interno, asegurando así la salud y el bienestar de la población.
3. Capacitar constantemente a todo el personal técnico y comunidades sobre estos programas.
4. Implantar estrategias comunicacionales (radio, televisión, redes sociales) e informativas (panfletos, vallas, publicidad) a la comunidad en temas de inocuidad de alimentos.

Bibliografía

1. Arispe I. y Tapia M. Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores. Agroalim v.12 n.24 Mérida jun. 2007. *versión impresa* ISSN 1316-0354. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542007000100008
2. Arispe I. y Tapia M. Calidad e inocuidad: requisitos indispensables para proteger la salud de los consumidores. Capítulo 3 <http://www.saber.ula.ve/bitstream/handle/123456789/40783/capitulo3.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
3. OPS/OMS. Panel: cooperación internacional en protección de alimentos. "de la granja al consumidor" XI reunión interamericana de salud animal a nivel ministerial Washington, D.C., 13 al 15 de abril de 1999. p. 1-12. <https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/48859/doc482.pdf?sequence=1>
4. Organización Panamericana de la Salud (OPS). La salud en las Américas. [Internet] 2002; 1(587): pp. 288-289. [Citado el 26 de junio del 2020]. Disponible desde: https://books.google.co.ve/books?id=TBEDH_JzAv0C&pg=PA289&lpg=PA289&dq=que+son+los+programas+integrados+de+inocuidad+de+los+alimentos.&source=bl&ots=AHZhjCyPQ&sig=ACfU3U1UCYUaoHX3zc7PVD2aTlyNyMFEKQ&hl=es19&sa=X&ved=2ahUKEwiGq8KSn53qAhUKmeAKHdevBT4Q6AEwDnoECAsQAQ#v=onepage&q=que%20son%20los%20programas%20integrados%20de%20inocuidad%20de%20los%20alimentos.&f=false
5. FAO/OMS. Foro mundial FAO/OMS de las autoridades de reglamentación sobre inocuidad de los alimentos. Marrakech, Marruecos, 28-30 de enero de 2002 Enfoques integrados para la gestión de inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria. Stuart a. Storch, Vice director general administración nacional de alimentos Uppsala, Suecia. gf 01/10. <https://www.fao.org/3/y1956s/y1956s.pdf>
6. OPS/OMS. Inocuidad de alimentos. 25 marzo 2023. <https://www.paho.org/es/temas/inocuidad-alimentos>
7. FAO. Inocuidad y calidad de los alimentos. Sistemas de control alimentario. 25 marzo 2023 <https://www.fao.org/food-safety/food-control-systems/es/>
8. Gonzales L; García E. Implementación de un sistema de gestión de calidad e inocuidad alimentaria en una comercializadora de alimentos. Instituto Tecnológico de Aguascalientes. Conciencia Tecnológica, núm. 63, 2022. <https://www.redalyc.org/journal/944/94472192002/html/>
9. Mirador salud. Seguridad e inocuidad alimentaria en Venezuela como tópico de investigación. 1 febrero 2022. <https://miradorsalud.com/seguridad-e-inocuidad-alimentaria-en-venezuela-como-topico-de-investigacion/>
10. Mirador salud. Desmantelamiento de la institucionalización y políticas de Estado como garantes de la Seguridad e Inocuidad Alimentaria en Venezuela. 23 febrero 2021. <https://miradorsalud.com/desmantelamiento-de-la-institucionalizacion-y-politicas-de-estado-como-garantes-de-la-seguridad-e-inocuidad-alimentaria-en-venezuela>
11. OPS/OMS. Alimentos inocuos, mejor salud. Día mundial de la inocuidad de los alimentos. 7 junio 2022. www.paho.org "Alimentos inocuos ahora para una mañana saludable". <https://www.paho.org/es/campanas/dia-mundial-inocuidad-alimentos-2021>
12. FDA. Nueva era de inocuidad alimentaria más inteligente plano para el futuro de la FDA. U.S. Food and Drug Administration. Abril 2021. p. 1-24. <https://www.fda.gov/media/150753/download>