



ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE
ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE



13^a REUNIÃO INTERAMERICANA, A NÍVEL MINISTERIAL, SOBRE SAÚDE E AGRICULTURA

Washington, DC, 24 a 25 de abril de 2003

Punto 7 da Agenda Provisória

RIMSA13/5 (Port.)

17 março 2003

ORIGINAL: ESPANHOL

PROPOSTA DE PLANO DE AÇÃO DO INSTITUTO PAN-AMERICANO DE PROTEÇÃO DOS ALIMENTOS E ZOOSE (INPPAZ), 2004-2005

As doenças transmitidas por alimentos constituem sério problema de saúde pública na Região das Américas por sua magnitude, pelo surgimento de patógenos e pelo impacto social e econômico. Dada a consciência das limitações quanto à cobertura e à qualidade dos sistemas de vigilância epidemiológica e levando-se em conta a importância das diferenças geográficas, o Sistema de Informação Regional para a Vigilância Epidemiológica das ETA (SIRVETA) recebeu durante os últimos 9 anos 6.332 notificações de surtos de doenças transmitidas por alimentos (ETA), provenientes de 22 países da Região: 6% da Área Andina, 63% do Caribe, 4% da América Central, 10% da América do Norte e 17% do Cone Sul. Esses surtos afetaram 230.141 pessoas, 317 das quais faleceram. O perfil epidemiológico e dos riscos revela a crescente importância de novos agentes como *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella enteritidis*, *Listeria monocytogenes*, *Norovirus*, bem como uma dinâmica interação de fatores que geram novos nichos e formas de transmissão, num quadro de crescentes desigualdades e débeis respostas sociais.

Entre esses fatores, estão o fenômeno da globalização, o rápido crescimento da oferta de produtos alimentícios transformados, as mudanças tecnológicas e demográficas, as viagens e o turismo, as novas pautas de comportamento da população e a deterioração da qualidade da água para o consumo, em várias áreas geográficas. Esses desafios criados pelas ETA implicam uma abordagem com políticas integradas, que permitam o desenvolvimento de sistemas de controle, enfatizando-se o fortalecimento e a coordenação institucional para a vigilância, a prevenção e o controle; a gestão do conhecimento intersetorial para a orientação das estratégias e ações de intervenção; e a promoção da participação de todos os atores da cadeia agroalimentar e da comunidade. Admite-se a necessidade de apoio aos ministérios da saúde e da agricultura e pecuária, bem como às instâncias de saúde ambiental, para o fortalecimento do papel preponderante associado com a inocuidade dos alimentos, como função essencial da saúde pública.

Dentro desse quadro, foi organizada a resposta de cooperação técnica do INPPAZ, que enfatiza o desenvolvimento de políticas, a modernização institucional e a educação e a comunicação social, ressaltando a forte utilização das ferramentas de tecnologia da informação.

ÍNDICE

	<i>Página</i>
Antecedentes.....	3
Situação atual das doenças transmitidas por alimentos (ETA).....	6
Relatório sobre as principais atividades de cooperação técnica do INPPAZ	7
Projeto de modernização institucional.....	8
Epidemiologia e vigilância das ETA	8
Serviços de inspeção	9
Serviços de referência	11
Normas alimentares.....	12
Projeto de Educação e Comunicação Social.....	13
Recursos audiovisuais.....	13
Criação de Info-PANALIMENTOS	14
Canal da comunidade	14
Boletim.....	14
Material educativo.....	14
População indígena	15
Eventos.....	15
Meios de comunicação.....	15
Escolas	15
Projeto para o Desenvolvimento de Políticas de Inocuidade dos Alimentos	16
Comissão Pan-Americana de Inocuidade dos Alimentos (COPAIA).....	16
Colaboração com outras Regiões da OMS	16
Tecnologia da Informação (TI).....	16
Apoio da TI à cooperação técnica.....	16
Apoio da TI aos processos administrativos internos.....	18
Apoio à Organização em geral.....	19
Plano de Cooperação Técnica 2004-2005	19
Atividades 2004-2005.....	20

Antecedentes

1. As condições do ambiente internacional influem de maneira determinante na saúde dos povos das Américas. No que diz respeito ao tema da inocuidade dos alimentos, relacionado com a globalização, está ocorrendo um processo segundo o qual a transformação dos mercados de alimentos mudou devido ao rápido crescimento dos produtos transformados e de alto valor, em prejuízo dos produtos não processados e dos produtos básicos. Além disso, existe acelerada integração vertical e horizontal da indústria alimentar e internacionalização dessa indústria. Esse fator está provocando o fenômeno da crescente escassez de fornecedores de alimentos para abastecer uma população cada vez maior. Esse fato reflete-se na mudança do padrão epidemiológico das doenças transmitidas por alimentos (ETA), cujos surtos em conglomerados estão mudando por um padrão de casos de fonte comum, porém dispersos geograficamente. Exemplos recentes, ocorridos nos últimos dois anos, são os surtos ocorridos em vários estados do Canadá e dos Estados Unidos, provocados por *Escherichia coli* O157:H, em carne moída; vírus Norkwalk, em ostras; *Vibrio parahaemolyticus*, em moluscos; *Listeria*, em saladas preparadas; e *Salmonella*, em melões.

2. Entretanto, em muitos países da América Latina, continua sendo observado o padrão tradicional, sob a forma de conglomerados. Por exemplo, segundo os relatórios submetidos ao Sistema de Informação Regional para a Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos (SIRVETA), administrado pelo INPPAZ, nos últimos quatro anos 36% dos surtos ocorreram nos domicílios e 39% em refeitórios institucionais ou restaurantes. Destes, 67% foram de origem bacteriana; 16%, virais; 2% de origem parasitária; e os 15% restantes, por contaminação química. Outro exemplo, especialmente no que diz respeito aos países dependentes do turismo, é o dos surtos ocorridos em hotéis. Estudos publicados a respeito de países caribenhos revelam taxas de ocorrência de 11 a 20%, em estudos transversais com milhões de turistas entrevistados.

3. Todas essas novas relações econômicas e políticas se enquadram numa complexa matriz de interdependências, que necessitam de uma nova institucionalidade para enfrentar o desafio relacionado com o fornecimento de alimentos inócuos à população do nosso continente. Em especial, surge a necessidade da redefinição dos papéis atribuídos aos ministérios da saúde e da agricultura e pecuária, como organizações reitoras da inocuidade dos alimentos, com a crescente transferência de funções da esfera pública para a sociedade civil e para novas formas de prestação dos serviços.

