

PROMOVER UNA REGLAMENTACIÓN ARMONIZADA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN UN MOMENTO DE CAMBIOS, INNOVACIÓN Y COMERCIO GLOBALIZADO

MENSAJES PRINCIPALES

El enfoque de «Una salud» promueve una reglamentación eficaz de la inocuidad de los alimentos en todos los sectores y aporta valor a las estrategias eficaces de vigilancia, intervención y prevención de los riesgos de origen alimentario.

Los sistemas de reglamentación de la inocuidad de los alimentos deben adaptarse a los nuevos retos y a la innovación de forma armonizada, transparente y oportuna mediante la aplicación de un enfoque riesgo-beneficio basado en datos científicos y la involucración del público.

La Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius debe identificar y afrontar los futuros desafíos para continuar siendo el punto de referencia fiable para una reglamentación armonizada de la inocuidad de los alimentos y proporcionar orientaciones a los gobiernos para permitirles proteger la salud de los consumidores y evitar al mismo tiempo obstáculos al comercio.

Es necesario realizar esfuerzos conjuntos para generar los recursos, los conocimientos y los niveles de compromiso adecuados para la labor de la Comisión del Codex Alimentarius y el programa de asesoramiento científico de la FAO/OMS y desarrollar las capacidades en materia de reglamentación de la inocuidad de los alimentos en los países de ingresos bajos y medianos a fin de evitar la exclusión del mercado y las discrepancias en cuanto a la protección de la salud pública de los consumidores.



INTRODUCCIÓN

Los sistemas de reglamentación de la inocuidad de los alimentos deben adaptarse constantemente a los nuevos retos que plantean, entre otras cosas, los cambios climáticos y en los sistemas alimentarios, los riesgos emergentes, la innovación, las nuevas tecnologías, la digitalización y las necesidades y la percepción cambiantes de los consumidores. Las adaptaciones que se efectúen en los sistemas de reglamentación de la inocuidad de los alimentos deben ser muy oportunas para no obstaculizar la innovación y el desarrollo y proteger la salud del consumidor. Asimismo, es necesario tener en cuenta la función de todas las partes interesadas mediante la adopción de un enfoque multisectorial holístico. Además de adaptarse al cambio, es esencial promover la armonización de las políticas y la reglamentación en materia de inocuidad de los alimentos entre los sectores y los países para proteger la salud de los

consumidores y facilitar la aplicación de prácticas equitativas en el comercio de alimentos. Las normas del Codex elaboradas por la Comisión del Codex Alimentarius se utilizan en todo el mundo para armonizar la reglamentación de la inocuidad de los alimentos y constituyen, como normas internacionales para la inocuidad de los alimentos, la única referencia para la solución de conflictos en el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC. La labor del Codex proporciona un recurso y una referencia basados en datos científicos que son valiosos para los gobiernos al tratar cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos y la nutrición; además, sirve de base para el comercio internacional de alimentos. Asimismo, las normas alimentarias basadas en datos científicos contribuyen a que los consumidores confíen en la inocuidad, la calidad y la autenticidad de lo que comen.

1. AFRONTAR LOS RETOS RELATIVOS A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS A TRAVÉS DE UN ENFOQUE MULTISECTORIAL («UNA SALUD»)

La interfaz entre los seres humanos, los animales y el medio ambiente evoluciona rápidamente y cada vez es más compleja debido a la urbanización, los cambios climáticos, la industrialización y otros factores. La salud humana está estrechamente relacionada con el medio ambiente y la salud animal. Esto es especialmente cierto en lo que respecta a la inocuidad de los alimentos, habida cuenta de la demanda creciente de proteína de fuentes animales, el riesgo de que los peligros sanitarios se transmitan de los animales a los consumidores a través de la cadena alimentaria, así como el comercio internacional y la intensificación de la agricultura a nivel mundial. Es necesario adoptar un enfoque de «Una salud» que integre la salud de los seres humanos, los animales y el medio ambiente para elaborar estrategias eficaces de vigilancia, intervención y prevención de las enfermedades zoonóticas y de transmisión alimentaria, mejorar los sistemas de inocuidad de los alimentos y reducir los costos para la sociedad y el medio ambiente.

