

# PROTECCION Y CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS EN CENTROAMERICA

por

GRUPO DE PROTECCION DE ALIMENTOS Y ORIENTACION  
AL CONSUMIDOR  
INSTITUTO DE NUTRICION DE CENTRO AMERICA Y PANAMA  
(INCAP)

Publicación INCAP PCE/020

**BIBLIOTECA**  
**INCAP**

## ANTECEDENTES

Para proveer alimentos a las poblaciones, éstos deben ser producidos, manejados, transportados, almacenados, transformados, distribuidos y comercializados a través de diferentes procesos que dependen de las condiciones socioeconómicas, culturales y tecnológicas de los países y que son determinantes de la calidad de los alimentos que llegan al consumidor. Dichos procesos son afectados, entre otros por los cambios en los hábitos alimentarios; los efectos de las migraciones de las áreas rurales a las urbanas; en el incremento en el consumo de alimentos fuera del hogar; y la tendencia a la automatización de la industria.

Los factores sociales y económicos tienen un impacto en las decisiones y regulación y control, en particular los grupos de presión y las políticas. Es necesario investigar procesos que produzcan armonía entre las actividades regulatorias a nivel nacional e internacional, donde existe un foro donde las disputas de los países pueden resolverse en relación especial con la protección de alimentos, nutrición y salud.

Este esfuerzo debe conllevar acciones en forma equitativa tanto para regular la importación de alimentos como para aquellos productos de consumo doméstico.

Dado el enorme impacto que tiene un programa de protección de alimentos en la nutrición y salud de la población se requiere que los

países apoyen la investigación en este campo. Esta responsabilidad debe ser compartida entre los gobiernos, instituciones, organizaciones e industria.

Actualmente se están realizando un sinnúmero de esfuerzos internacionales para evaluar la seguridad de los alimentos en forma individual y de los ingredientes alimentarios. Entre ellos se incluyen el Comité de Expertos de la OMS/FAO, el CODEX Alimentarius, el Programa Internacional en "Seguridad Química" y el Comité Técnico de Organización para la Cooperación Económica y Desarrollo. Aún más, con el crecimiento de bloques de comercialización regional, se han formado Comités de Expertos tales como el Comité de Alimentos de la Comunidad Europea.

La Conferencia Interamericana sobre Protección de Alimentos (1985) así como la Conferencia Mundial de Nutrición (Roma 1992) destacaron la necesidad de asegurar el suministro de alimentos inocuos, nutritivos y adecuados a la población, con el fin de reducir al mínimo los riesgos que estos presentan para la salud. Para ello es necesario, reforzar la seguridad alimentaria y los sistemas de control de calidad, fomentar métodos de fabricación adecuados y educar a los consumidores y vendedores de alimentos sobre la manipulación apropiada de los mismos.

En dicha conferencia se definió la importancia del papel de los gobiernos de promover la disponibilidad de alimentos garantizando la calidad

e inocuidad de los alimentos, desde la producción hasta su consumo.

Cuando se analiza la situación actual en los países y regiones se establece que en Centro América y en el mundo en desarrollo las mayores causas de morbilidad y mortalidad infantil son las enfermedades diarreicas, que en gran parte pueden asociarse con mala calidad del agua y alimentos inadecuadamente producidos, almacenados y manipulados. La Comisión de la OMS sobre Salud y Ambiente ha estimado que un 70% de los casos de enfermedades diarreicas provienen de alimentos contaminados.

La información disponible de los países establece la urgente necesidad de apoyo al desarrollo y fortalecimiento de sistemas que garanticen y controlen la calidad de los alimentos disponibles y el que sean rápidos, prácticos y eficientes, en los que los datos obtenidos sean seguidos por la adopción de medidas correctivas inmediatas.

Por otro lado, los acuerdos de unificación de mercados en los países de Centro América imponen la necesidad de un sistema regional de registro y control de los alimentos que responda a la exigencia de una comercialización ágil de los alimentos producidos y que a la vez garantice a la población el consumo de alimentos sanos.

Lo anterior implica apoyo a los países en la caracterización de los factores de riesgo de la pérdida de calidad de los alimentos durante los procesos de la cadena alimentaria con énfasis a nivel local; la promoción de planes, programas y proyectos de protección de alimentos; el fortalecimiento y desarrollo de sistemas de control de calidad; el apoyo a las actividades de capacitación en procesos de legislación, normalización y supervisión, y al desarrollo de sistemas de información sobre calidad de alimentos y dietas que den bases para el desarrollo de programas de orientación al productor y al consumidor.

Un sistemas de control de alimentos deberá contar con elementos

estructurales tales como: administrativos, técnicos, marcos legales y normativos y la vigilancia y exigencia constante del público consumidor.

