



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA EUROPA

Trigésima tercera reunión

27-31 de mayo de 2024

## CUESTIONES RELACIONADAS CON LA INOCUIDAD Y LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA REGIÓN

(Documento elaborado por la FAO y la OMS)

### I. INTRODUCCIÓN

1. La inocuidad alimentaria está relacionada con todos los componentes de los sistemas agroalimentarios, así como está directamente vinculada con una alimentación nutritiva y saludable para todos. Los sistemas agroalimentarios evolucionan continuamente a causa del cambio climático, la mundialización y las nuevas tecnologías, y deben transformarse para responder al agotamiento de los recursos, las crecientes desigualdades y la inestabilidad geopolítica, entre otros factores. Estos factores pueden dar lugar a nuevas oportunidades o desafíos en cuanto a la gobernanza de la inocuidad alimentaria y la labor del Codex.

2. En el presente documento se exponen los aspectos más destacados de las cuestiones prioritarias en materia de inocuidad y calidad de los alimentos en la región de Europa, incluidas las cuestiones emergentes<sup>1</sup>. Su finalidad es proporcionar antecedentes sobre estas cuestiones, definiendo los problemas y las necesidades de la región en materia de normas alimentarias y control de alimentos. De este modo, se busca además estimular debates que también sean pertinentes para fundamentar la creación de capacidad y la orientación estratégica de la FAO y la OMS para los países de la región.

### II. ESTRATEGIAS EN MATERIA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA EN LA REGIÓN

3. La Unión Europea (UE) sigue la estrategia “de la granja a la mesa”<sup>2</sup> para garantizar la inocuidad alimentaria y la sanidad animal y vegetal a lo largo de la cadena agroalimentaria. La Política de inocuidad alimentaria<sup>3</sup> se centra en garantizar la eficacia de los sistemas de control alimentario en todos los Estados miembros de la UE; gestionar las relaciones internacionales con países que no forman parte de la UE y organizaciones internacionales en materia de inocuidad alimentaria, sanidad animal, bienestar animal, nutrición animal y sanidad vegetal; y gestionar las relaciones con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). Los objetivos específicos del Programa para el Mercado Único de la UE (2021-2027) en materia de inocuidad alimentaria son prevenir y erradicar enfermedades y plagas; apoyar una producción y un consumo sostenibles de alimentos; mejorar la eficacia, eficiencia y fiabilidad de los controles oficiales; y apoyar las políticas destinadas a mejorar el bienestar animal<sup>4</sup>.

<sup>1</sup> En el presente documento, el término “cuestiones emergentes” se refiere a la definición utilizada en las encuestas del Codex en 2019: “*Son las cuestiones nuevas o inesperadas. Si bien sus efectos no han de manifestarse necesariamente en la actualidad, estas cuestiones pueden generar un cambio del statu quo. La determinación de estas cuestiones ayudará a proporcionar orientación proactiva y apoyo a los países para que aborden las cuestiones futuras que pudieran revestir importancia para la reglamentación*”. [https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-706-31%252FWD%252Fcu31\\_03s.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-706-31%252FWD%252Fcu31_03s.pdf)

<sup>2</sup> [https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy\\_en](https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en)

<sup>3</sup> [https://food.ec.europa.eu/index\\_en#:~:text=The%20European%20Commission%20aims%20to,ensuring%20an%20effective%20internal%20market](https://food.ec.europa.eu/index_en#:~:text=The%20European%20Commission%20aims%20to,ensuring%20an%20effective%20internal%20market)

<sup>4</sup> [https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/future-food-safety-budget-and-policy/food-safety-future-eu-budget-2021-2027\\_en#food-safety-as-part-of-the-single-market-programme](https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/future-food-safety-budget-and-policy/food-safety-future-eu-budget-2021-2027_en#food-safety-as-part-of-the-single-market-programme)

4. La EFSA actúa como organismo independiente de evaluación de riesgos y asesoramiento científico en la región de Europa. En la Estrategia 2027 de la EFSA<sup>5</sup> se esbozan los objetivos estratégicos de la Autoridad: 1) ser una fuente fiable de asesoramiento científico y comunicación del riesgo “de la granja a la mesa”; 2) garantizar la preparación ante futuras necesidades de análisis de riesgos; y 3) capacitar a las personas y garantizar la agilidad organizativa.

