www.medigraphic.org.mx

RESPYN
Revista Salud Pública y Nutrición

Vol 2 No.3 Julio-Septiembre 2001

Salus cum propositum vitae

IMPORTANCIA DEL CODEX ALIMENTARIUS EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y EL COMERCIO DE ALIMENTOS

Dr. Cecilio Morón, Oficial Principal de Política Alimentaria y Nutrición, Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe
(Cecilio.Moron@fao.org)

1. Seguridad alimentaria e inocuidad de alimentos

La Cumbre Mundial sobre la Alimentación, celebrada en Roma en 1996, reconoció que existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades nutricionales y su preferencias alimentarias a fin de llevar una vida activa y sana.

La inocuidad, requisito básico de la calidad, implica la ausencia de contaminantes, adulterantes, toxinas y cualquier otra sustancia que pueda hacer nocivo el alimento para la salud, o bien unos niveles inocuos o aceptables de los mismos. Además de la inocuidad, las características de calidad incluyen el valor nutricional y las propiedades organolépticas y funcionales.

Las causas de inseguridad alimentaria son múltiples, por lo que no basta con aumentar o modificar los suministros alimentarios para su solución. Un suministro de alimentos inocuos y de calidad es esencial para una nutrición correcta; los alimentos deben tener un contenido de nutrientes apropiados y ser suficientemente variados, no poner en peligro la salud de los consumidores como resultado de la contaminación química o biológica y deben ser presentados de modo que no induzcan al engaño. La calidad e inocuidad de los alimentos comienza en la explotación agropecuaria y continúa a lo largo de la cadena de elaboración y distribución hasta el almacenamiento y preparación por los consumidores o por las industrias de servicios alimentarios. Para proteger la salud de los consumidores son esenciales unas buenas prácticas agrícolas y de manufactura, incluidas la elaboración, distribución y comercialización. Todo factor que ocasione una exposición a agentes químicos o biológicos peligrosos que determine una ingestión insuficiente o excesiva de nutrientes o que obstaculice su utilización óptima contribuye a la desnutrición.

Según información recopilada por el Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis (INPPAZ/OPS/OMS), entre 1995 y 2000, se informaron 4.948 brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) en 21 países de América Latina y el Caribe, en los cuales 155.304 personas enfermaron y 264 fallecieron. Los principales agentes causales de los brotes fueron, entre otros, diferentes especies de *Salmonella, Staphylococus aureus*, *Clostridium perfringens* y *Escherichia coli*.

El aumento de población a nivel mundial y en particular de población urbana plantea grandes desafíos a los sistemas alimentarios. En el año 2020 la población mundial alcanzará los 7 600 millones de habitantes, es decir un 31 % más de los 5 800 millones que existían en 1996. En ese lapso la población urbana se duplicará. En América Latina y el Caribe ascenderá de 480 millones en 1995 a 668 millones en el 2020. En ese período la población urbana pasará de 73 a 80 %.

Para aumentar la disponibilidad de alimentos a fin de cubrir las necesidades crecientes de alimentos se deberán intensificar la producción agrícola y ganadera; se deberá contar con sistemas más eficientes de manipulación, elaboración y distribución de alimentos; y con la introducción de tecnologías de punta, incluyendo la aplicación adecuada de la biotecnología.

Concomitante habrá que mejorar los servicios de provisión de agua potable, eliminación de basuras y tratamiento de aguas servidas, que el proceso de urbanización intensiva ha dejado en franca carencia en todos los países en desarrollo. Esto es fundamental para que el abastecimiento, comercialización y manipulación de alimentos se realice en condiciones de higiene. En este contexto, la venta callejera de alimentos, que ha tenido un extraordinario crecimiento, requiere especial atención para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos.

La manifestación final de la inseguridad alimentaria es la desnutrición. Esta es causada no solamente por la falta de un acceso suficiente de diversos alimentos sino también por el consumo de alimentos de mala calidad y nocivos, y que no proporcionan los niveles apropiados de los macro y micronutrientes necesarios para la buena salud. En el mundo 826 millones de personas sufren de inseguridad alimentaria, la mayoría de los afectados residen en países en desarrollo. En América Latina y el Caribe para 1996-98 se estimó que existen 55 millones de personas en inseguridad alimentaria, lo que representa del 11 % de la población.

