

*Instituto para la Inocuidad de
los Alimentos de las Américas*

*Integración de la educación, información, comunicación y promoción
para la Inocuidad de los Alimentos en las Américas*

Descripción del concepto

Metas y beneficios

Hoy en día las personas pueden consumir alimentos exóticos provenientes de distintos climas, así como disfrutar de otros predilectos comunes durante todo el año. Sin embargo, el acelerado crecimiento del mercado internacional de alimentos también trae consigo la posibilidad de que algunos productos dañinos afecten a poblaciones más extensas. Por ello ahora los países dependen más que nunca de las salvaguardas de uno y otro para garantizar la sanidad de los víveres ofertados a sus ciudadanos, además de proteger la salud pública de todos los habitantes del continente americano.

Las naciones de este continente conforman a una comunidad regional que comparte estrechamente los retos para asegurar la inocuidad y seguridad de los alimentos; por lo que el intercambio abierto y efectivo de información y conocimientos sobre el posible riesgo implicado en los alimentos y cómo controlarlo, pueden tener un papel crítico en la mejoría de la salubridad de los alimentos y la salud de la población de la región.

Con el propósito de atender estas preocupaciones el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) ha establecido al Instituto de Inocuidad de los Alimentos de las Américas (FSIA), que conjuntará los multifacéticos recursos existentes en el hemisferio occidental acerca de la inocuidad de los alimentos, para poder atender problemas críticos regionales en las áreas de: información y educación, así como la armonización de las normas. Además coordinará programas dirigidos a las prácticas en el manejo de los alimentos que crean ambientes propicios al incrementar las condiciones microbiológicas insalubres en la cadena de elaboración de los productos alimenticios, desde la granja hasta la mesa.

Planeamos que este proyecto reúna los recursos de la comunidad internacional en todos los niveles: normativo, académico, de salud pública, industrial y de los consumidores, para que juntos fijemos las metas y prioridades de la inocuidad de los alimentos y logremos armonizar y distribuir de la mejor manera los activos ya existentes, además de erradicar las debilidades que encontremos en los sistemas de protección alimentaria actuales. No deseamos que el FSIA sea una institución educativa tradicional, sino la conceptualizamos como una entidad que puede ubicar y aprovechar los bastos recursos existentes en: experiencia, erudición y conocimiento experto de los especialistas

en alimentos de la región. Esta propuesta prevé un esfuerzo de colaboración y organización de grupos que involucran el establecimiento de sociedades con instituciones gubernamentales de salud pública y animal; la industria; y organizaciones e instituciones académicas del hemisferio occidental.

El FSIA puede convertirse en un mecanismo innovador que dirija la planeación de la coordinación, priorice y ofrezca educación, información y canales de comunicación sobre la inocuidad de los alimentos en nuestro mercado regional. Tal mecanismo podría tener un efecto multiplicador para allegarse recursos, minimizar la duplicación de esfuerzos, proporcionar un mayor y más eficiente acceso a la información y educación sobre la inocuidad de los alimentos a costos más bajos.

Esta sociedad y colaboración entre las instituciones y organizaciones miembros del FSIA contribuirá de manera significativa a llevar un diálogo razonable acerca de los problemas relacionados con la seguridad e inocuidad de los alimentos. Una organización como esta también puede promover el desarrollo de normas internacionales de seguridad alimentaria con una sólida base científica. El lenguaje científico común servirá para mejorar el entendimiento de las políticas y procedimientos dentro de las actividades de la Comisión del Codex Alimentarius. El desarrollo del FSIA y las actividades de promoción del Codex pueden sinergizar el mejoramiento de la salud pública en todas las comunidades del continente americano.

El FSIA dirigirá su atención al desarrollo de los programas educativos e informativos necesarios para satisfacer las necesidades especiales de los países de la región. Sin embargo, también puede proporcionar asistencia técnica, que es un elemento de suma importancia y que va más allá de los esfuerzos educativos, para ayudar a que los países observen con detalle y de manera integral sus sistemas de seguridad alimentaria que van de la granja a la mesa. A través de ayudar a que los países y las instituciones miembros del FSIA realicen auto análisis profundos de sus sistemas, la experiencia técnica del FSIA puede utilizarse para abocarse a los problemas prioritarios de la inocuidad de los alimentos.

