



ORGANIZACIÓN DE LAS  
NACIONES UNIDAS PARA LA  
AGRICULTURA Y LA  
ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL DE LA  
SALUD



S

Tema 5b del programa

PEC 01/09

## CONFERENCIA PANEUROPEA SOBRE INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

*BUDAPEST, HUNGRÍA, 25 - 28 DE FEBRERO DE 2002*

### DOCUMENTO DE LA CONFERENCIA

#### SISTEMA DE RECONOCIMIENTO DE NUEVOS RIESGOS – ERIS DIFUSIÓN Y FORMACIÓN DE REDES

##### Los Países Bajos y Rumania

###### ***Panorama general:***

*En este documento se describe la iniciativa orientada a la creación de un novedoso sistema de reconocimiento de riesgos nuevos e inesperados para la inocuidad de los alimentos. A la fecha no se ha elaborado un sistema de gestión de riesgos como éste, que sirva para detectar los peligros nuevos o repentinos.*

*Los Países Bajos están estableciendo este sistema en colaboración con la Unión Europea, la FAO y la Organización Mundial de la Salud, con el fin de generalizar su servicio. Este documento explica en qué consiste el sistema, cómo pueden reconocerse los riesgos imprevistos, y la futura evolución y función del sistema.*

*Los resultados de este método, denominado Sistema de reconocimiento de nuevos riesgos (ERIS), dependen de la aportación constante de información sobre todos los aspectos pertinentes a la inocuidad de los alimentos. La información científica confirmada (y aun la no confirmada) que proporcionen todos los países (ministerios e institutos de investigación) determinará que el sistema dé buenos resultados.*

*Para la eficacia de este sistema son imprescindibles la colaboración y las aportaciones de todos los países. La Conferencia Paneuropea permite someter a examen la etapa en que se encuentra actualmente el ERIS, a fin de acopiar aportaciones y debatir esta iniciativa en toda Europa.*

#### **1. Antecedentes**

Un Sistema de reconocimiento de nuevos riesgos (ERIS) para la inocuidad de los alimentos permitirá a los responsables de la evaluación de riesgos reconocer los peligros nuevos e inesperados que se presenten para la inocuidad de los alimentos y, en consecuencia, para la salud

pública, y advertir oportunamente sobre éstos a los encargados de la gestión de riesgos. El reconocimiento oportuno de los potenciales nuevos riesgos permite aplicar medidas tempestivas para evitar situaciones de urgencia. Un sistema de reconocimiento de riesgos sólo será eficaz si se aplica internacionalmente y en forma armonizada.

En el marco del Sistema de alerta rápida de la Unión Europea (RAS UE) los Estados Miembros pueden transmitirse información sobre los potenciales riesgos para la inocuidad de los alimentos. Existen normas que rigen diversos tipos de peligros (por ejemplo, los relativos a los plaguicidas y los contaminantes), y el RAS se activa cuando los sistemas de vigilancia descubren que se han superado los límites aceptables. Esas irregularidades pueden detectarse a través de los programas nacionales e internacionales armonizados de seguimiento y supervisión. Un ejemplo es el Programa nacional de residuos establecido por la Comisión Europea, que habrá de aplicarse en todos los Estados Miembros de la Unión Europea.

Los Países de Europa del Este también tienen sistemas de vigilancia para supervisar los riesgos conocidos para los alimentos. Rumania, por ejemplo, cuenta con un sistema que recibe información de diversas redes veterinarias locales y nacionales, así como de las oficinas veterinarias de las fronteras. Las medidas nacionales que se aplican en Rumania buscan adecuarse a la legislación de la UE. Organizaciones multilaterales como la FAO y la OMS también cuentan con un sistema de alerta para avisar cuando hay problemas del suministro de alimentos para la salud humana y animal, y riesgos conocidos para la inocuidad de los alimentos que afectan a la salud humana y animal.

Sin embargo, todos estos sistemas se ocupan de los riesgos *conocidos* para la inocuidad de los alimentos. No hay en todo el mundo sistema alguno que permita a los países detectar nuevos riesgos para la inocuidad de los alimentos. El propósito del ERIS es la detección oportuna de posibles riesgos nuevos o imprevistos, a fin de poder tomar medidas oportunas para evitar crisis de la inocuidad de los alimentos. El ERIS se concentrará en los *riesgos nuevos e imprevistos* y no en la *recurrencia de los riesgos conocidos*.

