



**Organización
Panamericana
de la Salud**

Oficina Regional de la
Organización Mundial de la Salud



15.^a REUNIÓN INTERAMERICANA A NIVEL MINISTERIAL EN SALUD Y AGRICULTURA

Rio de Janeiro, Brasil, 11 al 12 de junio del 2008

Agricultura y salud: alianza por la equidad y el desarrollo rural en las Américas

Punto 6.6 del orden del día provisional

RIMSA15/6.6 (Esp.)
6 Junio 2008
ORIGINAL: INGLÉS

Inocuidad de las frutas y hortalizas frescas

Dr. Nega Baru

*Director de la Oficina de Inocuidad Alimentaria, Centro para la Inocuidad de los Alimentos y la Nutrición Aplicada
Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos*

OBJETIVO

Describir la situación actual en cuanto a la inocuidad de las frutas y hortalizas frescas a escala mundial, haciendo hincapié en las Américas, a fin de promover la colaboración con organizaciones internacionales de cooperación técnica para ayudar a los Estados Miembros a adoptar las normas y directrices internacionales recientemente creadas con el objetivo de proteger la salud pública y fomentar el desarrollo mediante la reducción al mínimo posible de las enfermedades transmitidas por los alimentos vinculadas al consumo de frutas y hortalizas frescas.

TEMAS PRINCIPALES

- Se sabe que las frutas y las hortalizas representan un elemento importante de un régimen alimentario saludable porque constituyen una fuente de vitaminas, minerales, fibra y antioxidantes. Además, pueden desempeñar un papel importante en los programas de control de peso.
- Dado que la mayoría de las frutas y las hortalizas se cultivan en un ambiente natural, son vulnerables a la contaminación con agentes patógenos. Entre los factores que pueden influir en la aparición de este tipo de contaminación se encuentran la calidad del agua de uso agrícola, el uso de estiércol como fertilizante, la presencia de animales en los campos o en las áreas de embalaje así como las condiciones de higiene del equipo y la salud y la higiene de los trabajadores que manipulan las frutas y hortalizas durante los procesos de producción, embalaje, procesamiento, transporte, distribución o preparación.
- Las frutas y las hortalizas a menudo se consumen crudas, sin ningún tipo de intervención que pueda reducir, controlar o eliminar los agentes patógenos antes de su consumo.

- Gracias al cambio en los patrones de consumo de alimentos y una mejora en la disponibilidad de las frutas y hortalizas, tanto en lo referente a la cantidad como a los tipos (como las ensaladas empaquetadas, por ejemplo), su consumo ha registrado cambios significativos: hoy en día se consumen muchas más frutas y hortalizas frescas y recién cortadas.
- La posibilidad de que las frutas y hortalizas frescas sean una fuente de enfermedades transmitidas por los alimentos no se limitan al campo teórico, pues se han observado brotes de este tipo de enfermedades en muchos países.
- Los datos recabados en los Estados Unidos revelan que la proporción general de enfermedades transmitidas por los alimentos atribuidas a las frutas y hortalizas frescas está en aumento. De acuerdo con los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades, en el período comprendido entre 1973 y 1979 sólo 2% los de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos registrados en los Estados Unidos se debieron al consumo de frutas y hortalizas frescas. Tal porcentaje aumentó a 6% en el período entre 1990 y 1997; de esta cifra, 50% se atribuyeron a contaminación bacteriana, 7% a virus, 6% a parásitos y 35% a causas sin determinar.
- Entre las combinaciones de productos básicos y agentes patógenos involucradas en los brotes recurrentes en el ámbito internacional se encuentran las siguientes:
 - Cebollas de verdeo (cebollino)/hepatitis A
 - Melón/*Salmonella*
 - Hortalizas de hojas verdes/*Escherichia coli* enterohemorrágica, *Salmonella* y *Shigella*
 - Tomates/*Salmonella*
 - Brotes/*Salmonella* y *Escherichia coli* de tipo O157:H7
 - Hierbas (cilantro, culantro, perejil, etc.)/*Shigella*
 - Frambuesas/*Ciclospora*
 - Mangos/*Salmonella*
 - Zanahorias/*Yersinia pseudotuberculosis*
- En la mayoría de los casos, para el momento en que se detectan como vehículo de las enfermedades, las frutas y hortalizas ya se han distribuido en el mercado. Además, si se determina que el origen se encuentra en un establecimiento agropecuario o una planta de embalaje, pocas veces quedan productos residuales y es posible que ya se haya recogido la cosecha, por lo que resulta difícil determinar cuál pudo haber sido la causa de la contaminación.
- Entre las actividades emprendidas en colaboración con esta iniciativa se encuentran las siguientes:
 - En 1998, la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA, por su sigla en inglés) publicó el documento orientativo “Guía para reducir al mínimo el riesgo microbiano en los alimentos, en el caso de frutas y vegetales frescos”, basado en las buenas prácticas agrícolas y las buenas prácticas de producción industrial. Este documento ofreció un panorama en cuanto a los riesgos microbianos y la inocuidad de los alimentos, las buenas prácticas agrícolas y las buenas prácticas de producción industrial para los procesos de cultivo, recolección, lavado, clasificación, embalaje y transporte de frutas y hortalizas vendidos a los consumidores sin procesar o con un mínimo de procesamiento.
 - Dos organismos vinculados a la FDA, el Centro para la Inocuidad de los Alimentos y la Nutrición Aplicada y el Instituto Mixto para la Inocuidad de los Alimentos y la Nutrición Aplicada (CFSAN y JIFSAN, respectivamente, por sus siglas en inglés), crearon el “Programa internacional de

capacitación de instructores en buenas prácticas agrícolas”, de cinco días de duración, que sigue las pautas del documento orientativo de la FDA antes mencionado.