Los participantes necesitan trabajar juntos para asegurarse de que todos los gobiernos entiendan la importancia de la cooperación en promover la inocuidad de los alimentos, así como que todos los países sean capaces de participar totalmente en la conformación de las normas internacionales.

Hoy en día en el continente americano, la aptitud de la salud agrícola de cada país, así como sus servicios de evaluación de la inocuidad de los alimentos varían considerablemente en relación a los mecanismos regulatorios, la capacidad técnica y la sustentabilidad institucional en términos generales. En el año 2001 el Instituto Interamericano para la Cooperación Agrícola (IICA) realizó un análisis de los 31 países en vías de desarrollo ubicados en el continente americano y sus resultados señalaron una diferencia substancial en el nivel de avance en relación a los tres componentes arriba mencionados. Siendo el más notable la falta de sustentabilidad institucional –así como el factor limitante más grande- en forjar los servicios nacionales de inocuidad de los alimentos que pueden atender las amenazas y oportunidades que surgen día a día.

La meta de este esfuerzo será establecer una organización autosuficiente y viable que armonizará e iniciará los trabajos de educación, información y canales de comunicación de la inocuidad alimentaria en todo el continente americano. El FSIA organizará actividades de promoción de importancia fundamental, para identificar, desarrollar y coordinar los programas educativos y promover el desarrollo de normas internacionales de inocuidad de los alimentos.

En términos generales el FSIA, coadyuvará a:

- Identificará los programas existentes para la inocuidad alimentaria en la región.
- Facilitará un mayor acceso a la información sobre inocuidad de los alimentos, así como el apoyo técnico necesario para asegurar la inocuidad de productos cárnicos y avícolas (incluyendo al huevo) .
- Combinará la información, canales de comunicación y esfuerzos educativos relacionados con la inocuidad de los alimentos en una actividad coordinada que minimizará la duplicación al mismo tiempo que distribuirá los recursos entre los socios del FSIA.
- Promoverá las actividades de la Comisión del Codex Alimentarius para tratar de lograr la normalización de los requisitos de la inocuidad de los alimentos.
- Actuará como un importante foro de discusión científica para la inocuidad de los alimentos y las normas internacionales en el continente americano.

- Facilitará una transmisión más eficiente de información y conocimientos a un menor precio.
- Apoyará el desarrollo de acuerdos con base en estudios científicos que fortalecerán las economías locales y nacionales
- Cubrirá las necesidades críticas de la región en cuestión de administración básica, liderazgo y capacidad de comunicación.

Cuerpos colegiados del FSIA

El FSIA está considerando establecer áreas de inocuidad alimentaria de mayor interés en “cuerpos colegiados” o áreas temáticas y encargar su administración a los centros con experiencia académica y profesional. Por ejemplo, aún cuando pudiera seleccionarse una sola universidad para asumir la responsabilidad principal de la supervisión de un campo específico, el FSIS alentará el establecimiento de consorcios y sociedades que nutran cada área. Además buscará disponer de las redes de trabajo existentes en las universidades y organizaciones de América Norte, Sur, Centro América y el Caribe.

En la planeación actual, --cuando el FSIA esté funcionando totalmente-, considera contar con nueve cuerpos colegiados, quienes se encargarían de las necesidades más apremiantes de la región. En este momento, prevemos que estos colegios serán: (1) La Comisión del Codex Alimentarius, (2) Estudios para fundamentar las normas, (3) Inocuidad de los alimentos, (4) Alimentos procesados, (5) Estudios de salud pública, (6) Estudios sobre producción animal y de alimentos, (7) Programas de venta al menudeo, (8) Estudios de laboratorio y (9) Programas de educación e información para el consumidor. A continuación presentamos una breve descripción de cada una de estas áreas temáticas:

- Codex: Ofrecería programas y materiales en referencia a las necesidades únicas de los individuos y gobiernos involucrados en las actividades del Codex o aquellos que desean lograr un entendimiento más profundo de las normas y directrices internacionales, su desarrollo y otros materiales relacionados.
- Estudios para fundamentar las normas: Estaría a cargo de los programas de capacitación y educación básicos para los funcionarios gubernamentales de inspección y vigilancia del cumplimiento. Los temas tratados podrían incluir la equivalencia de los programas de inspección de cada país, microbiología, los principios del sistema de análisis de riesgos y control de puntos

críticos (HACCP), programas de: sanitización, pre-requisitos, acciones correctivas y verificación.