4. Essa nova institucionalidade visa a organizações que prestem serviços efetivos e de boa qualidade, caracterizadas por forte liderança, com procedimentos de manejo e gestão com suficientes recursos (humanos, tecnológicos, de infra-estrutura e financeiros), que sejam bem utilizados. Tudo isso deve dar a entender a necessidade de articulação de

todos os setores envolvidos na cadeia alimentar, em suas responsabilidades, deveres e direitos.

5. Os foros organizados pela Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS)—como o da Organização de Programas Nacionais de Inocuidade de Alimentos, durante a RIMSA 12, em 2001—identificaram várias desvantagens que podem decorrer da falta de integração ao longo da cadeia alimentar, entre as quais se pode mencionar:

- Dificuldades para o desenvolvimento de uma política nacional sobre o controle de alimentos.
- Limitações para organizar institucionalmente o controle de alimentos, com base numa política nacional, na integração dos atores e na coerência das ações das instituições intervenientes.
- Impossibilidade de identificar com clareza e de limitar a própria autoridade, as funções e as atividades das agências de controle e dos atores da cadeia de produção.

6. A necessidade do desenvolvimento de políticas integrais referentes à inocuidade dos alimentos foi amplamente discutida na Comissão Pan-Americana de Inocuidade de Alimentos (COPAIA). Em sua segunda reunião, realizada em fevereiro de 2002, os setores agropecuários e da saúde dos países da Região manifestaram sua vontade política de organizar programas de inocuidade dos alimentos como função essencial da saúde pública, promovendo a coordenação e a integração com os produtores, os consumidores e os outros setores. Desde a sua criação, em 2001 (RIMSA 12), a COPAIA vem ressaltando a necessidade do melhoramento dos aspectos técnicos dos programas de inocuidade dos alimentos.

7. Entre os aspectos técnicos mais importantes e, especialmente, os relacionados com a prevenção, o controle e a redução das ETA, está a vigilância epidemiológica, o que é confirmado pelo Plano Estratégico da Repartição Sanitária Pan-Americana para o período 2003-2007. Por sua vez, os representantes dos países participantes da Terceira Reunião de Vigilância Epidemiológica das ETA, realizada em 2001, identificaram as principais necessidades do fortalecimento da vigilância. Consideraram eles que o maior desafio para o melhoramento da vigilância é representado pela capacitação de recursos humanos e, especialmente, dos médicos assistentes, como fator essencial da captação e notificação de casos e de surtos, bem como pela necessidade do desenvolvimento de laboratórios e de sua integração e vinculação aos sistemas de vigilância. Em sua última reunião ordinária, levada a efeito em 2001, a Rede Interamericana de Laboratórios de Análise de Alimentos também reconheceu a importância—para a saúde pública e para o comércio—das avaliações nacionais sobre a exposição a contaminadores microbiológicos e a substâncias químicas, no fornecimento de alimentos, em todos os países das

Américas. Por esse motivo, decidiu-se caracterizar por grupos—com base no desenvolvimento de uma pesquisa—os laboratórios para o estabelecimento do diagnóstico e a identificação da capacidade e das necessidades de cada um dos Estados Membros, bem como promover os programas de garantia da qualidade. Por último, solicitou-se o estabelecimento de laboratórios de referência sub-regionais.

8. O consumidor desempenha papel fundamental na inocuidade dos alimentos. Por isso, o INPPAZ promoveu a informação sobre os riscos para o consumidor. Na consulta técnica para o desenvolvimento de estratégias para o fomento da inocuidade dos alimentos por meio da educação e da comunicação social, realizada em 2000, recomendou-se que as instituições de saúde dos países promovessem a participação da comunidade na inocuidade dos alimentos e desenvolvessem estratégias de comunicação, permitindo que a comunidade se identifique com o problema e incorpore aos seus hábitos de saúde os comportamentos desejáveis que contribuam para a inocuidade dos alimentos. Recomendou-se que o INPPAZ desenvolvesse a primeira fase das ações de alcance regional para motivar e sensibilizar os níveis de decisão política e os diferentes grupos-alvo da comunidade, com ênfase nos consumidores.

9. Para melhorar a inocuidade dos alimentos ao consumidor, os países solicitaram que fossem incluídos nos sistemas nacionais de inocuidade de alimentos, serviços de inspeção modernos, baseados em programas como as Boas Práticas de Manufatura (GMP), os Procedimentos-Padrões de Higiene Operacional (SSOP) e o Sistema de Análise de Perigos e Controle de Pontos Críticos (HACCP). Exemplos recentes são o convênio com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), do Brasil; e as solicitações do Serviço Nacional de Sanidade e Qualidade Agroalimentar (SENASAG), da Bolívia; do Instituto Colombiano Agropecuario, da Colômbia; e da Comissão Intersetorial de Inocuidade dos Alimentos, da Costa Rica.

10. Finalmente, os aspectos normativos foram amplamente discutidos em diversos foros promovidos pela OPAS. Em especial, na COPAIA discutiu-se sobre a multiplicidade de leis, decretos, regulamentos, normas e manuais oriundos da conceitualização, da justificação, da atribuição de responsabilidades e das decisões sobre o tema. Este quadro regularizador está cada vez mais comprometido e sujeito a normas internacionais, como resultado dos compromissos e dos acordos que regulam a produção, o comércio e o consumo dos produtos alimentícios e que são administrados pela Organização Mundial do Comércio. O desenvolvimento de normas e códigos de práticas higiênicas, por parte da Comissão Conjunta FAO/OMS do Codex Alimentarius e das consultas e grupos da Organização Mundial da Saúde (OMS), constitui fundamento técnico de grande importância para a qualidade e a inocuidade dos alimentos destinados ao consumo nacional e ao comércio internacional. Entretanto, os últimos estudos sobre a participação dos países em diversos comitês horizontais e transversais do Codex revelam a baixa participação dos Estados Membros da OPAS.

Situação atual das doenças transmitidas por alimentos (ETA)

11. Cerca de 70% dos casos de doença diarreica aguda são causados pelo consumo de água e/ou alimentos contaminados, segundo estimativas da OMS.

12. O interesse no conhecimento das ETA vem aumentando nos últimos anos, devido ao impacto na morbidade e aos prejuízos econômicos que elas causam para a comunidade.