5. **La Unión Económica Euroasiática (UEE)** incluye la inocuidad alimentaria entre las prioridades de las *Orientaciones estratégicas para el desarrollo de la integración económica euroasiática hasta 2025*<sup>6</sup>. En esas Orientaciones estratégicas, se toma nota de la actualización de los requisitos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos relativos a la inocuidad de los productos basada en la investigación, incluido el análisis del riesgo de efectos perjudiciales de los factores ambientales en la salud humana. Por ejemplo, en una modificación reciente del Reglamento técnico sobre requisitos de inocuidad de los aditivos alimentarios, los aromatizantes y coadyuvantes tecnológicos, la UEE ha suprimido 19 artículos y ha añadido seis artículos nuevos en la lista de aditivos alimentarios autorizados<sup>7</sup>.

6. Las Prioridades estratégicas de la FAO con respecto a la inocuidad alimentaria para 2022-2031 y la Estrategia mundial de la OMS para la inocuidad de los alimentos 2022-2030, que son pertinentes para la región, se describen en el documento CX/EURO 24/33/6, en el que también se informa sobre la labor de la FAO y la OMS en la región.

### III. LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS Y LA NUTRICIÓN

7. En la edición de 2023 del Panorama regional de la seguridad alimentaria y la nutrición en Europa y Asia central<sup>8</sup>, se ha estimado que, en la región de Europa, el 11,9 % de la población padecía inseguridad alimentaria o grave 2022, esto es, 4,7 millones menos de personas que en 2021. La prevalencia del retraso del crecimiento y la emaciación entre los menores de 5 años de la región son inferiores a las estimaciones mundiales, y la tasa de lactancia materna exclusiva (47,7 %) está mejorando. Sin embargo, la prevalencia del sobrepeso en menores de 5 años sigue siendo superior (7,1 %) a las estimaciones mundiales (5,6 %). La obesidad en adultos (25,3 %) está aumentando en todos los países, y se sitúa sistemáticamente por encima del nivel mundial.

8. El costo medio de una dieta saludable en 2021 era de 3,20 USD de paridad de poder adquisitivo (PPA) por persona y día; esto es, un 4,3 % más que en 2020. En promedio, una dieta saludable cuesta menos en la región de Europa que en el resto del mundo, dado que el promedio mundial es de 3,66 USD PPA por persona y día.

9. Los resultados del Eurobarómetro de la EFSA sobre inocuidad alimentaria en la UE en 2022<sup>9</sup> señalan que la proporción de encuestados que mencionan el costo como uno de los principales factores de la compra de alimentos ha aumentado en 21 Estados miembros de la UE desde 2019. A la mayoría de los ciudadanos de la UE les preocupan por igual llevar una dieta saludable y los riesgos relacionados con la inocuidad alimentaria. Los factores más importantes que influyen en las decisiones de compra de alimentos de los ciudadanos de la UE son el costo (54 %), el sabor (51 %), la inocuidad alimentaria (46 %) y el contenido de nutrientes (41 %), mientras que el medio ambiente y el clima (16 %) y la ética y las creencias (15 %), aunque siguen siendo significativos, ocupan los puestos más bajos. Las encuestas de seguimiento realizadas en siete países candidatos a la adhesión a la UE<sup>10</sup> indican niveles similares de preocupación con respecto al promedio de la UE en cuanto al costo (53 %); la inocuidad alimentaria constituye una preocupación ligeramente superior en las decisiones de compra en los países (52 %), mientras que el sabor (40 %) y la nutrición (35 %) registran niveles inferiores.