2. Comercio e inocuidad de alimentos

La inocuidad y la calidad de los alimentos tienen gran relevancia también en el comercio internacional de alimentos. Según la Organización Mundial del Comercio (OMC) el comercio mundial de alimentos en 1999 fue de 437 mil millones de dólares y se espera que aumente su crecimiento. En América Latina y el Caribe, cuyo ingreso en divisas depende principalmente de la exportación de productos básicos, la exportación de alimentos representa el 33 % de las exportaciones de la región, con una participación del 9,5 % del comercio mundial de alimentos.

El aumento del comercio internacional de alimentos se debe por una parte a la liberalización del comercio alimentario y por otra a una mayor demanda de alimentos variados y de calidad y a los avances tecnológicos en el procesamiento, empaque y transporte de los alimentos.

Los países en desarrollo para acceder a los mercados internacionales deben satisfacer los requisitos reglamentarios de los países importadores, ya que los productos que no reúnen estos requisitos son objeto de rechazos con perjuicio para las economías nacionales.

Son pocos los países en el mundo que monitorean la importación de productos alimenticios para saber cuáles productos son rechazados o detenidos y por qué razones. Aunque muchos países están comenzando a recoger esta información, Estados Unidos es el único país que la pone a disposición del público y de cualquiera que se interese en la materia a través de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). Más del 50% de los rechazos de los alimentos que importa son debidos a falta de condiciones de higiene alimentaria básica y del cumplimiento de las regulaciones sobre etiquetado.

Además del costo económico que ocasionan los rechazos hay que agregar el costo que producen las ETA. En Estados Unidos se estima entre 6,5 a 34,9 mil millones de dólares anuales. En Perú, la epidemia de cólera representó una pérdida de 700 millones de dólares por la interrupción de las exportaciones de pescados y mariscos.

3. Legislación alimentaria. Sistema de control de alimentos

Los gobiernos han de tomar todas las medidas necesarias para desarrollar una estrategia nacional de control de alimentos, de tal manera que las consideraciones de calidad e inocuidad de alimentos formen parte integrante del sistema de seguridad alimentaria dentro de las políticas de desarrollo del país.

Este puede lograrse con una legislación alimentaria que asegure la protección de los consumidores, facilite la producción de alimentos inocuos y las prácticas equitativas en su comercio. La legislación alimentaria debe establecer reglas de juego por todos conocidas, ser capaz de responder con rapidez al proyecto tecnológico y no actuar como freno del mismo. Debe ser sencilla, coherente, racional, fácilmente comprensible, transparente y en plena concertación con las partes interesadas. Debe cubrir los riesgos que pueden amenazar la seguridad e higiene de los productos alimenticios en todas las fases de la cadena alimentaria, incluidos los factores de las fases iniciales, los insumos potencialmente peligrosos o las sustancias contaminantes del medio ambiente, los de la fase intermedia agrícola y ganadera y, finalmente, los factores de las fases de elaboración, distribución y almacenamiento. Para establecer la legislación alimentaria o sus

modificaciones, los gobiernos deberían implementar un proceso de consulta con todas las partes interesadas, esto es, con los sectores gubernamentales involucrados en el tema, la industria y los consumidores.

La aplicación de la legislación alimentaria, junto con sistemas de control eficaces al comercio interior y exterior de un país, es un punto de referencia muy importante para cualquier futuro comprador. Los sistemas de control de alimentos deben garantizar que los alimentos, de consumo nacional o comercializados entre países, cumplan con los requisitos de inocuidad y calidad protegiendo al consumidor de peligros transmitidos por los alimentos y de prácticas fraudulentas, además de facilitar el comercio internacional. Un sistema eficiente es de primordial importancia para todos. Es de beneficio para el consumidor porque asegura alimentos sanos e inocuos ya sean domésticos o importados; y para el país exportador y sus industrias al crear una reputación de proveedor fiable de productos de calidad, lo que aumenta sus divisas y limita el rechazo de alimentos que es tan costoso.