13. As ETA podem ser provocadas pelos microorganismos e suas toxinas, pelos organismos marinhos e suas toxinas, pelos fungos e suas toxinas, e pelos contaminadores químicos.

14. Desde 1989 a OPAS, juntamente com os Estados Membros, vem desenvolvendo um processo regional para melhorar as capacidades nacionais de vigilância das ETA. Os desafios a esse processo são representados pela conformação de grupos de trabalho, pela publicação da GUIA VETA, pela organização de seminários de capacitação e pela criação do SIRVETA. Entretanto, continua a haver deficiência nos países, principalmente no que diz respeito à cobertura da vigilância epidemiológica, em geral, e do componente ETA, em especial, bem como em outros aspectos da gestão, como detecção e investigação de surtos, notificação e análise e uso da informação. Por isso, é difícil contar com informação para avaliar a situação das ETA na Região. Entretanto, dada a consciência das limitações quanto à cobertura e à qualidade dos sistemas de vigilância epidemiológica e levando-se em conta a importância das diferenças geográficas, apresenta-se um resumo das informações proporcionadas ao SIRVETA nos últimos nove anos. O Sistema recebeu 6.332 notificações de surtos de ETA, provenientes de 22 países da Região: 6% da Área Andina; 63% do Caribe (um dos países dessa área foi responsável por mais de 58,71% das notificações); 4% da América Central; 10% da América do Norte; e 17% do Cone Sul. Os surtos afetaram 230.141 pessoas, das quais 317 faleceram. O maior índice de doentes observado (moda) foi de duas pessoas por surto, o que é confirmado pela conclusão de que 32% dos surtos ocorrem nos domicílios. Vinte e seis por cento dos surtos não contaram com diagnóstico de laboratório para a identificação dos agentes etiológicos. Dos brotes que contaram com informação de laboratório (4.686), 45% foram causados por bactérias; 21% por vírus; e 20% por toxinas marinhas. Os 14% restantes foram causados por parasitas, contaminadores químicos e toxinas de produtos vegetais. Os três alimentos mais associados aos surtos notificados são: a água, com 23% dos casos; o peixe, com 18%; e a carne vermelha, com 12%.

15. Na estratificação dos dados gerais por região, observam-se variações importantes nas distribuições de frequência, as quais refletem a necessidade de avaliação da informação, levando-se em conta as diferenças das condições sociais e econômicas dos países, bem como a cobertura e a qualidade dos sistemas nacionais de vigilância. Por exemplo, a água, o peixe e a carne vermelha foram os alimentos mais associados aos surtos ocorridos no Caribe (igual ao padrão geral, porque o Caribe contribuiu com 63% das notificações), ao passo que, na Área Andina (n=421 surtos), os alimentos mais indicados foram os lácteos (28%), o peixe (18%) e as comidas mistas (11%). Na América Central (n=258 surtos), não foram indicados os alimentos associados com 63% dos casos; 10% foram causados por lácteos; e percentagens menores referiram-se aos demais alimentos. No Cone Sul (n=1.169 surtos), 18% não foram especificados; 14% foram causados por alimentos mistos; 11% por lácteos; e 11% por carne vermelha. Na América do Norte, um só país notificou o total de 722 surtos, não havendo sido especificado o alimento associado com 35% dos surtos; 19% foram causados pela água; e 13% por alimentos mistos.

16. O padrão segundo o qual o domicílio é responsável pelo maior número de surtos notificados, é consistente em todas as sub-regiões, destacando-se a América Central, com 50% dos surtos ocorridos no domicílio. No que diz respeito ao diagnóstico etiológico, a América Central é a sub-região com a mais alta percentagem de falta de associação do alimento com o agente (cerca de 73%), havendo indicado que as bactérias eram o agente etiológico mais detectado (22% dos surtos). A Área Andina informou que as bactérias haviam sido o agente etiológico mais detectado (57% das detecções) e, em 25% dos casos, não foi indicada a relação entre o agente e o alimento. O Caribe mantém o padrão geral, segundo o qual as bactérias (36%), os vírus (20%) e as toxinas marinhas (21%) são os três agentes etiológicos mais frequentes. A sub-região Norte registrou 55% de casos sem associação etiológica; 26% dos surtos foram causados por vírus; e 12% por bactérias. Finalmente, o Cone Sul informou que as bactérias haviam sido responsáveis por 53% dos casos e, em 39%, não foi indicada a associação do agente com o alimento.

17. É claro que é necessário fortalecer a vigilância das ETA na Região e, para isso, devem ser tomadas decisões políticas e técnicas que articulem essa vigilância com o sistema nacional de vigilância e o sistema de inocuidade dos alimentos; que promovam a participação coordenada com o laboratório; e que garantam um plano de capacitação contínua no serviço e recursos apropriados que assegurem sua sustentabilidade.

Relatório sobre as principais atividades de cooperação do INPPAZ

18. O Instituto Pan-Americano de Proteção dos Alimentos e Zoonoses (INPPAZ) faz parte integrante da Unidade de Saúde Pública Veterinária da Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS), da Área de Prevenção e Controle de Doenças. Foi criado em 1991, em substituição ao Centro Pan-Americano de Zoonoses (CEPANZO), como componente

regular da cooperação técnica em saúde pública veterinária para o desenvolvimento e o fortalecimento dos programas de inocuidade dos alimentos dos Estados membros da OPAS/OMS.

19. Este relatório é um resumo das atividades de cooperação técnica realizadas entre outubro de 2001 e 2002 e que foram agrupadas em quatro projetos:

- Modernização institucional
- Educação e comunicação social
- Promoção de políticas em inocuidade dos alimentos
- Tecnologia da informação

Projeto de modernização institucional

Epidemiologia e vigilância das ETA

- Apoio à gestão da vigilância em saúde pública dos países e à organização e ao desenvolvimento de experiências em vigilância das ETA no nível local, em espaço geográfico-populacional definido, articuladas com o sistema de vigilância nacional e com a infra-estrutura de resposta para a prevenção e o controle, adaptada às condições locais e com a preparação de um plano de ação que abranja os objetivos, os avanços técnicos, a monitoração e a avaliação, e os mecanismos de gestão. Foram realizados seminários na Costa Rica e no Uruguai e foram organizados outros seminários para El Salvador, Guatemala, Panamá e Paraguai, que serão realizados até o fim de 2003. No caso de experiências avançadas, como a do Uruguai, apoia-se a documentação da experiência e decidiu-se que, conjuntamente com o INPPAZ, sejam coordenadas atividades de capacitação no serviço. No mesmo país apoiou-se o lançamento do Programa Integrado de Proteção de Alimentos do Departamento de Maldonado, quando foram identificadas as necessidades de cooperação técnica para reforçar as atividades de vigilância das ETA na área turística mais importante do Uruguai (Punta del Este).
- O Sistema de Informação Regional para a Vigilância Epidemiológica das ETA (SIRVETA) foi apresentado à OMS em novembro de 2001 e adotado como modelo para implementação em 47 países da Europa e da Ásia.
- Publicação de material de capacitação para médicos e para o pessoal de serviços de assistência primária, com 12 módulos com conteúdo técnico, auto-avaliação e referências bibliográficas.