---

<sup>5</sup> <https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/2021-11/efsa-strategy-2027-es.pdf>

<sup>6</sup> [https://eec.eaeunion.org/upload/medialibrary/820/Strategy\\_2025.pdf](https://eec.eaeunion.org/upload/medialibrary/820/Strategy_2025.pdf)

<sup>7</sup> <https://eec.eaeunion.org/en/news/vneseny-izmeneniya-v-tekhreglament-o-bezopasnosti-pishchevykh-dobavok-aromatizatorov-i-tekhnologiche/>

<sup>8</sup> <https://www.fao.org/3/cc8608en/cc8608en.pdf>

<sup>9</sup> [https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/2022-09/EB97.2-food-safety-in-the-EU\\_report.pdf](https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/2022-09/EB97.2-food-safety-in-the-EU_report.pdf)

<sup>10</sup> <https://www.efsa.europa.eu/en/news/more-food-safety-insights-eu-pre-accession-countries>

10. Abordar las cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria y la nutrición requiere reorientar las políticas de alimentación y agricultura para tener en cuenta el “triple desafío” de los sistemas agroalimentarios: aumentar la asequibilidad de las dietas saludables, garantizar mejores medios de vida para los agricultores y mejorar la sostenibilidad. A estos efectos, las **directrices dietéticas basadas en los sistemas alimentarios**<sup>11</sup> desempeñan un papel fundamental, ya que proporcionan recomendaciones basadas en hechos comprobados a fin de que las intervenciones promuevan la salud en general y prevengan las enfermedades crónicas, y aportan información sobre los cambios en todo el sistema alimentario, garantizando que haya alimentos diversos tanto disponibles como asequibles.

11. En la región de Europa, 34 países (67%) han elaborado o revisado sus directrices dietéticas basadas en alimentos desde 2021. Varias se están elaborando con apoyo de la FAO, utilizando la nueva metodología de la Organización y datos científicos actualizados. Las directrices dietéticas basadas en alimentos se utilizan tradicionalmente para mejorar la nutrición y la salud general de los consumidores, como documentos educativos o destinados a la fundamentación de políticas. Recientemente, ha surgido interés en incorporar **consideraciones relativas a la sostenibilidad en las directrices dietéticas**, con miras a aumentar la conciencia sobre la huella ambiental de las dietas y las oportunidades para la reducción, que se abordan en la nueva metodología de la FAO. Las GABSA incluyen una “perspectiva de sistema” y permiten la armonización y coherencia de las políticas, estrategias y programas para promover dietas saludables y la sostenibilidad a través de los sistemas alimentarios nacionales, subnacionales y locales.

#### IV. INCIDENTES Y BROTES RELACIONADOS CON LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

12. El Informe de la FAO y la OMS sobre las actividades de la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos en 2020-21<sup>12</sup> ofrece una sinopsis de los principales problemas de inocuidad alimentaria en el comercio internacional de alimentos, las actividades y los productos de información relacionados con la Red en 2020-21. Durante este período, 133 del total de 375 (35,5 %) problemas de inocuidad alimentaria notificados a la **Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos** fueron identificados por el Sistema de alerta rápida para alimentos y piensos (RASFF). A nivel mundial, las causas más comunes de problemas relacionados con peligros biológicos en 2020 y 2021 fueron *Salmonella* spp. (86 problemas), *Listeria monocytogenes* (52), *Escherichia coli* (18), *Clostridium* spp. (15), norovirus (8) y virus de la hepatitis A (7); mientras que las causas más comunes de problemas relacionados con peligros químicos fueron histamina (19), metanol (7) y óxido de etileno (2). Las partículas de vidrio (20) y el metal (10) fueron los peligros físicos más comunes que ocasionaron problemas de inocuidad alimentaria. En 2022, se registraron 4 361 notificaciones al RASFF; la más elevada entre estas se refería a residuos de plaguicidas (990)<sup>13</sup>. El creciente número de notificaciones a la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos y el RASFF también está relacionado con el uso cada vez mayor de las plataformas y la presentación de informes a estas por sus respectivos miembros.

13. Los datos recopilados por la **EFSA** muestran que, en 2022, 27 Estados miembros de la UE y el Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte notificaron 5 763 brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos que ocasionaron 48 605 casos de enfermedad, 2 783 ingresos hospitalarios y 64 muertes. La mayoría de los casos estaban relacionados con brotes causados por *Listeria monocytogenes*, *Streptococcus equi*, *Salmonella* y norovirus. Los alimentos más frecuentemente asociados a los brotes fueron huevos y productos derivados, carne y productos derivados, pescado, crustáceos, mariscos y moluscos, hortalizas y alimentos mixtos (con varios ingredientes). La EFSA presentó un mapa interactivo<sup>14</sup> en el que se desglosan estos datos.