De acuerdo con el esquema anterior, se requiere de un trabajo integrado, interinstitucional y multidisciplinario para poder cubrir adecuadamente los puntos de legislación, inspección, análisis, monitoreo y vigilancia epidemiológica, educación, implementación, búsqueda, de gerencia y transferencia de conocimientos que contribuya a aportar soluciones a los problemas encontrados. Estas actividades deben ser dirigidas a los diferentes sectores involucrados, tales como consumidores, autoridades de salud, industriales y productores.

Uno de los objetivos fundamentales del Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá es promover la Protección de Alimentos a través de todas las etapas de la cadena alimentaria: con acciones dirigidas a los diferentes sectores de la comunidad tales como: salud, agricultura, industria, y comercio con el fin de orientar y fortalecer la toma de decisiones adecuadas en la calidad de los alimentos disponibles para el consumo.

El INCAP/OPS, como entidad de integración Centroamericana y en cumplimiento del mandato recibido en la XIII Reunión del Consejo Directivo para el desarrollo de acciones que mejoren las capacidades nacionales y regionales de protección de alimentos y orientación al consumidor: estableció el programa prioritario de protección de alimentos y orientación al consumidor.

#### ELEMENTOS A CONSIDERAR EN PROTECCION Y CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS

En la definición de acciones en esta área se deben considerar los siguientes elementos fundamentales:

- a) Las tecnologías y los riesgos potenciales de su uso;

- b) El entendimiento de salud, nutrición y la protección de los alimentos;
- c) Los cambios en el entorno socioeconómico y la protección de alimentos;
- d) La armonización en las regulaciones internacionales.

Se deben establecer medidas adecuadas de control de alimentos que reduzcan la pérdidas de los mismos y pueden estimular el comercio mundial de productos alimenticios, con los que se crea empleos, se aumentan los ingresos y se mejora el bienestar nutricional. Para ello, se hace énfasis en el requerimiento de leyes, reglamentos y normas, la toma de conciencia del rol de los fabricantes y elaboradores de alimentos, la organización de una inspección eficaz; la vigilancia nacional de enfermedades transmitidas por los alimentos y el seguimiento de los contaminantes.

Es necesario que los conceptos de calidad e inocuidad de los alimentos estén integrados en los programas de gobierno especialmente en aquellos relacionados con nutrición, así como los programas de alimentación y los de educación dentro de las actividades docentes en materia de salud y nutrición. Es importante que estos programas de educación vayan dirigidos a diferentes grupos entre ellos los económicamente desfavorecidos, grupos emigrantes, madres de familia, manipuladores de alimentos entre estos vendedores ambulantes, agricultores, supervisores, industriales, y educadores y profesionales de la salud.

Las organizaciones internacionales deben desempeñar un importante papel dando asesoría y asistencia técnica a los gobiernos sobre la calidad de inocuidad de los alimentos incluido el uso inocuo de aditivos alimentarios. A nivel mundial evaluar la magnitud de la contaminación alimentaria y sus efectos sobre la salud mediante la vigilancia del nivel de contaminantes en los alimentos su incidencia y su prevalencia. Asesorar en la elaboración de leyes,

reglamentos y normas de calidad, inocuidad y etiquetado, para promover y fomentar el comercio internacional y nacional de los productos alimenticios.

#### APORTO INCAP A LA PROTECCION Y CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS

El Programa de Protección de Alimentos y Orientación al Consumidor del INCAP está orientado a promover la calidad nutricional, sanitaria, toxicológica y tecnológica de los alimentos disponibles para consumo de la población de los Países Miembros y fortalecer la capacidad de los mismos para el desarrollo de programas de Protección de Alimentos y Orientación al Consumidor.

Se han definido como objetivos generales el contribuir a garantizar la calidad nutricional, sanitaria, tecnológica y toxicológica de los alimentos consumidos por la población Centroamericana y promover y/o fortalecer programas de orientación al productor y consumidor.

En forma específica el programa pretende:

1. Impulsar y fortalecer el desarrollo de programas regionales y nacionales de Protección de Alimentos y de Orientación al Consumidor.
2. Fortalecer la capacidad técnica de las instituciones nacionales para el desarrollo de programas de Protección de Alimentos y Orientación al Consumidor.
3. Apoyar las actividades de prevención y vigilancia de enfermedades transmitidas por alimentos, incluyendo la prevención y manejo de intoxicaciones agudas causadas por plaguicidas.
4. Identificar factores de riesgo en la pérdida de calidad de los alimentos durante los distintos procesos de la cadena alimentaria y desarrollar y promover

intervenciones prácticas para su mejoramiento.