- A Rede de Epidemiologistas em Doenças Transmitidas por Alimentos (EPI-ETA), esforço conjunto com os Centros para o Controle e a Prevenção de Doenças (CDC) (www.epi-eta.org), entrou em funcionamento em julho de 2002. Atualmente, existem 192 usuários inscritos, de todas as sub-regiões das Américas. Foi promovida discussão sobre temas técnicos como riscos à saúde pública associados com o consumo de queijos moles e com o botulismo.
- No âmbito da colaboração com os CDC, em outubro de 2002, foi ministrado um curso de epidemiologia das ETA e sistemas de vigilância, em coordenação com o Centro de Epidemiologia do Caribe (CAREC), destinado aos países do Caribe, e está sendo organizado um segundo curso com o Instituto Malbrán, na Argentina (maio de 2003), para os países da América Latina.
- Encontra-se em fase de aprovação final um projeto com o Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID), para a Bacia do Prata, intitulado “Sistema Regional de Controle da Febre Aftosa no MERCOSUL Ampliado”, o qual foi elaborado pelo INPPAZ, em cooperação com PANAFTOSA.

Serviços de inspeção

20. Nesse componente, os recursos de cooperação técnica foram destinados de forma preferencial para atender às prioridades estabelecidas pelos países, em harmonia com as estratégias identificadas no programa de trabalho e com as necessidades causadas nos países pelas mudanças institucionais, políticas e econômicas. Nesse sentido, a atenção às prioridades decorrentes da emergência provocada pela crise político-econômica da Argentina atraiu grande parte das atividades de cooperação durante este ano, a fim de pôr em prática estratégias para o manejo e a comunicação dos riscos da cadeia de produção e comercialização de alimentos desse país. A crise econômica facilitou o aparecimento e a expansão de manifestações de produção e comercialização de alimentos de caráter informal, criando novos desafios para as autoridades nacionais no que se refere a suas estratégias para assegurar a inocuidade dos alimentos nessas condições.

21. A Rede Global de Troca é uma nova modalidade de intercâmbio de produtos entre os habitantes do país, a qual, segundo estimativa, abrange entre 5 e 7 milhões de pessoas, que trocam produtos, grande parte dos quais é constituída pelos alimentos. Uma alta percentagem desses alimentos provém da produção caseira e artesanal e sua comercialização é feita em espaços abertos ou pouco adequados para evitar a contaminação, com o risco natural de transmissão de doenças. Como estratégia prioritária de cooperação, o INPPAZ assessorou as autoridades do Instituto Nacional de Alimentos no planejamento de estratégias para a formulação de um programa integral de manejo higiênico de alimentos em clubes de troca.

22. Os principais resultados dessa cooperação técnica foram:

- Preparação e publicação do Manual de Manejo Higiênico em Clubes de Troca, que já foi divulgado na Rede Global e nas redes associadas.
- Cooperação para o desenvolvimento de uma reunião nacional com clubes de troca, para a discussão de estratégias conjuntas a fim de assegurar a inocuidade dos alimentos nesse tipo de intercâmbio.

23. Nesse componente de modernização de serviços de inspeção, outra prioridade foi atribuída ao desenvolvimento do projeto, juntamente com as autoridades da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Brasil (ANVISA). Por meio desse projeto, desenvolveu-se um programa de treinamento do pessoal vinculado aos níveis federal, estadual e municipal, para fortalecer sua capacidade para o processo de implementação e verificação dos programas de Boas Práticas de Manufatura (GMP), de Procedimentos-Padrões de Higiene Operacional (SSOP) e do Sistema de Análise de Perigos e Controle de Pontos Críticos (HACCP), em estabelecimentos da cadeia de produção de alimentos, sob a responsabilidade dessa agência. Um dos objetivos dessa fase do projeto é capacitar o capital humano destinado à inspeção de alimentos nesses enfoques e formar uma massa crítica de capacitadores para manter o processo de formação durante o prazo. Na primeira fase (2001-2002), foram capacitados 761 inspetores.

24. A fim de atender à solicitação formulada pelas autoridades da Colômbia, deu-se início ao desenvolvimento de um projeto para a modernização integral dos serviços de inspeção, cujas atividades abrangem o assessoramento na formulação de uma política nacional de inocuidade dos alimentos; o desenvolvimento de uma estratégia e de normas para certificação oficial e por particulares de programas de GMP, SSOP e HACCP; o desenvolvimento de programas de treinamento nesses temas; e o fornecimento de material-padrão para capacitação.

25. A fim de apoiar o processo de desenvolvimento da nova entidade nacional encarregada do controle da inocuidade dos alimentos na Bolívia—o Serviço Nacional de Sanidade e Qualidade Agroalimentar (SENASAG)—o Centro acompanhou a preparação e a discussão do Programa Nacional de Proteção e Inocuidade dos Alimentos (PROINAL) e de seus documentos técnicos. O processo continuou com o treinamento dos recursos humanos recrutados recentemente para o Programa, em GMP, SSOP e HACCP, bem como na formação de um núcleo de inspetores como auditores desses programas.

26. O apoio a sociedades científicas latino-americanas é outro importante componente da cooperação, para dar a conhecer aos associados os aspectos modernos da inspeção nos campos da ciência e da tecnologia de alimentos e da microbiologia de alimentos. Essas

atividades abrangem a divulgação dos métodos modernos de inspeção e gestão do risco, em suas atividades nacionais e regionais, especialmente em congressos e cursos de formação.

27. Como atividades de cooperação técnica para o fortalecimento de programas municipais de inspeção de alimentos, o INPPAZ apoiou o desenvolvimento de programas dessa natureza no Uruguai e em várias províncias da Argentina.