- Estudios de salud pública: Dirigiría su atención a los profesionales de la salud pública tanto fuera como dentro de los gobiernos. Sus programas servirían para mejorar el entendimiento de la evaluación, la gestión y la comunicación de peligros y riesgos; aspectos de epidemiología; vigilancia; rastreo (trazabilidad); y capacitación en enfermedades provocadas por los alimentos.
- Inocuidad de los alimentos: Se abocaría a las preocupaciones acerca de la inocuidad de los alimentos y estaría diseñado para trabajar con una audiencia muy amplia, que incluiría personal del gobierno, así como personal público y privado que labora con aspectos de la salud. Sus programas e información incluirían la detección y prevención de amenazas a la seguridad del abasto de alimentos.
- Alimentos procesados: Los programas generados por este cuerpo colegiado se referirían a las necesidades de los normalizadores del gobierno y el personal del sector privado de manufactura de alimentos, incluyendo a las instalaciones pequeñas. Su atención se centraría en mejorar las prácticas higiénicas en la elaboración de alimentos y programas prácticos en áreas como: desarrollo del plan HACCP, análisis de peligros y la identificación de puntos críticos de control, validación, sanidad y archivo de registros.
- Estudios sobre producción animal y de alimentos: Estaría dedicado a temas de interés para la comunidad productora así como los veterinarios del ramo y los gobiernos. Tales temas incluirían la producción en la granja, programas de gestión de la calidad, bio-seguridad en la granja, sanitización y el papel que juegan los productores para mejorar la inocuidad de los alimentos.
- Programas de venta al menudeo: Su enfoque estaría dedicado a las preocupaciones del personal del sector de venta al menudeo con respecto a la seguridad de los alimentos. Sus temas incluirían higiene del personal, contaminación cruzada, control de tiempo-temperatura, las normas del código de alimentos de la FDA (Administración de alimentos y medicamentos) y otros temas relativos a los establecimientos de venta al menudeo.

- Estudios de laboratorio: Este cuerpo colegiado estaría a cargo de mejorar la pericia de los técnicos de laboratorios gubernamentales y privados, además de proporcionarles cursos sobre la inocuidad de los alimentos e información respecto a conocimientos básicos de laboratorio, seguridad, métodos analíticos y gestión de la calidad.
- Programas de educación e información para el consumidor: Este grupo estaría a cargo de los problemas y preocupaciones del consumidor promedio sobre la inocuidad de los alimentos. Los temas a tratar se concentrarían en la inocuidad de los alimentos en el hogar y cómo el sector gubernamental y privado pueden ofrecerles información útil y de una manera efectiva. También estaría involucrado en programas educativos existentes, como *Fight BAC!*[®] y *Thermy*[™]

Organizaciones e Instituciones con potencial para participar

Existen muchas organizaciones: académicas, gubernamentales y privadas, con una experiencia variada que podrían hacerlas socias potenciales en el desarrollo y puesta en marcha del FSIA. La región cuenta con gran cantidad de organizaciones científicas y académicas abocadas a la inocuidad de los alimentos, que representan a redes de trabajo establecidas cuya labor puede mejorar en mucho este programa. Tales organizaciones tienen misiones y visiones que proporcionarían cimientos sólidos para la construcción del FSIA.

Desarrollo del programa

Los socios del FSIA desarrollarán programas, materiales y cursos con el propósito fundamental de llenar los vacíos existentes en el conocimiento de la inocuidad de los alimentos, más que duplicar información ya recabada. Por ello, será de la incumbencia del Instituto y sus socios el sondear qué programas y cursos ya existen, y tratar de incorporarlos a los planes de estudio, para dedicar la mayor parte de los recursos hacia donde la necesidad de información es mayor.

Más aún, este sondeo puede convertirse en un componente más amplio y completo del auto-análisis del sistema de inocuidad de los alimentos de la granja a la mesa de cada país. Por ello, podría desarrollarse un programa de asistencia técnica enfocado a la infraestructura crítica de la inocuidad alimentaria, al mismo tiempo

que mejora la experiencia de las personas involucradas con ese sistema.

