



Fortalecimiento de la evaluación del riesgo para la inocuidad de los alimentos

El proyecto estaba orientado a mejorar la capacidad de Colombia para gestionar de forma eficaz los riesgos para la inocuidad de los alimentos, objetivo que se logró mediante el fortalecimiento de la capacidad institucional, técnica y científica de la Unidad de Evaluación de Riesgos para la Inocuidad de los Alimentos de Colombia (UERIA).

STDF/PG/319

Status

Completed

Start Date

01/02/2011

End Date

31/07/2013

Project Value (US\$)

\$1,023,620

STDF Contribution (US\$)

\$433,620

Beneficiaries

Colombia

Implementing Entities

Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture (IICA)

Partners

Instituto Nacional de Salud (INS-Columbia)

Background

En 2005, el Gobierno de Colombia aprobó un documento marco de política que abarcaba amplios objetivos estratégicos, como la mejora de la sanidad agropecuaria y de la inocuidad de los alimentos; el fortalecimiento de las instituciones sanitarias y fitosanitarias; la mejora de la capacidad técnica, operativa y científica; y una mejor gestión de las cuestiones de acceso a los mercados. En dicho documento de política se instaba a las instituciones nacionales a crear servicios consagrados al análisis de riesgos. En consecuencia, el Instituto Nacional de Salud (INS) estableció en 2009 la Unidad de Evaluación de Riesgos para la Inocuidad de los Alimentos (UERIA). El INS solicitó asistencia al STDF para determinar los procedimientos operativos de esta Unidad, establecer su programa de trabajo y crear una red (lista) de evaluadores de riesgos en Colombia para realizar futuros análisis. Otro objetivo del proyecto era fomentar el enfoque integrado "de la granja a la mesa", haciendo conocer los riesgos biológicos y químicos asociados a

los alimentos en todas las etapas de producción, y mejorando así la inocuidad de los productos consumidos en el país y los productos exportados. Se organizaron actividades de sensibilización y talleres de formación dirigidos a los profesionales del sector privado, para que conocieran mejor las condiciones sanitarias y fitosanitarias para el acceso a los mercados internacionales.

Results

Fortalecimiento del capital humano a través de la creación de capacidad científica y técnica

El proyecto contribuyó al fortalecimiento de la capacidad científica y técnica de más de un centenar de profesionales (evaluadores y gestores de riesgos) que trabajan en instituciones del sistema sanitario y fitosanitario de Colombia. Estos profesionales participaron en los programas de creación de capacidad concebidos para hacer conocer el análisis de riesgos. Además, el proyecto incluía un módulo de aprendizaje para el personal directivo, en el que participaron 12 profesionales de 7 instituciones gubernamentales, que obtuvieron un diploma de especialización en gestión de programas de inocuidad y medidas sanitarias. Una parte de su formación consistió en un trabajo orientado a determinar los aspectos jurídicos, administrativos y metodológicos necesarios para el establecimiento en Colombia de una política de evaluación de riesgos armonizada. La UERIA también organizó talleres en los que participaban otras instituciones sanitarias y fitosanitarias nacionales, dedicados a los conceptos, los modelos y la comunicación de riesgos, y a la coordinación interinstitucional durante el proceso de análisis de riesgos.

Fortalecimiento de la red de expertos en evaluación de riesgos químicos y biológicos para la inocuidad alimentaria

Gracias a este proyecto, se creó la primera red de expertos especializados en inocuidad alimentaria, que podrán intervenir en evaluaciones de la inocuidad alimentaria, la determinación de perfiles de riesgo y la publicación de dictámenes científicos. Participaron en el proyecto profesionales experimentados con diferentes bagajes académicos. Uno de los objetivos era establecer los procedimientos e instrumentos para la determinación, selección y evaluación de expertos con miras a cubrir las necesidades futuras, así como la consolidación de una base de datos. En los estudios de casos considerados, la UERIA formó a los expertos en el uso de sus métodos para elaborar dictámenes científicos.

Mejora de los procesos de evaluación de riesgos para la inocuidad alimentaria

En 2009, no había en Colombia procedimientos establecidos para la evaluación de riesgos de inocuidad alimentaria que se ajustaran al Acuerdo MSF. Gracias a este proyecto, se elaboraron, aplicaron y normalizaron métodos de evaluación de riesgos conformes a las directivas del Codex Alimentarius; se impartió formación sobre la aplicación de estos métodos a funcionarios de las entidades sanitarias y fitosanitarias pertinentes y a profesionales que formaban parte del grupo técnico de la UERIA; se hicieron evaluaciones de riesgos semicuantitativas (los primeros documentos elaborados eran de carácter cualitativo); se aplicaron herramientas que determinan los riesgos prioritarios; y se hicieron estimaciones para las evaluaciones de riesgos.

