

A PARTIR DE UN PROGRAMA DE TUTORÍAS SE ELABORAN NUEVAS DIRECTRICES PARA LUCHAR CONTRA LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS



EN PRO DE productores y consumidores de alimentos de todo el mundo

CON EL OBJETO DE elaborar directrices para ayudar a los países a luchar contra las enfermedades transmitidas por alimentos

EN COLABORACIÓN CON la Organización Mundial de la Salud

GRACIAS A EE.UU., Francia, Japón, Suiza, Australia, Italia y otros asociados que han aportado recursos



Millones de personas al año padecen enfermedades transmitidas por los alimentos, desde la *Salmonella* en las especias secas a *E. coli* en la carne. Estos agentes provocan en los afectados enfermedades agudas y crónicas y cuestan miles de millones de dólares en concepto de gastos médicos, pérdida de productividad, alimentos reclamados y pérdidas en los mercados. Los Estados Unidos de América estiman que uno de cada seis ciudadanos del país padece al año enfermedades transmitidas por los alimentos que comportan gastos de más de 35 000 millones de dólares EE.UU. En Australia las padece uno de cada cuatro ciudadanos, y el costo anual asciende a 1 200 millones de dólares australianos. Aunque no se dispone de estimaciones para los países en desarrollo, se supone que sus tasas son igual de altas, cuando no superiores.

La Comisión del Codex Alimentarius (CAC), entidad de las Naciones Unidas que establece las normas mundiales de inocuidad y calidad de los alimentos, proporciona a los países directrices para fijar las normas y reglamentos nacionales relativos, entre otras cosas, a la contaminación microbiológica. En 2009, en atención

A medida que evolucionan los sistemas de producción y la cadena alimentaria se alarga para atender las necesidades de una industria globalizada, surgen nuevas posibilidades de contaminación en distintos puntos de la cadena. Ante ello, la Comisión del Codex Alimentarius empezó a actualizar en 2009 sus directrices para el establecimiento y cumplimiento de criterios que contribuyeran a la inocuidad microbiológica de los alimentos. Sin embargo, esta labor pronto entró en punto muerto. Muchos países, sobre todo países en desarrollo, albergaban dudas sobre los aspectos técnicos y cuestionaban la manera en que las directrices afectarían a sus sectores alimentario y comercial. A ese respecto, y con ayuda de personal de la FAO, el Codex estableció un novedoso programa de tutoría estableciendo equipos en el marco de los cuales tutores nacionales experimentados colaboraban con tutelados menos experimentados para simplificar la determinación de criterios de inocuidad. A raíz de ello, el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos ultimó nuevas directrices en noviembre de 2012.

a los efectos de la globalización del suministro de alimentos y a la mayor complejidad de la cadena alimentaria por lo que se refiere a la inocuidad de los productos, el Codex emprendió la actualización de sus directrices relativas a los criterios microbiológicos. Con ello se pretendía

hacer frente a la nueva situación de la producción y el comercio de alimentos y aprovechar los últimos enfoques disponibles en materia de evaluación de los riesgos. Tradicionalmente, las normas de control de los alimentos exigían el ensayo del producto final: si un lote de alimentos daba positivo



El Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos propuso un programa de tutorías con el fin de desglosar las cuestiones más complejas en elementos más fáciles de abarcar.

en la prueba de contaminación, se retiraba del mercado, mientras que si daba negativo, se consideraba apto para el consumo. Sin embargo, con esta estrategia solo se sometía a prueba a una pequeña parte de los alimentos destinados al mercado. Actualmente, la gestión moderna de la inocuidad alimentaria da importancia a la aplicación de medidas de control en la totalidad de la cadena y a la determinación de criterios en distintos puntos de ella. De ese modo no solo se detectan antes los problemas, sino que se determina si la labor de control funciona in situ o si hacen falta medidas correctivas.

Sin embargo, al cabo de tres años se había avanzado poco, pues costaba a muchos países, especialmente a países en desarrollo, entender los nuevos enfoques y sus aplicaciones prácticas. Les preocupaba el hecho de que carecían de experiencia y datos de referencia adecuados para establecer y aplicar los nuevos criterios microbiológicos. Así pues, cuando el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) propuso un programa de tutoría para separar las complejas cuestiones en elementos más comprensibles, con

Colombia puede aprovechar la relación con su país tutor, Dinamarca, para respaldar las actividades de evaluación del riesgo que se llevan a cabo en el país.

tutores de países desarrollados que comparten sus conocimientos en un contexto de equipos, se reconoció de inmediato la validez de la idea.

INTERCAMBIO DE CONOCIMIENTOS PARA SUPERAR LOS OBSTÁCULOS

Con ayuda de la FAO, el Codex creó siete equipos, cada uno de ellos dedicado a un posible peligro o producto. Cada equipo, integrado por un tutor con experiencia y tutelados procedentes de varios países con menos experiencia, celebró durante un año reuniones virtuales en el marco de las cuales se presentaron sus casos prácticos para fundamentar las nuevas directrices. El personal de la FAO facilitó el proceso prestando apoyo a todas las cuestiones técnicas, de comunicación o de procedimiento surgidas en el marco de la interacción entre participantes situados en distintos husos horarios que empleaban idiomas diversos.

Los tutelados percibieron resultados positivos en diversos frentes. El proceso de tutoría supuso una valiosa experiencia de aprendizaje que amplió sus conocimientos sobre un tema complejo y su capacidad de ocuparse de él. Cuando todos los equipos asistieron en mayo de 2012 a una reunión en grupo de trabajo celebrada en Parma (Italia), tuvieron ocasión de intercambiar conocimientos, datos y experiencias de aprendizaje con miembros de los otros equipos y conocer a destacados expertos nacionales, lo cual les permitió planificar futuras colaboraciones. Por ejemplo, para ampliar sus conocimientos relativos

al análisis de los riesgos para el sector avícola, Colombia puede aprovechar la relación con su país tutor, Dinamarca, a fin de aumentar la comprensión, el uso y la aplicación de los criterios microbiológicos y prestar apoyo al proceso en curso de evaluación de los riesgos.

NUEVAS NORMAS BASADAS EN EL MAYOR GRADO DE CONOCIMIENTO Y CONCIENCIA

El Codex siempre se ha ocupado de los criterios microbiológicos mediante directrices, no mediante normas alimentarias rigurosas, a fin de ofrecer a los países flexibilidad para adaptar o adoptar las directrices más acordes con sus sistemas alimentarios. Al redactar las directrices se puso cuidado en velar por que se tenían en cuenta los conceptos estudiados y elaborados por los equipos. De ese modo, cuando las directrices se presentaron al CCFH en noviembre de 2012, los países en desarrollo reconocieron que su perspectiva estaba presente en el documento; con tres años de retraso, el Comité aprobó las directrices y las envió a la CAC con fines de aprobación definitiva en julio de 2013. Estas directrices servirán de base a los enfoques que se adopten a nivel nacional con respecto al uso de criterios microbiológicos en materia de gestión de la inocuidad de los alimentos para respaldar las actividades nacionales en el ámbito de la inocuidad y, con ello, contribuir al control de las enfermedades transmitidas por los alimentos.