Ya que las instituciones académicas en toda la región serán participantes claves, el FSIA intentará ir más allá del ofrecimiento de cursos académicos individuales y programas de información. Los cursos y materiales pueden estar organizados dentro del plan de estudios para educación continua y certificación, así como en la creación de programas de estudios medios y superiores en el área de la inocuidad de los alimentos. Aún cuando no podemos desarrollar inmediatamente estos programas, pueden diseñarse y prepararse poco a poco a medida que el FSIA comience a madurar. Además de que es importante identificar los cursos y programas ya existentes antes de que el FSIA comience a desarrollar nuevos.

Por ejemplo, la Organización Panamericana para la Salud (PAHO) está desarrollando un programa de inocuidad alimentaria a nivel de maestría, y espera lanzarlo en 8 meses. Este podría ser una parte importante del programa del FSIA, además de servir como un modelo para ofrecer cursos adicionales. La PAHO ha indicado su interés y voluntad de colaborar con FSIA a medida que evolucionan estos dos esfuerzos.

Financiación

La creación del FSIA necesita el apoyo de muchos individuos y organizaciones para poder ofrecer un programa de promoción efectivo, eficiente y exitoso. El esfuerzo de los recursos humanos involucrados requiere una fuerte inversión financiera que sea capaz de sostener el crecimiento a largo plazo del FSIA. Las agencias federales de Estados Unidos, como el Servicio de Inspección e Inocuidad de los Alimentos (FSIS) y la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) se ven restringidas en su capacidad para proporcionar apoyo económico a proyectos como este, por ello, no puede depender para sobrevivir, únicamente de dólares federales. De igual forma, las instituciones académicas pueden estar restringidas aún más en el apoyo que pudieran proporcionar, no obstante su entusiasmo y reconocimiento de los méritos de este programa.

Por ello el FSIA debe enfocarse a convertirse en un programa de promoción auto sustentable, por lo que las organizaciones no gubernamentales e instituciones que colaboren en el compromiso a

largo plazo para crearlo, deben estar preparadas para proporcionar una parte del apoyo económico necesario.

Planeación

Deberá existir un plan a largo plazo de 3 a 5 años, que incluya: metas, objetivos y acciones para crear un Instituto para la Inocuidad de los Alimentos de las Américas efectivo y autosuficiente.

Evaluación

Ningún programa puede florecer sin prestar atención constante a las fortalezas y debilidades que surgen a lo largo de su evolución. Claramente, la evaluación del programa debe jugar un papel crítico en el suceso y sustentabilidad a largo plazo de la propuesta del FSIA.

Esta evaluación continua deberá construirse dentro de la estructura del FSIA para asegurarse de que éste es evaluado constantemente, además de que exista una clara oportunidad para demostrar su efectividad en el esfuerzo de promoción, así como de que es la fuente de mejora continua de los productos y servicios que proporciona.

Resumen

El FSIA es un programa ambicioso y su desarrollo representará todo un reto. Un Instituto exitoso contribuirá a mejorar la inocuidad de los alimentos en el continente americano a través de servir como un foro y recurso para la información científica sobre este tema. Proporcionará acceso a la información necesaria para asegurar la inocuidad de productos como: carne, aves y huevo, además de resolver aspectos sobre el transporte de enfermedades importantes. Por lo que sus participantes se verán beneficiados con:

1. Asistencia técnica que les ayude a tratar problemas críticos dentro del sistema general de inocuidad de los alimentos y los métodos para ayudarles a resolverlos;
2. Información sobre salud pública en lo que respecta a brotes de enfermedades provocadas por alimentos y enfermedades emergentes en los humanos;

3. El estado actual de enfermedades que afectan a la salud humana en distintas áreas geográficas;
4. Información sobre nuevos brotes de enfermedades humanas, incluyendo enfermedades nuevas y emergentes; y
5. La investigación actual sobre inocuidad y seguridad de los alimentos y salud pública.

Más aún, el FSIA ayudará a establecer importantes redes de trabajo así como relaciones de trabajo entre los países integrantes, a través de la frecuente interacción con los funcionarios encargados de la normatividad y la seguridad de los alimentos; investigadores y funcionarios de salud pública; productores y procesadores de carne, aves y huevo; consumidores en general y productores de animales. Es de importancia crítica el mejoramiento y promoción de estas redes de comunicación, para que puedan gestionar y ventilar las preocupaciones sobre la inocuidad de los alimentos en toda la región, además de promover el entendimiento de los requisitos para la importación y exportación de productos.