14. El fraude alimentario sigue siendo una cuestión prioritaria para la región de Europa. Los miembros trataron este tema en la 31.ª reunión del CCEURO, y destacaron que debe abordarse como parte integrante de los sistemas oficiales de control alimentario existentes, resaltaron la necesidad de mejorar la acción y la cooperación entre sectores y países, y reconocieron que el Codex puede desempeñar un papel destacado.

<sup>11</sup> Según la FAO, las guías alimentarias basadas en sistemas alimentarios (GABSA) son recomendaciones de niveles múltiples, específicas para cada contexto, que permiten a los gobiernos esbozar lo que constituye una dieta saludable a partir de sistemas alimentarios sostenibles, armonizar las políticas y programas relacionados con la alimentación y prestar apoyo a la población para que adopte hábitos y prácticas alimenticios más saludables y sostenibles que favorezcan, entre otros resultados, la sostenibilidad ambiental y la equidad socioeconómica. <https://www.fao.org/3/cc9394en/cc9394en.pdf>

<sup>12</sup> <https://www.fao.org/3/cc7238en/cc7238en.pdf>

<sup>13</sup> [https://food.ec.europa.eu/system/files/2023-10/acn\\_annual-report\\_2022.pdf](https://food.ec.europa.eu/system/files/2023-10/acn_annual-report_2022.pdf)

<sup>14</sup> <https://storymaps.arcgis.com/stories/ca42d02e580441b79fd46a427abaab>

Además, los miembros acordaron crear un repositorio con la información disponible sobre fraude alimentario y los datos de contacto de las autoridades nacionales a cargo del tema, que estará disponible en la página web del CCEURO y brindará una oportunidad para actualizar y compartir información de forma continua<sup>15</sup>.

## V. MEJORAS EN EL MARCO INSTITUCIONAL DEL CONTROL ALIMENTARIO

15. La mejora de la gestión de la inocuidad alimentaria, con una mejor coordinación, es un proceso continuo en la región de Europa. Las políticas, directrices, normas y reglamentos relacionados con la inocuidad alimentaria deben actualizarse o perfeccionarse para responder a las necesidades cambiantes de los sistemas agroalimentarios. Varios Estados miembros de la región están llevando a cabo importantes reformas normativas, centrándose en la consolidación de los marcos institucionales, la adopción de reglamentos basados en datos científicos y el cambio hacia controles basados en el riesgo, con un enfoque preventivo. La profundidad, rapidez y orientación de las reformas en materia de inocuidad alimentaria pueden depender también de las prioridades políticas y económicas específicas de cada país (por ejemplo, la adhesión a la UE y los acuerdos de asociación con ella, la Organización Mundial del Comercio, la pertenencia a la UEE). Azerbaiyán, Belarús, Georgia y Tayikistán están aplicando actualmente el instrumento de la FAO y la OMS de evaluación de los sistemas de control alimentario<sup>16</sup> para analizar su desempeño, establecer áreas prioritarias de mejora y planificar las medidas estratégicas necesarias.

16. La aplicación de la legislación sobre inocuidad alimentaria promulgada recientemente y su lenta adopción por parte de los operadores de empresas de alimentos es un desafío importante en la región. La confusión sobre los requisitos, la financiación necesaria o los conocimientos técnicos para la aplicación son algunos de los problemas más comunes para los operadores de empresas de alimentos. El papel de las autoridades responsables de la inocuidad alimentaria es fundamental para brindar apoyo a los operadores de empresas de alimentos, proporcionándoles asesoramiento claro sobre los requisitos mediante material de orientación, sesiones informativas o capacitación directa y asesoramiento adaptado. Una comunicación bien establecida entre los inspectores y los operadores de empresas de alimentos ofrece posibilidades de fomentar una cultura de aprecio y motivación en lugar de solo impulsar la aplicación estricta.