5. Generar información sobre la calidad de alimentos disponibles para el consumo.

El Programa de Protección de Alimentos y Orientación al Consumidor ha apoyado la región centroamericana en actividades de la promoción y desarrollo de programas regionales integrados de protección de alimentos. Asimismo, en la organización y apoyo técnico para la ejecución de talleres y seminarios nacionales en control y reglamentación de alimentos, agua potable y saneamiento ambiental, higiene y control de alimentos y protección al consumidor.

En referencia al fortalecimiento de los servicios analíticos y de inspección se ha apoyado a nivel regional la promoción, formulación y desarrollo de programas de producción, supervisión y control de calidad de la galleta nutricionalmente mejorada, ha brindado apoyo al fortalecimiento técnico de los departamentos de Control de Calidad y de inspección; y ha fortalecido de acuerdo a las demandas los servicios analíticos de algunos países.

Por otra parte, se han generado conocimientos relacionados a la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos como la sobrevivencia del agente causal del cólera en masa y tortilla de maíz y el desarrollo de métodos simples de desinfección de frutas y verduras. Además contribuyó a la capacitación del personal en aspectos relacionados a la prevención y control del cólera.

En cuanto a la Protección de alimentos a través de la participación comunitaria se ha apoyado a las comisiones nacionales en la formulación de planes, programas y proyectos relacionados a la protección de alimentos en prevención al cólera.

A nivel centroamericano se han desarrollado diagnósticos a nivel centroamericano sobre, la situación en el procesamiento, manejo, almacenamiento, mercadeo y garantía de

calidad de granos básicos; subproductos y derivados y sobre el estado actual del manejo, preparación, distribución y consumo de los alimentos en las vías públicas. Este último esfuerzo se ha realizado como parte de una consultoría a la FAO.

Por otra parte se ha planificado e implementado el curso de educación a distancia sobre el diagnóstico, tratamiento y prevención de intoxicaciones agudas causadas por plaguicidas.

En búsqueda de aunar esfuerzos entre organismos e instituciones regionales que desarrollan actividades en protección de alimentos y orientación al productor y consumidor durante 1993 se ha formulado y establecido un Plan de Trabajo Conjunto HCV/INCAP 1993-1994 con proyecciones a 1995 y se firmó una carta de entendimiento con la filial de la Organización Internacional de Asociación de Consumidores (IOCU) para Centro América y el Caribe de habla hispana para formalizar compromisos, apoyo y unificación de recursos que permitan fortalecer los programas de protección al consumidor en el área centroamericana.

Esta alianza con IOCU ha permitido al INCAP participar en la formación del Foro Permanente de Protección al Consumidor de Guatemala. Este foro se ha constituido como una instancia permanente que permite discutir, analizar y plantear posibles soluciones a los problemas del consumidor.

#### PERSPECTIVAS DE DESARROLLO

De acuerdo a los objetivos del programa institucional al Plan conjunto HCV/INCAP 1993-1994 y el convenio IOCU/INCAP se han planificado las siguientes actividades:

1. Desarrollar acciones que contribuyan al fortalecimiento de los países en su capacidad de gestión y desarrollo de programas de protección de alimentos y acciones de inspección con énfasis en metodologías de aná-

- lisis de riesgos y puntos críticos de control.
2. Colaborar con los países en la revisión y adecuación de legislación y normas en protección de alimentos y orientación al consumidor.
  3. Apoyar a los procesos de armonización de normas de las iniciativas subregionales de integración en materia de protección de alimentos.
  4. Apoyar a los países en el fortalecimiento de los sistemas de control de alimentos a nivel nacional y armonización a nivel de la región.
  5. Establecer vínculos con organismos, internacionales y subregionales así como sectores e instituciones nacionales para apoyar y fortalecer actividades de protección de alimentos y orientación al consumidor en forma complementaria e integral.
  6. Generar y transferir conocimientos, metodologías y guías que contribuyan a mejorar la calidad tecnológica, toxicológica, sanitaria y nutricional de los alimentos, tanto a nivel de la cadena alimentaria como al consumidor.
  7. Continuar y fortalecer las actividades del Foro Permanente de Protección al Consumidor y promover la formación de grupos similares en los demás países centroamericanos de protección al consumidor.
  8. Difundir la información científico técnica en protección de alimentos y orientación al consumidor a través de los diferentes medios de comunicación.

#### I N C A P

El Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá, **INCAP**, es un organismo de integración centroamericana con liderazgo y excelencia científico-técnico, con capacidad técnica y gerencial para generar, captar, transferir y aplicar conocimientos, tecnologías y recursos que contribuyan a la solución de los problemas alimentarios y nutricionales de la población de los Países Miembros dentro del contexto del mejoramiento del desarrollo humano.

Para cumplir con su misión el **INCAP** realiza actividades relacionadas con sus cuatro funciones básicas:

- \* Formación y desarrollo de recursos humanos
- \* Cooperación técnica
- \* Investigación, e
- \* Información científico-técnica y comunicación