En un contexto globalizado, los riesgos relacionados con la inocuidad de los

alimentos pueden atravesar las fronteras rápidamente por medio de los productos en todas las etapas de la cadena alimentaria. Los microbios se adaptan rápidamente a los nuevos entornos, por ejemplo, encontrando nuevos nichos, entrecruzándose con diferentes especies y desarrollando resistencia a los agentes antimicrobianos. Esto puede dar lugar a la aparición o reaparición de enfermedades de transmisión alimentaria y zoonóticas, transmitidas a través de una gran variedad de productos, en particular los que se manipulan o consumen crudos. Aunque a menudo se tienen menos en cuenta que los riesgos microbianos, los peligros químicos, como los contaminantes y las toxinas naturales que se pueden acumular en las plantas a través de la tierra o en el marisco a través del agua, también son importantes. Para prevenir las enfermedades de transmisión alimentaria se deben tener en cuenta todos los elementos de la cadena alimentaria, desde el medio ambiente hasta el consumidor, y aplicar un enfoque multidisciplinario holístico en la elaboración, la ejecución y la supervisión de la reglamentación y las iniciativas relacionadas con la inocuidad de los alimentos. Se deben recopilar datos relativos a la vigilancia y la frecuencia de las partes pertinentes de la cadena alimentaria y el medio ambiente, es decir, de muestras de agua, tierra, granjas, ganado, fauna silvestre, alimentos y seres humanos,

que sirven de base para la atribución del origen en la gestión de las enfermedades de transmisión alimentaria, al ofrecer datos sobre tendencias espaciales y temporales y demostrar la eficacia de las intervenciones aplicadas. La vigilancia integrada y armonizada en los sectores pertinentes contribuirá a la identificación de objetivos apropiados para las intervenciones y, de este modo, ayudará a luchar contra nuevos riesgos, como la resistencia a los antimicrobianos. Estos datos también se pueden utilizar para estimar la carga asociada a los alimentos contaminados a nivel nacional e internacional.

Los responsables de la elaboración de políticas relacionadas con la inocuidad de los alimentos tendrán que afrontar el desafío de aplicar enfoques holísticos y crear vínculos entre diversas disciplinas y diferentes sectores, en particular la agricultura, la salud pública, el medio ambiente, el turismo y el comercio. Esto reviste una especial importancia debido a los cambios en el comportamiento de los consumidores y los viajes internacionales, así como el comercio internacional en todos los niveles de la cadena alimentaria. Actualmente, la falta de transparencia de las redes internacionales de suministro impide a menudo rastrear el origen de todos los artículos y los ingredientes de los productos alimentarios. Para garantizar la integridad de la cadena de suministro y proteger la salud de los consumidores es necesario

adoptar enfoques intersectoriales transparentes e internacionalmente armonizados en materia de inocuidad de los alimentos. Será necesario fortalecer a nivel mundial las capacidades relacionadas con la inocuidad de los alimentos en todos los sectores para que todos los países puedan armonizar sus sistemas.

2.

ARMONIZAR LA REGLAMENTACIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN UN MUNDO INNOVADOR Y EN TRANSFORMACIÓN

En un mundo que evoluciona y se desarrolla rápidamente, la innovación se ha convertido en un factor clave para asegurar la seguridad y la inocuidad de los alimentos y una alimentación saludable para una población mundial en aumento. La innovación está presente en todas las partes del sistema alimentario, ya sea mediante el desarrollo de un nuevo producto para responder a las necesidades de los consumidores, tecnologías innovadoras en los sistemas de producción de alimentos para optimizar el rendimiento con recursos mínimos, avances tecnológicos como carne cultivada en el laboratorio, alimentos impresos en 3D, y la edición genética o nuevos instrumentos de diagnóstico, vigilancia e investigación. La innovación y la reglamentación de la inocuidad de los alimentos interactúan de forma fundamental. Mientras que la innovación puede, debe y se asegurará de ofrecer la solución a muchos de los desafíos actuales, las instancias normativas deben velar por que las innovaciones que se llevan a cabo en los sistemas alimentarios mantengan o mejoren la salud pública y faciliten el comercio. Por ello, las políticas han de favorecer la innovación, pero lograr que los alimentos sigan siendo inocuos, accesibles y nutritivos.