17. **Una investigación reciente del Banco Asiático de Desarrollo**<sup>17</sup> aporta perspectivas sobre las estrategias de desarrollo de la capacidad en materia de inocuidad alimentaria para los miembros del Programa de Cooperación Económica Regional de Asia Central (CAREC)<sup>18</sup>. La armonización de las normas alimentarias con las recomendaciones internacionales sigue en curso, con dificultades como las diferencias en los límites máximos de residuos (LMR) y la falta de disposiciones claras respecto de la aplicación, el solapamiento entre jurisdicciones o las deficiencias en la aplicación de la reglamentación. En el informe se recomienda que, a fin de que los miembros del CAREC apliquen y sigan las normas internacionales de inocuidad alimentaria, los programas estratégicos de la región se centren en facilitar reformas del marco normativo, mejorar la infraestructura de los laboratorios, reforzar las capacidades de los actores de la cadena de valor para que adopten prácticas internacionales de inocuidad alimentaria, y fomentar los vínculos de red y la cooperación institucional entre homólogos. Entre las recomendaciones prioritarias figuran la creación de capacidad para reforzar las metodologías de los sistemas de inspección basados en los riesgos, la sensibilización sobre las prácticas de inocuidad alimentaria en distintos niveles de partes interesadas, el aprovechamiento de las oportunidades de creación de redes, incluida la creación de un grupo regional de expertos en inocuidad alimentaria, y la importancia de apoyar inversiones específicas para la armonización de los marcos de inocuidad alimentaria.

## VI. DIGITALIZACIÓN DE LOS SISTEMAS DE CONTROL E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

18. El uso de tecnologías digitales supone un avance significativo en la gestión de la inocuidad alimentaria, tanto para las autoridades públicas como para el sector privado. Un sistema digital que funcione correctamente para las funciones de control e inspección de los alimentos facilita la recopilación rápida de información, la evaluación en tiempo real de los niveles de cumplimiento en materia de inocuidad alimentaria, el análisis de tendencias y pautas, y la detección de cuestiones emergentes. Por ejemplo, en las instalaciones de producción,

<sup>15</sup> <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/codex-regions/cceuro/about/food-fraud/en/>

<sup>16</sup> <https://www.fao.org/sustainable-development-goals-helpdesk/champion/article-detail/food-control-system-assessment-tool/es>

<sup>17</sup> "Strengthening Food Safety Systems in the Central Asia Regional Economic Cooperation (CAREC) Member Countries: Current Status, Framework, and Forward Strategies" <https://www.adb.org/sites/default/files/publication/850436/cwwwp-011-food-safety-systems-carec-member-countries.pdf>

<sup>18</sup> Los miembros del CAREC son: i) Afganistán, Kazajistán, Kirguistán, Pakistán, Tayikistán, Turkmenistán y Uzbekistán en Asia central; ii) Azerbaiyán y Georgia en el Cáucaso meridional; y iii) Mongolia y la República Popular China en Asia oriental.

podrían utilizarse sensores digitales para controlar parámetros críticos de inocuidad y calidad, y tomar medidas preventivas cuando sea necesario. El uso de sistemas digitales de rastreabilidad facilita la detección inmediata de problemas de inocuidad alimentaria y la retirada del mercado de los alimentos nocivos. Las plataformas digitales también podrían mejorar el intercambio de datos entre laboratorios oficiales y la capacitación y educación de diversos actores, lo que permitiría llegar a un público más amplio. Las autoridades de control fronterizo también están utilizando herramientas digitales, como la certificación electrónica, para facilitar el flujo transfronterizo de alimentos y productos agrícolas.

19. Las autoridades de inocuidad alimentaria de la región de Europa reconocen la importancia de los sistemas digitales. Un estudio reciente realizado en Europa<sup>19</sup> muestra que el 62,5 % de las autoridades competentes encuestadas utilizan herramientas digitales durante las inspecciones de alimentos. Entre las dificultades que plantea la transición a los sistemas digitales figuran las limitaciones financieras y técnicas, la lentitud de la transición debido a la compleja estructura de los sistemas antiguos y la lenta adopción de sistemas digitales por el personal. Las principales razones para cambiar a sistemas digitales fueron normalizar la documentación, evitar duplicaciones y mejorar la eficiencia y los procedimientos de presentación de informes.