Todavía no existe un sistema internacional que proporcione un estudio producido por una investigación confirmada o en proceso de elaboración, y que indique si cabe esperar que se presenten nuevos riesgos para la inocuidad de los alimentos. Un enfoque sistemático, mediante actividades de investigación o adaptando las normas vigentes, podría advertir con oportunidad a los encargados de evaluar los riesgos, y permitir a los responsables de la gestión de riesgos anticipar los posibles peligros.

El presente documento describe:

- El ERIS: un nuevo instrumento para la gestión de riesgos;
- el estado actual del proyecto del ERIS;
- las organizaciones participantes y la comunicación pertinente;
- la integración de la Red Europea para la Inocuidad de los Alimentos (EFSN) en el ERIS;
- las posibilidades de establecer un ERIS y una EFSN en los países de Europa Oriental; la experiencia de Rumania.

Además de este documento de la Conferencia, la delegación de los Países Bajos en la Conferencia Paneuropea sobre Inocuidad y Calidad de los Alimentos informará de los proyectos pilotos realizados desde septiembre de 2001. Se presentará un programa informático

especialmente probado para aplicarse con el ERIS, que sirve para el acopio y elaboración de la información. Además, se presentarán posibles indicadores<sup>1</sup> capaces de señalar directa o indirectamente riesgos nuevos o imprevistos para la inocuidad de los alimentos, y se abrirá el debate de los mismos.

## **2. El Sistema de reconocimiento de nuevos riesgos: un instrumento para la gestión de nuevos riesgos**

El ERIS es un instrumento para la gestión de riesgos, destinado al acopio, combinación y señalación de riesgos nuevos<sup>2</sup> e imprevistos<sup>3</sup> para la salud humana en una etapa inicial. El objetivo del ERIS es reconocer los riesgos novedosos para la inocuidad de los alimentos en las etapas iniciales de su desarrollo, a fin de poder tomar medidas oportunas para combatirlos. Para lograrlo, se adopta un planteamiento interdisciplinario para el acopio, combinación y análisis de los indicios de los riesgos, con un método estructural, a lo largo de la cadena del suministro de alimentos. Este sistema debería dar apoyo a la política alimentaria informada y constituirá la base de las recomendaciones científicas para la gestión de la inocuidad de los alimentos.

Este enfoque sistemático daría aviso oportuno a los evaluadores de riesgos y permitiría a los responsables de la gestión de riesgos anticipar los posibles peligros y poner en marcha la investigación pertinente o adaptar las políticas correspondientes. Es importante que los evaluadores y los encargados de la gestión de riesgos respondan adecuadamente a estas advertencias y no traten de ocultar al público los posibles riesgos nuevos que estén apareciendo.

La estructura orgánica que se presenta a continuación muestra que el ERIS recibe la información de diversas fuentes científicas. Esta información puede variar según la disciplina de la cual provenga (por ejemplo, las ciencias del medio ambiente, la sanidad animal, la normatividad) o el instituto de investigación que la produzca. Es decisivo que se determinen para todas las disciplinas las señales específicas que pudieran indicar riesgos nuevos para la inocuidad de los alimentos al transformarse su estado.

**Ejemplo de la posible influencia de un indicador:** A consecuencia del calentamiento del planeta (disciplina: las ciencias del medio ambiente) existe el riesgo de que se modifiquen las temperaturas y la humedad (indicadores) en Europa. Esos cambios producirían repercusiones prolongadas traducidas en el surgimiento de más micotoxinas o de nuevos tipos de éstas, que podrían constituir nuevos peligros para la inocuidad de los alimentos en esta región del mundo. En este caso la temperatura es un indicador.

---

<sup>1</sup> Los indicadores son parámetros susceptibles de medirse, referentes a determinada disciplina (por ejemplo, el medio ambiente) y se pueden relacionar directa o indirectamente con los problemas para la inocuidad de los alimentos mediante una adecuación. Véase el ejemplo.