Finalmente, el FSIA servirá para integrar información disímil sobre inocuidad de los alimentos, canales de comunicación y esfuerzos educativos en una sola actividad coordinada y unificada. Bajo este programa, cuando una institución ofrece educación relacionada con la inocuidad de los alimentos, ésta se haría disponible a toda la comunidad del FSIA, además de estar ligada a otros programas en otras instituciones. Tal colaboración minimizará la duplicación y apalancamiento de recursos colectivos entre los socios del FSIA, de una manera tal que irá más allá de lo que podría lograr con tan solo el personal de cada grupo y sus fuentes de financiación.

El FSIA integrará la asistencia técnica –componente de gran importancia- con la capacitación de las personas en la cadena de inocuidad alimentaria de cada país. Los participantes necesitarán colaborar para asegurarse de que todos los gobiernos entiendan la importancia de su cooperación para asegurar la inocuidad de los alimentos, así como de que todos los países sean capaces de participar en la redacción de las políticas internacionales.

Apéndice

Actividades de desarrollo y medidas del FSIA

Meta

La meta del FSIA es mejorar la salud pública en el Continente Americano a través de facilitar la diseminación del conocimiento, acerca de la inocuidad de los alimentos basado en estudios científicos en toda la región.

Resultado

El fruto de este esfuerzo será el establecimiento viable y autosuficiente del Instituto de Inocuidad de los Alimentos de las Américas, que conjuntará distintos recursos sobre la inocuidad de los alimentos en una activa sociedad enfocada a:

1. Institucionalizar, coordinar y armonizar la educación, información y canales de comunicación sobre la inocuidad de los alimentos de la región y
2. Promocionar el desarrollo de normas para la inocuidad de los alimentos, fundamentadas en el conocimiento científico a través de todo el Continente Americano.

Actividad 1: Establecimiento del Instituto

AÑO FISCAL 2005

Medidas

- Identificar e invitar a las instituciones socias.
- Realizar la evaluación de las necesidades y sondeo de los cursos.
- Finalizar el borrador del plan estratégico y desarrollar: la visión, metas, objetivos, actividades y prioridades.
- Determinar las necesidades de financiación y recursos basados en el plan.

Actividad 2: Construcción de la infraestructura del FSIA

AÑO FISCAL 2005

Medidas

- Iniciar la planeación/conversación entre los cuerpos colegiados de los programas, módulos, información y plan de estudios a ser ofrecidos dentro del área temática.

- Identificar los programas de información sobre inocuidad de los alimentos, que ya existen entre los socios del FSIA e identificar los vacíos, donde no se cuenta con materiales.
- Designar un socio para crear y mantener una presencia en la Web que refleje las decisiones del FSIA y muestre su estructura.
- Necesidad de la identificación y desarrollo de planes de los componentes tecnológicos.
- Establecer una fuente de financiación permanente para el FSIA.

Actividad 3: Evaluación y crecimiento del programa

Año fiscal 2006 y más adelante

Medidas

- Establecer cuerpos colegiados de mayor prioridad para el FSIA así como las organizaciones o universidades líderes para cada uno de sus cuerpos colegiados.
- Extender las áreas de interés actual más allá de productos de: carne, aves y huevo.
- Ofrecer programas en los cuerpos colegiados del FSIA.
- Crear un programa de educación multi-nivel para asegurar que los programas cubren las necesidades, cambian el comportamiento y reditúan la inversión realizada.
- Expandir las sociedades para mejorar la naturaleza diversa del FSIA al incorporar programas adicionales y enlaces a programas para la inocuidad de los alimentos.
- Mantener y mejorar la naturaleza autosuficiente del FSIA.

Para presentar una queja sobre discriminación, envíe una carta al Director de la oficina de derechos civiles (Office of Civil Rights) de la USDA, Room 3260W White Building, 1400 Independence Ave, SW. Washington D.C., 20250-9410 o comuníquese al teléfono (202) 720-5964 (voz y TDD). La USDA proporciona servicios y oportunidades equitativas de empleo sin discriminación.