## VII. DETERMINACIÓN DE LOS NUEVOS RIESGOS PARA LA INOCUIDAD Y PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA PARA ABORDARLOS

20. La detección temprana de los peligros conocidos para la inocuidad alimentaria y la predicción oportuna de los peligros potenciales permiten a los Miembros adoptar las medidas de mitigación necesarias y elaborar soluciones innovadoras de control alimentario<sup>20</sup>. La investigación científica y los avances tecnológicos recientes y en curso sobre los sistemas de alerta temprana son prometedores, pero su uso es actualmente limitado. Para que sean más eficaces, es necesario invertir en estos sistemas de generación y análisis de datos, abrirlos para su acceso y uso, y comunicar los riesgos de manera adecuada. La publicación de la FAO titulada *Early warning tools and systems for emerging issues in food safety* (Instrumentos y sistemas de alerta rápida para problemas incipientes en el ámbito de la inocuidad alimentaria)<sup>21</sup> tiene como finalidad generar conciencia sobre las herramientas digitales innovadoras basadas en datos comprobados disponibles, y proporciona información técnica de referencia para apoyar su uso en la alerta temprana proactiva de la inocuidad de los alimentos.

21. La Red de intercambio de riesgos emergentes de la EFSA<sup>22</sup>, que funciona desde 2010, ha identificado ocho ámbitos como riesgos emergentes: nuevo pestivirus ovino estrechamente relacionado con el virus de la peste porcina clásica; sobredosis de vitamina D en los complementos alimenticios; *Lyssavirus* del Cáucaso occidental; *Escherichia albertii* productora de toxina Shiga; riesgos para la salud del aceite de coco; riesgos emergentes potenciales asociados a un menor uso de plaguicidas y fertilizantes; revetoxinas en el marisco de Francia; e infecciones por *Mycoplasma bovis*<sup>23</sup>.

22. A modo de ejemplo, el organismo de normas alimentarias del Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte lleva a cabo proyectos en el marco del programa de áreas de interés para la investigación<sup>24</sup> a fin de investigar los nuevos desafíos y oportunidades del sistema alimentario. Los resultados se utilizan para fundamentar las políticas alimentarias y las medidas de reglamentación.

23. La Red de conocimiento sobre alimentos inocuos de Irlanda determinó que los problemas de inocuidad alimentaria actuales y emergentes son la resistencia a los antimicrobianos (RAM), *Campylobacter* spp., el cambio climático, las especies de *Clostridium*, las sustancias químicas que perturban la función endócrina, los virus transmitidos por los alimentos, las cepas patógenas de *E. coli*, la *Listeria monocytogenes*, las toxinas marinas, microplásticos, micotoxinas, las nuevas cadenas de suministro (por ejemplo, comercio electrónico, venta de comida para llevar), las toxinas de las plantas (por ejemplo, alcaloides) y los residuos de medicamentos veterinarios<sup>25</sup>.

<sup>19</sup> <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S095671352300350X>

<sup>20</sup> <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1466856423001005>

<sup>21</sup> <https://www.fao.org/documents/card/en?details=cc9162en>

<sup>22</sup> <https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/emerging-risks>

<sup>23</sup> <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/sp.efsa.2023.EN-8233>

<sup>24</sup> <https://www.food.gov.uk/research/emerging-challenges-and-opportunities>

<sup>25</sup> <https://storage.ning.com/topology/rest/1.0/file/get/10603758100?profile=original>



24. La publicación de la OMS titulada *Prevention and control of antimicrobial resistance in the food chain: guidance for food safety authorities in Europe* (Prevención y control de la resistencia a los antimicrobianos en la cadena alimentaria: orientaciones para las autoridades de inocuidad alimentaria de Europa)<sup>26</sup> ofrece una sinopsis del contexto actual y de la evolución reciente de la RAM transmitida por los alimentos en la región. También analiza el papel de las autoridades de inocuidad alimentaria en la reducción de la RAM y ofrece consejos prácticos y actualizados sobre la prevención y el control de la RAM en la interfaz entre animales, humanos y ecosistemas, utilizando el enfoque de “Una sola salud”.

25. En el informe titulado *Thinking About the Future of Food Safety* (Pensar acerca del futuro de la inocuidad alimentaria)<sup>27</sup> se destacan las posibles preocupaciones en materia de inocuidad alimentaria en relación con ocho grandes factores y tendencias mundiales, como el cambio climático, el cambio en el comportamiento de los consumidores, las fuentes de alimentos y los sistemas de producción nuevos, la agricultura urbana, la ciencia del microbioma, la innovación tecnológica y científica, la economía circular y el fraude alimentario.

