



Estudio regional de la dieta total en el África Subsahariana

El proyecto pretende contribuir a mejorar la capacidad de los gestores de riesgos para aplicar normas internacionales con base en un buen conocimiento de los peligros, los riesgos y los niveles de exposición a sustancias nocivas en alimentos que se producen y consumen habitualmente.

Los resultados previstos de este proyecto a largo plazo son los siguientes: (i) un mayor acceso al mercado para los productores de productos alimenticios debido al mejor cumplimiento de las normas internacionales; (ii) disminución de la pobreza debido a la reducción de la carga de las enfermedades de origen alimentario; y (iii) una mejor contribución de los países africanos al trabajo de la Comisión del Codex Alimentarius.

STDF/PG/303

Status

Completed

Start Date

01/04/2014

End Date

31/12/2018

Project Value (US\$)

\$1,333,853

STDF Contribution (US\$)

\$1,191,353

Beneficiaries

Benín
Camerún
Malí
Nigeria

Implementing Entities

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)

Partners

World Health Organization (WHO)
Centre Pasteur du Cameroun

Background

Se sabe poco acerca de los niveles de contaminación química de los alimentos en el África Subsahariana. En estos países no se analizan sistemáticamente los alimentos para detectar productos químicos tóxicos, a excepción de un reducido número de

productos exportados. Los riesgos de exposición a sustancias químicas en los alimentos constituyen tanto un problema de salud pública como un obstáculo que impide el acceso a los mercados a la mayoría de los países africanos, incluidos Nigeria, Benin, el Camerún y Malí. Una parte significativa de la población puede sufrir complicaciones crónicas o morir como consecuencia de la ingesta de alimentos contaminados. La productividad laboral disminuye y los gastos de los sistemas nacionales de salud aumentan, con el consiguiente efecto negativo en los presupuestos y las inversiones estatales. Hay otras carencias que limitan muchas veces la participación de los países del África Subsahariana en las corrientes comerciales internacionales, en particular: i) las cuestiones de inocuidad de los alimentos no se consideran desde una perspectiva de riesgos; ii) las carencias y la ineficiencia de las autoridades competentes para hacer cumplir las normas; iii) la falta de sistemas de vigilancia y alerta; iv) la insuficiente aplicación de prácticas idóneas, como las buenas prácticas de manufactura y las buenas prácticas agrícolas; v) la escasa capacidad técnica y analítica de los laboratorios nacionales; y vi) una contribución insuficiente al sistema de elaboración de normas internacionales. Estas deficiencias de los países africanos han socavado frecuentemente los sistemas de inocuidad alimentaria y causado pérdidas económicas por el rechazo de exportaciones de productos alimenticios.

El presente proyecto permitirá esbozar el panorama general de riesgos de contaminación química de los productos alimenticios de uso más común en los países receptores y determinar en qué medida su producción de alimentos cumple con las normas internacionales actuales. Con este diagnóstico se podrá intervenir para limitar la posibilidad de rechazo de los principales productos exportados (por ejemplo, el café, el cacao y los cacahuetes) y mejorar el acceso a los mercados de otros productos alimenticios como las frutas y las hortalizas frescas. En la cesta de alimentos que se analizará se incluirán tanto productos que son comunes en los mercados nacionales y que representan una parte significativa de la dieta básica de los consumidores locales, como los principales productos de exportación en términos de valor, a saber, cacao, fruta fresca (incluidos los frutos secos), café, pescado y mariscos. Por último, también se evaluará el comercio entre los países del África Subsahariana, ya que es más fácil acceder a mercados de la región, que a un mercado internacional sujeto tal vez a criterios de inocuidad de los alimentos más estrictos.

La metodología del Estudio de la Dieta Total es útil para evaluar la exposición alimentaria a contaminantes químicos. La FAO y la OMC promueven estos estudios como una medida rentable para fijar las prioridades futuras y evaluar los problemas de salud que podrían resultar de la presencia de sustancias químicas en los alimentos. El Estudio de la Dieta Total ayuda a determinar el grado de exposición a sustancias químicas en la alimentación de una población. La estructura de estos estudios es la siguiente: utilización de datos sobre el consumo para seleccionar los alimentos que constituyen la dieta básica; recopilación de información sobre los métodos de preparación, con el fin de analizar los alimentos "tal como se consumen"; clasificación por grupos de alimentos interrelacionados antes de proceder al análisis.