28. Como parte das atividades conjuntas com outros organismos internacionais referentes a esse componente, foi organizada, em cooperação com a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (FAO) e a INFOPESCA, a IV Reunião Pan-Americana dos Serviços Oficiais e Instituições de Inspeção e Controle da Qualidade dos Produtos Pesqueiros.

Serviços de referência

29. **Pesquisa dos laboratórios membros da RILAA.** Da pesquisa que define as capacidades e as necessidades de cooperação dos laboratórios membros da RILAA participaram 50 laboratórios de 27 países. O grupo de avaliação reuniu-se em dezembro de 2002 e submeteu o relatório pertinente.

30. **Provas entre laboratórios.** Para a prova entre laboratórios para a *Salmonella* spp, coordenada pelo Canadá, as amostras foram distribuídas em setembro de 2002, havendo participado 41 laboratórios. O INPPAZ organizou três provas, juntamente com o INTI, da Argentina: 1) pesticidas clorados e fosforados; 2) físico-químico de carnes; 3) *Listeria monocytogenes* no leite em pó. A distribuição de amostras foi feita em janeiro de 2002. Nas duas primeiras, participaram 18 laboratórios e na terceira, 23 laboratórios, de 19 países. Os resultados estão em fase de avaliação e o relatório será distribuído na primeira semana de abril.

31. **Centros de excelência para apoio à cooperação técnica.** De acordo com a estratégia acima mencionada, foram estabelecidas diretrizes para a designação de centros de excelência e foram realizadas gestões com 15 laboratórios de 10 países para prestar apoio à cooperação técnica do INPPAZ, em inocuidade dos alimentos. Até o presente, 4 laboratórios foram designados como centros de excelência encarregados de cerca de 300 análises.

32. **Dietas totais.** De 8 a 13 de julho de 2002, foi realizado na nossa sede, em Martínez, Argentina, um seminário latino-americano sobre estudos de dietas totais, juntamente com a OMS, do qual participaram 19 representantes de 9 países. Esses estudos já estão sendo organizados no Chile e na Argentina. O Ministério da Saúde da

Argentina estabeleceu que a realização desses estudos representava uma das prioridades da cooperação técnica do INPPAZ.

33. **Em apoio à RILAA foi desenvolvido um *site* dedicado exclusivamente ao projeto.** Esse *site*, disponível em inglês e em espanhol, está sendo traduzido para as outras línguas oficiais da OPAS. Conta com espaço moderno para o intercâmbio de informação dos membros da Assembléia e do Comitê Executivo da RILAA e possui amplo Foro de Discussão com cinco salas virtuais de trabalho e três canais de divulgação de informações e consultas técnicas: RILAA News (bilingüe), RILAA SOS (em espanhol) e INFAL SOS (em inglês) . A Segunda Assembléia Geral da RILAA será levada a efeito de 9 a 13 de junho de 2003.

Normas alimentares

34. O sistema computadorizado de legislação alimentar está instalado desde dezembro de 2002, na Costa Rica, na Nicarágua e na Venezuela, que se juntam aos países incorporados anteriormente; nos próximos meses, serão incorporados ao sistema regional a Guatemala, o Panamá e a República Dominicana. O INPPAZ apoiou os países quer instalando o sistema em servidores nacionais, quer oferecendo o sistema de *hosting* em seus servidores. Essa base de dados tem como objetivo servir de ponto de partida para um trabalho de análise da legislação dos países, cujo fim é contribuir para a consecução da equidade dos processos de harmonização e regulação relacionados com a inocuidade dos alimentos. A fim de coordenar projetos, esse sistema foi incluído na Biblioteca Virtual em Saúde (BVS) da Inocuidade de Alimentos e faz parte essencial da BVS da Legislação de Saúde. Foi também prestada cooperação técnica a Argentina, Brasil, Bolívia, Cuba, Guatemala, Paraguai, Uruguai e Venezuela e está sendo compilada informação dos Estados Unidos e do Canadá para complementar a base de dados regional. Além disso, em novembro de 2001, tiveram início as atividades de cooperação técnica no Caribe de língua inglesa, para instalação do sistema nos países dessa região.

35. Participou-se com êxito de uma reunião do Comitê de Princípios Gerais do Codex Alimentarius. Nessa reunião, foram tratados temas como a transabilidade e a análise de riscos, como mecanismos fundamentais para o cumprimento dos objetivos da inocuidade dos alimentos, e a modificação do Código de Ética para o comércio internacional dos alimentos. Nesse sentido, o INPPAZ apoiou as posições adotadas pelos países da Região com relação a esses temas.

36. Apoiou-se o Comitê Coordenador do Codex Alimentarius para a América Latina e o Caribe (CCLAC), com o estabelecimento de foros de discussão no *site* Web do INPPAZ. Atualmente, existem cinco foros ativos de discussão sobre aditivos e pesticidas, temas de interesse específico do CCLAC, da Comissão do Codex, do Comitê sobre Importação e Exportação e do Comitê de Higiene dos Alimentos. Para este semestre, está

prevista a ampliação desse apoio para abranger o Comitê Regional, incluindo-se nos foros de discussão toda a informação referente ao CCLAC, isto é, documentos de trabalho, posições dos países, situação dos temas a serem desenvolvidos nas reuniões, etc.

37. De acordo com a linha de apoio ao CCLAC e em cooperação com a FAO, preparou-se a agenda da reunião técnica do Comitê, realizada em dezembro de 2002, em Santo Domingo, República Dominicana, e financiou-se a participação dos países nessa reunião.

38. Foi elaborado um documento estratégico para apoiar a ativa e efetiva participação dos países da Região no Codex Alimentarius, documento esse que foi apresentado no seminário anterior à décima terceira reunião do CCLAC. No mesmo documento decidiu-se que a FAO participasse do trabalho por meio de sugestões para serem incorporadas ao documento. Além disso, no relatório da mencionada reunião, ficou estabelecido que o INPPAZ colaboraria com alguns países da Região na revisão do documento intitulado “Diretrizes para a Inocuidade dos Alimentos em Zonas Turísticas”.

39. Ante solicitação do Escritório Regional da OMS para a África (AFRO), levou-se a efeito um trabalho de cooperação técnica para Moçambique, com propostas para a revisão e harmonização da legislação alimentar desse país. Prevê-se para 2003 a ampliação do trabalho para abranger a legislação sobre aditivos e pesticidas, bem como, na medida das possibilidades técnicas, proporcionar a esse país cobertura do Sistema Regional de Legislação.