<sup>2</sup> Se considera un riesgo nuevo aquel que los científicos han sometido a examen y determinado, a partir de resultados científicamente confirmados o no confirmados. Los resultados de la evaluación de riesgos demuestran que este nuevo riesgo produce (probablemente) repercusiones negativas en la salud humana. Los nuevos riesgos pueden ser virus, bacterias, priones, micotoxinas o toxinas de las plantas, que hasta el momento se desconocían.

<sup>3</sup> Un riesgo imprevisto es aquel que ya existe en zonas donde prevalecen otras condiciones ambientales (temperaturas, humedad) o en otros tipos de productos alimentarios. Los riesgos imprevistos pueden ser virus, bacterias, priones, micotoxinas o toxinas vegetales ya conocidos.

**Cuadro 1:** Otras disciplinas e indicadores relacionados

<b>Disciplina:</b>	<b>Indicador:</b>
Ciencias del medio ambiente: - Clima  - Suelos	? Temperatura ? Humedad  ? Erosión ? Calidad del suelo
Proceso de producción:	? Tipo de almacenamiento ? Duración del almacenamiento ? Humedad ? Técnicas de elaboración
Instrumentos de gestión:	? Legislación del país ? Legislación (inter)nacional ? Aplicación de las leyes ? HACCP (análisis de riesgos en puntos críticos de control)
Medicina veterinaria:	? Enfermedades de los animales

### 3. Estado actual del proyecto ERIS

Las condiciones para establecer un ERIS de óptimo funcionamiento son muy complejas. Es importante en esta etapa recopilar toda la información pertinente sobre los sistemas actuales y la información científica oportuna, así como los datos de los expertos que podrían participar en la elaboración del ERIS. El proyecto está en la etapa de elaboración de inventarios.

Los Países Bajos han dividido el proyecto del ERIS en cuatro subproyectos distintos:

1. Elaboración de un inventario de indicadores que pudieran plantear nuevos riesgos directos o indirectos para la inocuidad de los alimentos al transformarse su situación. Se consultará a expertos nacionales e internacionales en gestión de riesgos, evaluación de riesgos, a organizaciones de consumidores, la industria y a las organizaciones de los países e internacionales para que contribuyan a que el ERIS produzca buenos resultados.
2. Creación y adaptación de un completo programa informático al servicio del proyecto. Este programa debe tener un sistema de búsqueda que cumpla diversas funciones, y que constituya la base de un óptimo funcionamiento del ERIS. Este sistema debe poder recopilar sistemáticamente información de datos científicos y de expertos, y analizar y avisar sobre la nueva información que se proporcione relativa a indicadores de riesgos para la inocuidad de los alimentos.
3. Encargar a científicos expertos de distintas disciplinas y países que determinen y aprueben las fuentes científicas de las contribuciones al ERIS. En consecuencia, se aprovechará la competencia técnica de la Red Europea para la Inocuidad de los Alimentos (EFSN) (véase sección 5.) y se estudiarán las posibilidades de ampliarla y perfeccionarla.
4. Promoción de la aceptación general desde el inicio de esta nueva forma de pensar e informar a los evaluadores de riesgos y a los encargados de la gestión de riesgos. Los Países Bajos están dispuestos a contribuir activamente a este proceso de aceptación.

Quisiéramos mantener comunicación con todos los interesados (por ejemplo, las organizaciones de consumidores y la industria alimentaria de la UE, y la OMS) sobre este nuevo enfoque sistemático de comunicación sobre riesgos entre los evaluadores y los encargados de la gestión de riesgos.

En marzo y abril de 2002 se evaluará el inventario realizado y se tomará una decisión respecto a la aplicación europea, o incluso mundial, del ERIS.

#### **4. Organizaciones participantes**

Actualmente diversas organizaciones están contribuyendo con sus conocimientos generales y específicos a los cuatro subproyectos recién mencionados:

- los ministerios y organizaciones de investigación interesados de los Países Bajos;
- representantes de las organizaciones de consumidores y de las empresas productoras de alimentos de los Países Bajos y extranjeras;
- la Comisión Europea;
- la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO);
- la Organización Mundial de la Salud (OMS);
- Rumania (Ministerio de Agricultura).