Expected Results

Fortalecimiento de la capacidad para realizar un Estudio de la Dieta Total

Para empezar, se determinarán los datos disponibles en los países participantes y se darán a conocer a todos (datos sobre el consumo de los alimentos, encuestas de presupuestos domésticos, estadísticas económicas y comerciales), y se recopilarán documentos relativos a las políticas e informes estratégicos actualizados, si los hay. Se celebrará una conferencia regional y se organizarán reuniones de las entidades nacionales interesadas (una por país) para informar sobre la iniciativa al personal técnico responsable de la inocuidad alimentaria y enseñarles el enfoque propuesto. Se prestará especial atención a la selección y la preparación de los alimentos, que deberán ser tan fieles como sea posible a los hábitos de preparación y consumo de la población. Por último, se adquirirán herramientas de selección y preparación de alimentos, necesarias para evitar una degradación o la contaminación cruzada de los productos.

Elaboración de listas para el Estudio de la Dieta Total

Los datos nacionales sobre el consumo de alimentos serán armonizados y estructurados como conviene para llevar a cabo un Estudio de la Dieta Total. En el caso de no contar con datos sobre el consumo individual, se modificarán las encuestas de presupuestos domésticos para determinar el equivalente de consumo de alimentos por adulto. Con los datos obtenidos se creará una lista de alimentos que corresponda al 80%-90% de las dietas totales. Se incluirán también otros alimentos que se consideren particularmente importantes, como alimentos altamente contaminados o productos consumidos en grandes cantidades por un determinado subgrupo de población. También se incluirán en estas listas productos alimenticios que tengan o pudieran tener un particular interés comercial para los países involucrados, con el fin de evaluar la inocuidad de dichos alimentos y aumentar el acceso a los mercados a nivel regional e internacional.

Obtención de información sobre la contaminación de alimentos

La información se obtendrá en diferentes niveles de la cadena agroalimentaria, a través de encuestas preliminares que se realizarán en cada país, en lugares de preparación y compra de alimentos, tales como: i) áreas de producción de alimentos; ii)

áreas de venta de alimentos; iii) establecimientos de elaboración de alimentos (agroindustriales y artesanales); iv) comedores escolares y de empresas, restaurantes y hoteles. Se entrevistará a representantes de la industria alimentaria, restaurantes y hoteles con el fin de determinar dónde se compran principalmente los alimentos y cuáles son los hábitos de preparación y las recetas más habituales. Posteriormente, un grupo de especialistas elaborará un plan de muestreo que incluirá instrucciones para la compra y conservación de los alimentos, y el almacenamiento previo al análisis en laboratorios. Se diseñará una base de datos computarizada, se seleccionarán los laboratorios que harán los análisis químicos y se recogerán miles de muestras de alimentos.

Evaluación de riesgos de químicos nocivos en alimentos

Se evaluará la exposición al riesgo de la población de los países del África Subsahariana seleccionados, cotejando los datos sobre casos de contaminación con datos cuantitativos de consumo armonizados. Se ha previsto un taller en el que se establecerá el nivel de riesgos de las poblaciones nacionales con arreglo a criterios internacionales.

Sensibilización y difusión de los resultados de los Estudios de la Dieta Total a los grupos interesados

Todos los datos y la información recopilada y generada durante el estudio se presentará en una base de datos de fácil acceso, que será actualizada y mantenida por los propios países tras la finalización del proyecto. Los participantes comentarán los resultados del proyecto y propondrán iniciativas de seguimiento en reuniones nacionales de las partes interesadas (una por país), y establecerán una estrategia regional para la gestión de riesgos en una reunión regional final (la estrategia incluirá planes de vigilancia y control de sustancias químicas que hayan sido especialmente señaladas por su importancia para la salud pública o el comercio internacional). Se determinarán los sectores alimentarios que podrían beneficiarse de un futuro acceso a los mercados y se discutirán estrategias posibles.

Los resultados de los Estudios de la Dieta Total se traducirán en medidas de gestión de riesgos y de comunicación, y en políticas

Se brindará asistencia específica a las autoridades encargadas de la inocuidad alimentaria, a una escala experimental, con el fin de tomar las medidas de mitigación apropiadas, fundamentadas en los resultados de los Estudios de la Dieta Total. Esta asistencia consistirá en actividades de seguimiento y de apoyo a los gestores de riesgos durante seis meses, para poner en práctica los planes de acción establecidos. Se difundirán prácticas idóneas para el análisis de riesgos en toda la región, en particular para el control de alimentos, la evaluación de riesgos y la comunicación de riesgos basada en el resultado 5.