Projeto de Educação e Comunicação Social

Recursos audiovisuais

40. Atualmente, conta-se com diversos anúncios de comunicação com mensagens educativas, que promovem o correto manejo dos alimentos. Os *spots* desenvolvidos para televisão estão disponíveis em inglês, espanhol, português e francês, com mensagens básicas e imagens didáticas acerca das medidas corretas de higiene dos alimentos. Outros dos anúncios desenvolvidos juntamente com o DPI são os *spots* de rádio distribuídos regularmente a mais de 140 estações de rádio das Américas. Outras instituições—como o Instituto Pasteur e da Argentina—estão utilizando esses anúncios para a capacitação de pessoas com deficiência visual. Os referidos anúncios foram também distribuídos a outras instituições de saúde, como o Instituto Nacional de Alimentos (INAL), do Ministério da Saúde da Argentina, e o Ministério da Saúde de Cuba.

Criação de Info-PANALIMENTOS

41. Seu objetivo é proporcionar informações acerca das novidades no campo da inocuidade dos alimentos e dar a conhecer as atividades e linhas estratégicas do Instituto. Por meio desse serviço especializado de informação, o INPPAZ comunica-se semanalmente com mais de 2.000 profissionais envolvidos nas funções políticas, técnicas, privadas, públicas, regionais e locais. Várias entidades—como a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), do Ministério da Saúde do Brasil—distribuem o boletim a todos os seus funcionários. Os principais destinatários desse boletim pertencem à América Latina, embora haja também usuários de diversas partes do mundo como os Emirados Árabes Unidos, os Estados Unidos, o Egito, a Letônia, a Tailândia e muitos outros países. *Info-PANALIMENTOS* conta com mais de 6.000 fontes de informação provenientes de meios de comunicação de todo o mundo. Em 2002, foram publicadas 382 notícias e houve 52 edições e 4 edições especiais. A principal fonte de novos usuários é o nosso *site* Web.

Canal da comunidade

42. Em 2002, o INPPAZ criou um *site* Web dedicado ao consumidor (www.panalimentos.org/comunidad), com informação científica em linguagem de fácil compreensão. Trata-se de um *site* que propõe tarefas interativas e incentiva a participação no tema por meio de jogos, testes de conhecimento e outros recursos educacionais. Por meio dos testes pode-se avaliar o nível de compreensão dos temas apresentados. Todos os materiais e recursos estão disponíveis por meio desse *site*, que conta com uma seção para puxar informações (*downloads*).

Boletim

43. O boletim intitulado *Inocuidade de Alimentos*, publicação oficial do Instituto, já conta com três números publicados e seu objetivo é manter maior contacto com as representações e contrapartidas, bem como informar todos os profissionais interessados na inocuidade dos alimentos.

Material educativo

44. Foram produzidos diversos tipos de material educativo, destinados às crianças em idade escolar e ao consumidor em geral. Destaca-se o trabalho realizado com as “5 Chaves para a Inocuidade dos Alimentos”, elaboradas pela OMS, adaptadas e convertidas em instrumento interativo de capacitação. Entre outros tipos de material produzidos estão os livros para pintar (4-7 anos), os jogos de mesa (8-12 anos), os *posters* e material interativo. Foram também produzidos calendários educativos em 2002 e 2003. Além disso, trabalhou-se na adaptação de material técnico orientado para os consumidores,

como, por exemplo, o Manual de Recomendações para o Manejo de Alimentos nos Clubes de Troca da Argentina.

População indígena

45. Em 2002, foram realizadas três missões em Tartagal, Província de Salta, na Argentina, juntamente com funcionários da Representação da OPAS/OMS na Argentina, a fim de prestar cooperação técnica aos membros da comunidade indígena Chorote. O INPPAZ colaborou na criação, no desenvolvimento e na produção de material educativo relacionado com a inocuidade dos alimentos e participou na capacitação para o uso de cozinhas e latrinas, adaptado às populações indígenas. Além disso, adaptou as “5 Chaves para a Inocuidade dos Alimentos” ao uso e costumes dos aborígenes, de acordo com seus hábitos alimentares, com os produtos que consomem e com as condições ambientais em que vivem.

Eventos

46. Foram desenvolvidos eventos para a promoção da inocuidade dos alimentos do ponto de vista da integração. Um exemplo desses eventos foi o Dia Municipal do Alimento Saudável, comemorado no Uruguai, quando se apoiou a Representação da OPAS/OMS nesse país, na preparação de material e atividades.

Meios de comunicação

47. Foram desenvolvidas diversas atividades destinadas aos meios de comunicação de massa. Além da remessa periódica de gazetilhas referentes a eventos e conferências, foi elaborado material básico de informação para a imprensa. Atualmente, está sendo executado um projeto, conjuntamente com a Secretaria de Agricultura, Pecuária, Pesca e Alimentação da Argentina (SAGPYA), para a promoção do conhecimento da mídia acerca da inocuidade dos alimentos. Os artigos técnicos estão em sua sexta edição, com muito boa repercussão.

Escolas

48. Atualmente, estão sendo desenvolvidos, para as escolas, currículos transversais referentes à inocuidade dos alimentos, com recursos para os professores e os estudantes.

Projeto para o Desenvolvimento de Políticas de Inocuidade dos Alimentos

Comissão Pan-Americana de Inocuidade dos Alimentos (COPAIA)

49. Foi realizada com êxito a segunda reunião da COPAIA, na qual foram aprovados os termos de referência e foi consolidado esse importante órgão, para a promoção de políticas nacionais referentes à inocuidade dos alimentos. A recomendação no sentido da elaboração de um *campus* virtual e do estabelecimento do mestrado em gerência para programas de inocuidade dos alimentos, está sendo implementada. Participou-se também nas Séries Executivas em Liderança para a Inocuidade dos Alimentos e apoiou-se diretamente os projetos acadêmicos dos representantes de Antígua, Barbados, Belize, Bolívia, Colômbia, Equador e Guatemala. Finalmente, participou-se de reuniões de coordenação interinstitucional com FSIS, FDA, FAO, Universidade de Porto Rico, Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura (IICA) e os CDC, para a articulação de atividades de cooperação técnica no continente. Apoiou-se o CAREC na contratação de um profissional para atuar como ponto focal para o desenvolvimento da vigilância epidemiológica das ETA nos países do Caribe de língua inglesa.