Esta situación puede alcanzarse cuando los gobiernos y las industrias trabajan mancomunadamente para implementar o fortalecer el sistema de calidad e inocuidad de alimentos con procedimiento modernos e eficientes y con base científica. Particular atención deberá prestarse en el establecimiento de sistemas eficaces de inspección y certificación para la importación y exportación de alimentos.

Cabe destacar el papel de los gobiernos para asesorar a las industrias de alimento en buenas prácticas de manufactura y en la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control. Es de gran importancia, que asistan principalmente a la pequeña y mediana industria de alimentos a desarrollar programas de capacitación sobre estos temas.

4. El Codex Alimentarius y los Acuerdos de la Organización Mundial del Comercio

Para actualizar la legislación alimentaria, la mayoría de los países utilizan las normas, códigos y directrices del Codex Alimentarius.

La Comisión del Codex Alimentarius (http://www.codexalimentarius.net/) es un organismo intergubernamental creado en 1962 para implementar el Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, con los objetivos de: a) proteger la salud de los consumidores; b) asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos y d) coordinar el trabajo sobre normas alimentarias a nivel internacional.

El interés de los países en participar en las actividades del Codex se ha visto incrementado a raíz de los recientes acuerdos del comercio internacional de alimentos. El Acta Final de la Ronda Uruguay, que se firmó en Marrakesh en abril de 1994, estableció la creación de la Organización Mundial del Comercio a partir del 1° de enero de 1995, como sucesora del anterior Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT). Además, concluyó con dos acuerdos obligatorios: el Acuerdo sobre Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF) y el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (Acuerdo OTC).

El Acuerdo MSF reconoce que los gobiernos tienen derecho a tomar dichas medidas, pero éstas deben estar justificadas desde el punto de vista científico, no discriminar de forma arbitraria o injusta ni aplicarse de manera que constituyan una restricción encubierta al comercio, y que además, se fijen y mantengan de manera transparente.

El Acuerdo MSF hace un reconocimiento especial al Codex Alimentarius cuando insta a los miembros a basar sus medidas sanitarias y fitosanitarias en dichas normas internacionales, así como a participar plenamente en los trabajos de la Comisión del Codex. En este Acuerdo se incluyen las normas relativas a inocuidad de alimentos, aditivos alimentarios, residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios, contaminantes y prácticas en materia de higiene.

El Acuerdo OMC cubre todos los aspectos de protección al consumidor no contemplados en el Acuerdo MSF. Las normas del Codex que se refieren a etiquetado de alimentos, disposiciones de calidad, requisitos nutricionales y métodos de análisis y muestreo son aplicables dentro del Acuerdo OTC.

Los gobiernos deberían informar a la industria, a través de canales claramente establecidos, sobre los alcances de los Acuerdos de la Organización Mundial del Comercio, como así también sobre la legislación alimentaria nacional y la de los principales países a los cuales exportan.

En virtud de estos Acuerdos, las normas del Codex son las utilizadas en el comercio internacional de alimentos y sirven de referencia para dirimir las diferencias que se originen en este ámbito.

Para que los países puedan hacer frente a estas nuevas exigencias será necesario: modernizar la legislación alimentaria, actualizar las normas sobre alimentos; actualizar las reglamentaciones sobre residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios en alimentos, aditivos y contaminantes alimentarios, que deberían estar armonizadas o ser equivalentes a las del Codex; fortalecer el sistema de control de alimentos; y asegurar sistemas eficaces de inspección y certificación para la importación y exportación de alimentos.

Un instrumento óptimo para este propósito es promover la participación de los países en el proceso de elaboración de las normas del Codex Alimentarius, para lo cual tiene gran importancia reforzar la labor del Punto de Contacto del Codex y crear el Comité Nacional del Codex que sea representativo de todos los sectores interesados, incluyendo la industria y los consumidores.

Participar en los trabajo del Codex y utilizar sus normas ofrece una serie de ventajas a los países miembros:

1. *Mayores oportunidades de acceso a los mercados*

   Las normas y códigos de práctica del Codex se utilizan en el comercio internacional de alimentos como reglamentaciones en materia de calidad e inocuidad de alimentos. Las medidas de protección al consumidor que excedan los niveles estipulados por el Codex podrían considerarse obstáculos injustificados al comercio y el país afectado puede someter el asunto al Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC para dirimir la controversia.