Para impulsar la innovación es sumamente importante promover la aceptación pública de los enfoques novedosos. A medida que los sistemas alimentarios se hacen más complejos e internacionales, la desconfianza de los consumidores hacia las nuevas tecnologías, las grandes empresas y la reglamentación gubernamental aumenta. Las instancias normativas, la industria y los consumidores deben continuar manteniendo un diálogo para generar confianza a través de la transparencia y el intercambio de

información en toda la cadena alimentaria. Los consumidores quieren, ahora más que nunca, más información sobre sus alimentos. Esto incluye datos sobre el origen de los ingredientes, cómo se producen los alimentos y qué efectos tienen sus alimentos en el medio ambiente. El rechazo de los consumidores a tecnologías instrumentales novedosas debido a la falta de confianza en el sistema de reglamentación obstaculizará los esfuerzos innovadores encaminados a alimentar a la creciente población mundial. Las partes interesadas de los sistemas alimentarios podrían aprovechar la tecnología innovadora, como la cadena de bloques y otras soluciones digitales, para entablar un diálogo, abordar las inquietudes cambiantes de los consumidores y hacer los sistemas alimentarios más transparentes e incluyentes. La armonización internacional de la reglamentación de la inocuidad de los alimentos aumentará la confianza de los consumidores y, de esta manera, ayudará a evitar la exclusión del mercado.

Las instancias normativas deben estar informadas de manera eficiente, oportuna y detallada acerca de los riesgos y los beneficios que pueden comportar las innovaciones para sus respectivos sistemas alimentarios y el Codex debe estar informado sobre la posible necesidad de elaborar normas innovadoras o revisar las existentes para seguir adaptándose de manera armonizada a los cambios. Aunque el ritmo actual de los productos alimentarios y las tecnologías que han surgido recientemente, y la legislación y los retos asociados a la inocuidad de los alimentos específicos de cada país y región pueden justificar la realización de evaluaciones nacionales de los riesgos basadas en criterios científicos para complementar la labor del Codex, los países deberían continuar armonizando su reglamentación con las normas internacionales en materia de inocuidad de los alimentos con el fin de evitar la divergencia de reglamentación y barreras comerciales innecesarias. Aunque la reglamentación de la inocuidad de los alimentos debería basarse únicamente en la evaluación científica, las instancias normativas tienen actualmente la responsabilidad de tener en cuenta factores adicionales, como los efectos de las innovaciones en el medio ambiente. En el contexto de un enfoque más holístico de la inocuidad de los alimentos, será

importante continuar analizando la sostenibilidad y la accesibilidad de las innovaciones a la hora de establecer una reglamentación armonizada a nivel mundial. Asimismo, hay que redoblar los esfuerzos del Codex encaminados a promover enfoques innovadores de la inocuidad de los alimentos y evitar al mismo tiempo la exclusión innecesaria del mercado de países con una menor capacidad tecnológica. Además de facilitar el comercio y el desarrollo internacionales, la reglamentación armonizada de la inocuidad de los alimentos tiene el potencial de promover la innovación, por ejemplo, mediante el establecimiento de incentivos económicos o el fomento de enfoques innovadores para observar las normas en materia de inocuidad de los alimentos.

3.

PREPARAR EL CODEX PARA EL FUTURO

El creciente interés público y el aumento de la participación en la labor del Codex, incluso en los países en desarrollo, demuestran su importancia. El Codex ofrece una base para la seguridad, la calidad y la justicia del comercio internacional de alimentos y constituye un recurso y una referencia en materia de inocuidad de los alimentos y nutrición con base científica y de gran utilidad para los gobiernos. Sin embargo, habida cuenta de la evolución de los sistemas alimentarios y el comercio, el Codex debe abordar los retos nuevos y emergentes de manera oportuna y eficiente, y al mismo tiempo mantener actualizadas las normas existentes.

Para garantizar la aplicación amplia y sólida de las normas, directrices y recomendaciones adoptadas por el Codex es importante promover la implicación. Para ello, el Codex tendrá que implicar a un abanico más amplio de partes interesadas y organizaciones observadoras pertinentes (por ejemplo, ONG, el sector privado, consumidores) a través de sus actividades de comunicación. Además, para garantizar la participación efectiva en las actividades del Codex, sus miembros deben aumentar y fortalecer continuamente la capacidad de involucrar a partes interesadas de todos los sectores, generar los datos científicos necesarios y participar efectivamente en la elaboración de proyectos de normas,

en particular a través de los proyectos ejecutados por el Fondo Fiduciario del Codex.