Colaboração com outras Regiões da OMS

50. Por motivo das solicitações de colaboração formuladas depois da reunião de assessores regionais, os Escritórios Regionais da OMS para o Leste do Mediterrâneo (EMRO) e para a África foram apoiados por especialistas do INPPAZ. Juntamente com EMRO, foram coordenadas atividades na área de tecnologia da informação, em assuntos relacionados com a elaboração de um manual sobre legislação referente à inocuidade dos alimentos e no desenvolvimento do portal *Food Safety World* (FS-World), havendo sido designada uma equipe de planejamento para esse fim. Com AFRO são coordenados aspectos especificamente reguladores em Moçambique.

Tecnologia da Informação (TI)

51. Essa Área, estabelecida em outubro de 2000, conta com apoio permanente da Área de Tecnologia da Informação (ITS) da OPAS. Possui três diretrizes principais, desde a sua criação: apoiar a cooperação técnica em inocuidade dos alimentos; apoiar os processos administrativos internos; e apoiar a Organização em geral.

Apoio da TI à cooperação técnica

52. O principal objetivo da ITS é apoiar e fortalecer as atividades de cooperação técnica do Instituto bem como tornar mais eficientes as atividades internas por meio do uso intensivo de novas tecnologias. Desde a sua criação, essa área teve que se desenvolver constantemente, pesquisando as novas tecnologias para aplicá-las no

melhoramento da qualidade da cooperação técnica prestada pelo Instituto e dos processos internos.

53. Por isso, pouco a pouco foram sendo aperfeiçoadas as técnicas de desenvolvimento de sistemas, a fim de proporcionarem ferramentas que prestem melhor serviço e que sejam mais adaptáveis a todas as necessidades da cooperação técnica. Foram definidas normas-padrão para que os produtos desenvolvidos possam ser utilizados e adaptados a todas as necessidades. Por esse motivo, os produtos são planejados para funcionarem no ambiente da Internet, para serem instalados facilmente, e para poderem ser acessados de qualquer parte.

Principais produtos:

- Páginas Web auto-administráveis:
 - Sistema de Informação Regional para a Vigilância das Doenças Transmitidas por Alimentos (SIRVETA)
 - EPI-ETA
 - *Campus* Virtual desenvolvido para apoiar cursos de graduação e pós-graduação em inocuidade dos alimentos
 - Rede Interamericana de Laboratórios de Análise de Alimentos (RILAA)
 - Portal *The Food Safety World* (FS-WORLD)
 - Biblioteca Virtual de Inocuidade dos Alimentos
 - Nova página inicial (*Home Page*) do INPPAZ
- *Campus* Virtual em Inocuidade dos Alimentos
- Inocuito
- Foros de discussão utilizados nos seguintes projetos relevantes de cooperação técnica:
 - Apoio às discussões virtuais dos membros do Comitê de Coordenação do Codex Alimentarius para a América Latina e o Caribe
 - *Campus* Virtual de Inocuidade dos Alimentos
 - Discussões de mais de 600 funcionários de ANVISA, capacitados pelo INPPAZ
 - Apoio às discussões virtuais dos membros da Rede Interamericana de Produtos para Apoio do Convênio entre ANVISA e a OPS/INPPAZ

- Página Web do Convênio
- Intranet do Convênio
- Atividades de desenho gráfico destinadas à comunicação com os diversos tipos de público: comunidade, científico, educativo.

Apoio da TI aos processos administrativos internos

54. Os processos de apoio interno estão divididos em dois enfoques: o primeiro, é a completa utilização das ferramentas do sistema AMPES/OMIS para a gerência; e o segundo, é o estabelecimento do projeto “Escritório sem Papel”, que funciona dentro da Intranet do Instituto e que foi desenvolvido a partir de outubro de 2000. Esse projeto é apresentado em detalhe a seguir.

Projeto “Escritório sem Papel”

55. O projeto denominado “Escritório sem papel” tem como principal objetivo a otimização de procedimentos administrativos e a redução dos custos mediante o uso das ferramentas modernas de tecnologia da informação, baseadas nos procedimentos oficiais da Organização Pan-Americana da Saúde.

56. Sistemas de manejo de informação que fazem parte del projeto “Escritório sem Papel”

- Gerência remota
- Sistema Web de relatórios de viagem
- Assistência ao usuário (*Help Desk*)
- Autorizações de viagem
- Sisdoc (disco virtual)
- Controle e cálculo de extraordinário
- Controle de estoque
- Traduções
- Requisições de material e equipamento
- Solicitação de aluguel de veículos

Apoio à Organização em geral

57. Esses produtos foram desenvolvidos como contribuição para a Organização em geral, podendo ser incorporados pelas representações e centros que julgarem necessário. Dessa maneira, estamos apoiando os escritórios na sede da OPAS, as Representações de Argentina, Bolívia, Colômbia, México e Costa Rica, bem como o Centro Latino-Americano e do Caribe para Informação em Ciências da Saúde (BIREME), o CAREC e o Centro Latino-Americano de Perinatologia e Desenvolvimento Humano (CLAP).

Plano de Cooperação Técnica 2004-2005

58. A organização do INPPAZ está adequada para atender às necessidades nos níveis continental, regional e nacional. Suas atividades estão destinadas aos países e, mais especificamente, aos membros da cadeia alimentar: produtores, transformadores, distribuidores e consumidores. Isso implica um trabalho harmonizado, concentrado nos usuários finais do processo. Para isso, o INPPAZ executa projetos, no âmbito continental, que contribuem com os temas gerais de interesse comum dos países e que estão mais vinculados aos aspectos conceituais de política e de apoio às regiões e Estados Membros como, por exemplo, o desenvolvimento de políticas relacionadas com a inocuidade dos alimentos por meio da COPAIA. Em segundo lugar, executa projetos regionais que estão mais vinculados aos problemas e oportunidades mais específicas e de cada região como, por exemplo, projetos sub-regionais com os países do MERCOSUL. Finalmente, apóia em cada país projetos nacionais, conjuntamente com os escritórios dos representantes OPAS/OMS, que são as unidades mais próximas dos usuários e dos beneficiários de cada um dos países.

59. O INPPAZ revisou, para o planejamento referente a 2004-2005, o modelo de cooperação necessário para enfrentar os desafios impostos pelo mundo atual e descritos na análise da situação. Para atender a esses novos desafios, é necessário um enfoque sistêmico em todos os níveis das áreas temáticas (modernização institucional, educação e comunicação social e promoção de políticas).