26. El **cambio climático** tiene diversas repercusiones en varios peligros biológicos y químicos para la inocuidad alimentaria, como consecuencia de los cambios de temperatura, la alteración de los regímenes de lluvias y los fenómenos meteorológicos extremos. El aumento de la presencia de micotoxinas, la distribución geográfica y la persistencia de patógenos transmitidos por los alimentos, los cambios en el ciclo de vida de las plagas, la mayor frecuencia de floraciones perjudiciales de algas, el aumento de la absorción de metales pesados por las plantas y la bioacumulación de metilmercurio en la cadena alimentaria acuática son algunos de los principales problemas detectados<sup>28</sup>. En Europa, el proyecto sobre cambio climático y riesgos emergentes para la inocuidad alimentaria (CLEFSA)<sup>29</sup> publicó los efectos específicos para la UE. En el informe, se destaca la índole multidisciplinaria de las cuestiones relacionadas con el cambio climático y se recomienda que se adopte un enfoque de “Una sola salud” al abordar los aspectos pertinentes de la inocuidad alimentaria relacionados con el cambio climático.

27. Las **preferencias de los consumidores** son un poderoso factor de conformación de los sistemas agroalimentarios, e impulsan a la industria alimentaria a innovar en productos, producción y tecnologías de envasado<sup>30</sup>. Esto incluye un cambio hacia productos de origen vegetal, insectos comestibles, algas marinas y métodos para reducir el desperdicio de alimentos, impulsado por preocupaciones relacionadas con la salud, el medio ambiente y las consideraciones éticas. Los consumidores buscan tanto una variedad de alimentos étnicos e internacionales como productos de origen local y con autenticidad verificada. Estas tendencias impulsan la evaluación de riesgos de los nuevos alimentos, la actualización de los requisitos de etiquetado y la mejora de la legislación sobre bienestar animal. Las autoridades de inocuidad alimentaria de la región aspiran a ser una fuente fiable de información sobre inocuidad alimentaria y nutrición para los consumidores. El Barómetro de inocuidad alimentaria de 2022 de la EFSA indica que los grupos de mayor edad recurren a la televisión para obtener información, mientras que las personas más jóvenes recurren a fuentes en línea y de las redes sociales. Los dos grupos consideran que los médicos, los científicos que trabajan en instituciones públicas y las organizaciones de consumidores son los actores en que más confían.

28. Los **alimentos nuevos, como la carne “cultivada” o las alternativas de origen vegetal a la carne**, son un campo de investigación creciente, encierran un gran potencial de mercado para la industria alimentaria y atraen la atención de la sociedad civil y los encargados de formular las políticas. Aunque la opinión pública varía, se reconoce su potencial para hacer frente a la escasez de alimentos y reducir la huella ambiental. Entre las preocupaciones pertinentes en materia de inocuidad alimentaria figuran el control de los peligros en las distintas etapas del proceso, así como las enfermedades virales infecciosas, la contaminación por medicamentos veterinarios y las posibles reacciones alérgicas<sup>31</sup>. La legislación de la Unión Europea hace hincapié en las medidas de precaución y en la evaluación exhaustiva de los riesgos de los alimentos nuevos para proteger la salud de los consumidores. Mediante la claridad de la reglamentación y la transparencia en los procesos de producción, se busca generar confianza en el público y promover el crecimiento del mercado.

<sup>26</sup> <https://www.who.int/europe/publications/i/item/9789289058759>

<sup>27</sup> <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cb8667en>

<sup>28</sup> <https://www.fao.org/3/ca8185en/CA8185EN.pdf>

<sup>29</sup> <https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/climate-change-and-food-safety>

<sup>30</sup> <https://www.fao.org/3/cb8667en/cb8667en.pdf>

<sup>31</sup> <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2665927124000480#bib96>

**VIII. RECOMENDACIONES**

29. Se alienta a los miembros a:

- i. debatir sobre las cuestiones prioritarias de inocuidad alimentaria en la región e intercambiar información al respecto;
- ii. compartir ejemplos del trabajo en curso a nivel nacional para abordar estas cuestiones;
- iii. proponer cualquier trabajo importante que deban llevar a cabo los Estados miembros, el CCEURO, la FAO y la OMS en la región.