#### **5. Incorporación de la Red Europea para la Inocuidad de los Alimentos en el ERIS**

La Red Europea para la Inocuidad de los Alimentos (EFSN) es una actividad conjunta de institutos independientes relacionados con los gobiernos, administrada por un Grupo central de planificación, formado por representantes de Dinamarca, Francia, Alemania, Irlanda, los Países Bajos y el Reino Unido. Su secretaría está en el Instituto Estatal para el Control de Calidad de los Productos Agrícolas (RIKILT) de los Países Bajos.

El propósito de la EFSN es mejorar la comunicación entre expertos, a fin de lograr un intercambio de información más rápido y eficaz, y mejorar la disponibilidad de asistencia mutua en caso de presentarse algún problema.

La EFSN es una base de datos mantenida por institutos públicos, activos en el sector de la inocuidad de los alimentos, y algunos científicos expertos del ramo. Actualmente participan en la Red 12 países de la Unión Europea. La base de datos de la EFSN se puede utilizar como punto de partida para elaborar la red de expertos para el ERIS. La secretaría de la EFSN está organizando ampliar su base de datos próximamente a fin de:

- incluir a los institutos científicos y expertos de otras disciplinas relacionados directa o indirectamente con la inocuidad de los alimentos;
- enriquecer los datos sobre los expertos (*curriculum vitae*, artículos científicos pertinentes) directa o indirectamente relacionados con la inocuidad de los alimentos;
- invitar a participar a países de la UE y otros;
- invitar a participar a institutos privados en actividades específicas (grupos de trabajo, comités).

## **6. Posibilidades de establecer un ERIS y una EFSN en los países de Europa Oriental: comentarios de Rumania**

El Gobierno de Rumania acoge con beneplácito la iniciativa para la elaboración del ERIS y está dispuesto a participar en el proyecto. Las organizaciones que actualmente están participando pertenecen a la red veterinaria y de inocuidad de los alimentos de Rumania de acuerdo con una estructura piramidal, en la que toda la información obtenida en los laboratorios o servicios locales se transfiere a los institutos para supervisarla.

Actualmente Rumania está armonizando su legislación con la de la Unión Europea. Rumania está dispuesta a participar en el ERIS y en las redes de la EFSN, y proporcionará los nombres de expertos en veterinaria, bioquímica, química, biología y otras ciencias pertinentes, capaces de aportar información y datos pertinentes.

Rumania está dispuesta a servir de canal de comunicación para el ERIS y la EFSN en la región de Europa Oriental, y apoyará un intercambio abierto y transparente de información, a la vez que promoverá la aplicación armonizada.

Rumania alienta a los demás países de Europa oriental a participar en el ERIS y la EFSN, así como a acatar los requisitos y adoptar los nuevos conceptos referentes a la inocuidad y la calidad de los alimentos.

## **7. Recomendaciones**

El ERIS estará elaborando inventarios hasta abril de 2002, cuando habrá de decidirse su ejecución. Las recomendaciones propuestas se dividen en las que corresponden a la etapa de elaboración de inventarios y a la etapa de ejecución.

### **Se invita a los participantes en la Conferencia a:**

- 7.1 Expresar sus opiniones respecto a los objetivos y utilización de un nuevo enfoque en el que participen diversas disciplinas pertinentes y al nuevo planteamiento sistemático del ERIS.
- 7.2 Expresar su opinión respecto a las posibilidades de que el ERIS mejore la comunicación entre los encargados de la gestión de riesgos y los responsables de la evaluación de riesgos de un país y entre países distintos.
- 7.3 Hacer recomendaciones y sugerencias para asegurar que el ERIS satisfaga las necesidades de los usuarios (encargados de la gestión de riesgos y responsables de la evaluación de riesgos) en materia de intercambio de información.
- 7.4 Someter a consideración los beneficios de establecer un ERIS europeo e incluso mundial, mediante el suministro y difusión de información nacional confirmada (o no confirmada) procedente de la investigación científica o aportada por expertos, a fin de anticipar a tiempo posibles problemas nuevos o imprevistos para la inocuidad de los alimentos.