60. Essa estratégia implica uma série de aspectos, dentre os quais se destacam as diretrizes das políticas formuladas pela COPAIA, as diretrizes do Plano Estratégico da OPAS para o período 2003-2007, a visão do INPPAZ, e as alianças e cooperações.

61. A visão do INPPAZ: conseguir a inocuidade dos alimentos nos Estados Membros, a fim de proteger o consumidor e melhorar o acesso dos alimentos produzidos nas Américas aos mercados internacionais. A responsabilidade pelo desenvolvimento dessa capacidade é compartilhada por toda a cadeia alimentar.

62. Aliados estratégicos: as necessidades dos países, principalmente ante a globalização e as políticas de integração geraram novos perfis de risco das ETA. Além disso, as capacidades dos Estados Membros, em termos gerais, foram melhorando, o que faz com que o INPPAZ deva adaptar-se. A complementação com outros programas da OPAS, com outros centros pan-americanos e com outros organismos internacionais—como OIRSA, FAO e IICA—e nacionais, é uma forma de se enfrentar essa nova gama de cenários. Essas alianças servirão para corrigir em parte as limitações de recursos financeiros e de pessoal, a fim de fortalecer essa capacidade de resposta do INPPAZ.

63. Uso da tecnologia da informação: o INPPAZ continuará investindo no uso dessa tecnologia a fim de converter-se num centro de gestão do conhecimento, que estimule a geração de conhecimento nacional em inocuidade dos alimentos.

64. A cooperação entre países é um mecanismo de cooperação que o INPPAZ deseja utilizar, identificando grupos de trabalho nos níveis nacional e sub-regional, nas diversas áreas temáticas.

Atividades 2004-2005

65. Continuar promovendo a inclusão da inocuidade dos alimentos na agenda política é esforço que o INPPAZ envidará no biênio de 2004-2005. Entretanto, esse esforço deve vir acompanhado do fortalecimento da capacidade institucional e técnica para a aplicação de uma política integral, desde a produção primária até o consumidor.

66. Por isso, as linhas de ação do INPPAZ para o biênio 2004-2005, que visam o estabelecimento dessa capacidade, estão baseadas no apoio aos Estados Membros relacionado com a prevenção da exposição a contaminadores químicos, microbiológicos e físicos; no apoio à avaliação, manejo e comunicação dos riscos associados com os alimentos; e no fortalecimento da institucionalidade dos sistemas de inocuidade dos alimentos, especialmente:

- Na vigilância epidemiológica—nesse sentido, o maior desafio para o melhoramento dessa vigilância é a capacitação de recursos humanos, como fator essencial da capacitação e notificação de casos e surtos.
- No desenvolvimento de laboratórios e na sua integração e vinculação aos sistemas de vigilância.
- Nos serviços modernos de inspeção, baseados em programas como as Boas Práticas de Manufatura (GMP), os Procedimentos-Padrões de Higiene Operacional (SSOP) e o Sistema de Análise de Perigos e Controle de Pontos Críticos (HACCP). Esses programas provaram que podem diminuir os riscos de contaminação e evitar sua ocorrência durante o processamento dos alimentos.

- No melhoramento da capacidade de desenvolvimento de avaliações de risco com dados exatos.
- Na educação e na comunicação social, para a promoção da participação comunitária no sentido da inocuidade dos alimentos e para o desenvolvimento de estratégias de comunicação, fazendo com que a comunidade se identifique com o problema e incorpore aos seus hábitos de saúde os comportamentos desejáveis que contribuam para a inocuidade dos alimentos.
- Nos aspectos normativos que estão cada vez mais comprometidos com as normas internacionais e a elas sujeitos, como resultado dos compromissos e dos acordos que regulam a produção, o comércio e o consumo dos produtos alimentícios e que são administrados pela Organização Mundial do Comércio. O desenvolvimento de normas e códigos de práticas higiênicas, por parte da Comissão Conjunta FAO/OMS do Codex Alimentarius e das consultas e grupos da OMS, constitui fundamento técnico de grande importância para a qualidade e a inocuidade dos alimentos destinados ao consumo nacional e ao comércio internacional.

67. O seguinte quadro resume os resultados esperados e os indicadores das atividades programadas para o biênio 2004-2005:

Resultado esperado	Indicador
Construída a capacidade nacional em vigilância epidemiológica de doenças transmitidas por alimentos, incorporando a identificação de perigos ao longo da cadeia.	Número de países com indicadores básicos em doenças transmitidas por alimentos. Número de países que coletam periodicamente episódios de doenças transmitidas por alimentos. Número de centros de excelência que colaboram com os laboratórios nacionais.
Fortalecida a capacidade nacional em análise de risco químico e microbiológico.	Número de países que participam ativamente em avaliações de risco microbiológico e químico. Número de países que participam em estudos de dietas totais.
Estados Membros com capacidade para participar cientificamente no Codex.	Número de padrões, diretrizes e recomendações ao Codex com participação dos países. Número de participações efetivas dos países em desenvolvimento no trabalho do Codex. Propostas dos países para a revisão exaustiva e para a otimização do trabalho do Codex.
Melhorada a comunicação e a divulgação do tema da inocuidade dos alimentos.	Número de mensagens produzidas para garantir que a inocuidade dos alimentos seja uma prioridade de saúde pública. Número de mensagens produzidas para garantir que os resultados das avaliações e das análises de risco sejam comunicados de maneira facilmente compreensível. Número de produtos e publicações sobre inocuidade alimentar distribuídos às audiências-alvo (membros da cadeia alimentar). Desenvolvimento de métodos para incentivar a participação do consumidor.
Aumentada a cooperação entre países no tema da inocuidade dos alimentos.	Relatórios da Rede Interamericana de Laboratórios de Análise de Alimentos. Relatórios da Rede de Epidemiólogos em Doenças Transmitidas por Alimentos. Relatórios ao Sistema Regional para a Vigilância Epidemiológica de Doenças Transmitidas por Alimentos. Projetos de cooperação técnica entre países no tema da inocuidade dos alimentos.
Fortalecida a capacidade institucional.	Número de cursos em sistemas modernos de inspeção. Avaliações e harmonizações de leis e regulamentos alimentares. Número de diplomados do curso de mestrado profissional em administração de programas de inocuidade dos alimentos.