Además, el Codex tendrá que abordar las cuestiones emergentes de forma oportuna. Un ejemplo es la adopción constante de nuevas tecnologías en la producción de alimentos, con sus riesgos y beneficios. El Codex debe afrontar el reto de aceptar los nuevos avances tecnológicos para evitar la divergencia reglamentaria entre los países de ingresos altos y tratar al mismo tiempo de no crear obstáculos para la armonización de la reglamentación de la inocuidad de los alimentos por parte de los países de ingresos bajos y su participación en el comercio internacional. En este caso, la planificación es clave. El Codex no puede empezar a trabajar con nuevas tecnologías demasiado pronto, sino que debe esperar hasta que se conozcan el alcance y el potencial pleno de dichas tecnologías, así como los retos que plantean. Por otro lado, el Codex tampoco puede esperar demasiado, ya que, de hacerlo, las diferencias entre la legislación y la reglamentación nacionales serían demasiado grandes y entorpecerían los esfuerzos de armonización del Codex. Se pueden encontrar ejemplos al respecto en la labor llevada a cabo por el Codex en el pasado en relación con la evaluación de la inocuidad de los alimentos derivada de la biotecnología y su etiquetado. Los miembros del Codex deben anticiparse para permitir que la FAO y la OMS evalúen oportunamente las tecnologías innovadoras y que el Codex elabore las normas adecuadas, lo que permitirá la elaboración y la evolución de la reglamentación nacional en consonancia con la labor del Codex. La armonización de las normas alimentarias es una herramienta poderosa para hacer el comercio menos costoso y más incluyente. La participación en las actividades del Codex es esencial para asegurarse de que las normas tienen en cuenta las realidades y responden a las necesidades de los diferentes países, así como para ofrecer una protección adecuada a todos los consumidores, independientemente del lugar en el que viven y de los alimentos que consumen (producidos en el país o importados). Para poder participar e involucrarse en la labor del Codex, los países deben invertir adecuadamente en los sistemas de inocuidad y control de los alimentos, en particular para garantizar la coordinación efectiva entre todos los sectores y las partes interesadas pertinentes.

El Codex debería seguir realizando esfuerzos para que su labor sea eficiente y esté centrada en la protección de la salud de los

consumidores. El Codex ha consolidado en las dos últimas décadas su trabajo en materia de inocuidad de los alimentos a través de un enfoque holístico; un ejemplo de ello es la elaboración de la importante Norma General para los Aditivos Alimentarios. ¿Cuál debería ser la próxima meta a largo plazo del Codex? Al establecer dicha meta se debería mantener un buen equilibrio entre las actividades relacionadas con la inocuidad de los alimentos y las relacionadas con la calidad de los alimentos (normas para productos), ya que compiten por recursos limitados, no solo en el presupuesto conjunto FAO/OMS del Codex, sino también en los recursos nacionales. Tal y como el Codex ha hecho desde que se introdujera el examen crítico, se tiene que hacer una comprobación preliminar sistemática y objetiva de las posibilidades de normalización.

Por último, dado que el Codex opera bajo los auspicios de la FAO y la OMS y en el marco general de las Naciones Unidas, es necesario precisar la contribución del Codex a la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible. Las posibles funciones y responsabilidades del Codex al abordar cuestiones emergentes, como la protección ambiental, la sostenibilidad de los sistemas alimentarios y el desperdicio y la pérdida de alimentos, abarcan varios Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Para garantizar la rendición de cuentas y reafirmar su importancia, el Codex debe determinar la amplitud y profundidad con que utilizan sus normas los miembros del Codex y los agentes no estatales y los efectos de dichas normas en la salud de las personas y el desarrollo económico sostenible, en particular a través del comercio de alimentos. El establecimiento de metas e indicadores adecuados reforzará la razón de ser del Codex.

Para garantizar la consecución de todas las metas del Codex Alimentarius será esencial contar con los recursos adecuados y la participación plena de representantes de Estados Miembros con los conocimientos y el compromiso adecuados. Asimismo, se necesitará una financiación suficiente y sostenible por parte de la FAO y la OMS para los programas de asesoramiento científico, los cuales siguen desempeñando un papel clave en la labor del Codex, ya que garantizan que todas las medidas del Codex se basan en datos científicos sólidos e imparciales.

EL FUTURO DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Transformar los conocimientos en acción para la población, las economías y el medio ambiente



ADDIS ABABA
12-13 de Febrero de 2019

Primera Conferencia Internacional FAO/OMS/UA sobre inocuidad alimentaria

GINEBRA
23-24 de Abril de 2019

Foro internacional sobre inocuidad alimentaria y comercio