Se combinaron contactos directos (participación en los subcomités pertinentes del Codex) con un proceso de aprendizaje práctico. Atendiendo principalmente a solicitudes de los gestores de riesgos de Colombia (distintas instituciones pertinentes), se llevaron a cabo tres evaluaciones de riesgos (a saber, i) mercurio en peces de aguas continentales en Colombia, ii) micotoxinas en arepa de maíz en Colombia, y iii) *Listeria monocytogenes* en derivados cárnicos); cuatro perfiles de riesgo (a saber, i) arsénico en arroz, ii) *Campylobacter* spp. en pollo, iii) *E. coli* en queso fresco, y iv) organoclorados en carne y leche); tres dictámenes científicos (a saber, i) poliacrilamida en panela, ii) acrilamida en panela, y iii) *Trichinella spiralis* en carne de cerdo); y cuatro análisis generales (a saber, i) análisis de los efectos para la salud, trabajos de investigación y determinación de los niveles de cadmio en papa, ii) prevalencia de la aflatoxina B1 en maíz, iii) *Trichinella spiralis* en carne de cerdo, métodos de detección del patógeno, y iv) Análisis de las fuentes de exposición, efectos para la salud y determinación de los vehículos alimenticios asociados al enriquecimiento de alimentos con flúor).

Recommendations

Intensificar la colaboración a nivel nacional e internacional, entre gobiernos, instituciones académicas y representantes de los sectores de producción

A pesar de que no era fácil obtener datos del país fiables y detallados para respaldar la documentación científica, fue posible obtener evaluaciones de riesgos semicuantitativas a través de las autoridades, las universidades y los centros de investigación pertinentes, gracias al enfoque colaborativo fomentado por este proyecto. Por lo tanto, se recomienda que en otros proyectos similares se promueva una colaboración entre los organismos gubernamentales, las instituciones académicas y representantes de los sectores de producción, con miras a generar el volumen de datos suficiente para llevar a cabo análisis cuantitativos. Además, el intercambio de información y experiencias con instituciones que cuentan con capacidades consolidadas para el análisis de riesgos a nivel internacional permitió mejorar la capacidad técnica de la UERIA. Por consiguiente, se recomienda la colaboración internacional en toda iniciativa similar en el futuro.

Seguir fortaleciendo la red de expertos

Es importante seguir fortaleciendo la red de expertos en inocuidad alimentaria de la UERIA. Esta red crea contactos con un mayor número de profesionales que podrán contribuir con su conocimiento a la labor de documentación de cuestiones de importancia nacional, brindando así respaldo científico a las medidas sanitarias y fitosanitarias.

Estudios de la dieta total, una herramienta útil para evaluar riesgos de inocuidad alimentaria

Una de las conclusiones de este ejercicio de evaluación de riesgos por la UERIA es que faltan datos indispensables sobre la exposición de la población a distintos contaminantes químicos. Se recomienda iniciar estudios de la dieta total (TDS) con el fin de generar información significativa y obtener una perspectiva general de la exposición a las sustancias químicas presentes en los alimentos, que podría utilizarse para supervisar las repercusiones de las medidas sanitarias y fitosanitarias a lo largo del tiempo.

Mantener medidas de creación de capacidad entre autoridades, profesionales y estudiantes

Uno de los problemas que surgieron durante la ejecución del proyecto fue la asimilación del concepto de análisis de riesgos como herramienta para la protección de los consumidores. Por este motivo, se recomienda continuar la labor de capacitación de todas las autoridades de las instituciones sanitarias y fitosanitarias participantes, así como de los profesionales y los estudiantes en los programas pertinentes. Tratar el análisis de riesgos en cursos universitarios específicos puede contribuir a que los esfuerzos de creación de capacidad sean sostenibles a largo plazo.

Un marco normativo claro es fundamental para que pueda circular la información necesaria

Para llevar adelante esta iniciativa de creación de capacidad técnica de la UERIA y garantizar la sostenibilidad, se recomienda al Gobierno que considere la posibilidad de promulgar un instrumento normativo en el que se establezcan normas claras y precisas sobre las funciones, dependencias y responsabilidades de la UERIA y sus relaciones con todas las partes interesadas del sistema sanitario y fitosanitario de Colombia. En términos más generales, es preciso definir claramente las funciones y las responsabilidades de las distintas instituciones implicadas, con el fin de garantizar un flujo apropiado de información entre los encargados de evaluar, gestionar y comunicar los riesgos.