   Si los países han trabajado activamente en la formulación de las normas del Codex y son utilizadas en la preparación de sus normas nacionales, existe gran probabilidad de que sus productos cumplan con los requisitos del mercado internacional. Los productos locales podrán competir con los importados en igualdad de condiciones si son producidos bajo las normas internacionales. Si el control de los alimentos se realiza dentro de un marco efectivo de administración transparente basado en el criterio internacional, los países estarán mejor equipados para enfrentar los desafíos del nuevo orden mundial.

2. *Mayores oportunidades a productores, consumidores y autoridades para conocer las normas internacionales de calidad e inocuidad y participar en su elaboración*

   La participación de estos sectores en los trabajos del Codex permitirá que tengan acceso a información científica relevante sobre calidad e inocuidad, orientando sus criterios para la producción o selección de alimentos. Debido a que en el proceso de elaboración de las normas del Codex se consulta a los países, los diversos sectores podrán hacer llegar su opinión. Además, su participación, facilitará la transferencia de tecnologías sobre elaboración, conservación y almacenamiento de productos alimenticios, reduciendo así las pérdidas económicas y aumentado la competitividad del producto.

3. *Mayores posibilidades para alcanzar un desarrollo sostenible de los sectores agrícola, pesquero y forestal*

   La producción de alimentos basada en las normas del Codex toma en cuenta los factores de riesgo, permite un mejor uso de los recursos disponibles y considera situaciones especiales. Esto llevará a reducir considerablemente las pérdidas de alimentos y prevenir la producción de sustancias o desechos químicos que puedan dañar el ambiente.

4. *Garantiza que el suministro de alimentos sea inocuo, sano y nutritivo*

   Las normas y códigos de práctica del Codex han sido desarrolladas para permitir que los productos que cumplan con estas normas sean comercializados libremente en el mercado internacional sin peligro para la salud o intereses de los consumidores. Las industrias al comercializar sus productos que cumplen con las normas del Codex tendrán la confianza de que serán aceptados internacionalmente como inocuos y de calidad aceptable.

5. *Contribuye a la seguridad alimentaria de la población*

La aplicación de los códigos de práctica del Codex para la producción de alimentos frescos y procesados determina que los alimentos sean producidos bajo condiciones sanitarias y asegura que el producto sea inocuo, reduciendo los riesgos y las pérdidas a través de toda la cadena alimentaria. La aplicación del las normas del Codex ayuda a los productores a aplicar principios nutricionales sólidos en la producción de alimentos. Los sistemas de transporte y comercialización de alimentos que cumplen con las directrices y códigos de práctica del Codex facilitan la preservación de la calidad e inocuidad a lo largo de toda la cadena de distribución, aumentando la disponibilidad de alimentos para promover la seguridad alimentaria y el comercio.

La participación de las organizaciones de consumidores en el trabajo del Codex proveerá de información a los consumidores al momento de seleccionar sus alimentos.

Es indudable que si los gobiernos toman en cuenta las ventajas mencionadas anteriormente estarán en mejor pie en el proceso de decisión/acción para asegurar el acceso de alimentos inocuos y nutritivos a la población .

La FAO está apoyando a los países a poner en práctica el Codex Alimentarius, a través de proyectos de cooperación técnica y asistencia directa, a fin de proteger a los consumidores y facilitar el comercio internacional de alimentos. En América Latina y el Caribe, está brindando cooperación técnica a los países para asegurar que los alimentos de producción nacional y los importados y exportados cumplan con las normas básicas de calidad e inocuidad del Codex. Esta cooperación comprende la actualización y armonización de la legislación alimentaria con las del Codex, el mejoramiento de los servicios de análisis de alimentos y las capacidades de inspección, y el fortalecimiento de los Comités Nacionales del Codex.

Revista de la Facultad de Salud Pública y Nutrición
Ave. Dr. Eduardo Aguirrre Pequeño y Yuriria ,
Col Mitras Centro, Monterrey, N.L. México 64460
Tels. (8)348-4354, 348-6080, 348-6447
respyn@uanl.mx

Universidad Autónoma de Nuevo León
webmaster@uanl.mx

Educación para la vida