- El JIFSAN ha realizado jornadas de capacitación a las cuales han asistido representantes de la industria, de la comunidad académica y del gobierno procedentes de Chile, Trinidad, Brasil, Puerto Rico, República Dominicana, México, Perú, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Brasil, China, Corea del Sur y Tailandia.
- En el 2003, la Comisión Mixta de la FAO y la OMS del Codex Alimentarius adoptó el “Código de prácticas de higiene para frutas y verduras frescas”.
- En septiembre del 2004, con la finalidad de prevenir futuros brotes de enfermedades, la FDA publicó un documento titulado "Inocuidad alimentaria de la producción al consumo: plan de acción para el 2004 para reducir al mínimo las enfermedades transmitidas por los alimentos vinculadas al consumo de frutas y hortalizas frescas". Este plan de acción se fundamenta en iniciativas emprendidas en el pasado y aborda los principales eslabones de la cadena alimentaria —desde el campo hasta la mesa de los consumidores— donde pueden contaminarse las frutas y las hortalizas. El plan tiene cuatro objetivos:
 - Prevenir que las frutas y las hortalizas se contaminen con agentes patógenos.
 - Reducir al mínimo la repercusión en la salud pública cuando se presentan casos de contaminación de frutas y hortalizas frescas.
 - Mejorar la comunicación con los agentes responsables de producir, embalar, procesar, transportar, distribuir y preparar las frutas y hortalizas frescas, así como con los consumidores y los organismos del gobierno.
 - Facilitar y respaldar investigaciones relacionadas con la contaminación de frutas y hortalizas frescas.

Entre las actividades relacionadas con la inocuidad alimentaria que la FDA ha emprendido recientemente se encuentran las siguientes:

- En agosto del 2006, la FDA dio inicio a la “Iniciativa a favor de la inocuidad de las hortalizas de hojas verdes”, un esfuerzo colaborativo entre la FDA y el estado de California realizado con el fin de evaluar las prácticas y condiciones de producción de la lechuga y otras hortalizas de hojas verdes. Esta iniciativa siguió en uso en California durante el período de cultivo del otoño del 2007, haciendo hincapié en recabar datos sobre los factores ambientales citados en investigaciones anteriores.
- En el 2007, la FDA puso en marcha una "Iniciativa a favor de la inocuidad del tomate" en colaboración con los departamentos de salud y agricultura del estado de Virginia y con la cooperación de la comunidad académica y el sector industrial. Su objetivo es evaluar las condiciones y las prácticas actuales en aquellos sectores que puedan incidir en la inocuidad de los tomates frescos, así como las medidas adoptadas por el sector industrial que puedan influir en las posibilidades de contaminación. Esta iniciativa se mantendrá en el año 2008 en el estado de Florida, para coincidir con la producción de tomates en tres regiones.
- Con la cooperación de organismos públicos y la comunidad académica, la FDA está colaborando con el sector industrial en la elaboración de directrices relacionadas con las cadenas de producción y distribución de aquellos productos básicos que con mayor frecuencia están vinculados con brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos. Desde el año 2005, el sector industrial ha publicado directrices para tres grupos de productos básicos: melones, lechuga y otras hortalizas de

hojas verdes, y tomates. Actualmente se está elaborando una directriz específica para las hierbas y las cebollas de verdeo (cebollino).

- En el 2008 se finalizará la "Guía para reducir al mínimo el riesgo microbiano en los alimentos, en el caso de las frutas y vegetales recién cortados". Esta guía orientativa complementa los requisitos relacionados con las buenas prácticas de producción industrial actuales adoptadas por la FDA para los alimentos al proveer orientación específica sobre el procesamiento de las frutas y hortalizas recién cortadas. Esta guía y las normas sobre las buenas prácticas tienen por objeto ayudar a los procesadores a reducir al mínimo los riesgos microbianos en cuanto a la inocuidad de los alimentos que son comunes en el procesamiento de la mayoría de las frutas y hortalizas recién cortadas vendidas a los consumidores y los minoristas en una forma lista para su consumo.
- A pesar de estos esfuerzos, los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos no han desaparecido completamente en los Estados Unidos. De hecho, han surgido brotes de enfermedades no sólo por productos nacionales sino también por frutas y hortalizas importadas. Entre los brotes recientes vinculados con frutas y hortalizas se encuentran:
 - Brotes por *E. coli* de tipo 0157:H7
 - De la espinaca: 204 casos en 26 estados; septiembre del 2006
 - De la lechuga: 152 casos en 8 estados; noviembre del 2006
 - Brotes por *Salmonella typhimurium*
 - De los tomates: 186 casos en 21 estados; septiembre del 2006
 - Brotes por *Salmonella* Newport
 - De los tomates: 98 casos en 19 estados; octubre del 2006

Consulta de expertos sobre hortalizas de hojas verdes y hierbas para el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos organizada por la OPS y la FAO: En el 2003, la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius adoptó el "Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas" que había sido elaborado por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. Al elaborar el código, el Comité había previsto la necesidad de crear una serie de anexos que proveerían orientación más detallada sobre productos básicos específicos.

En el 2007, la FAO y la OMS convocaron en conjunto a un grupo de expertos que llegó a la conclusión de que la inocuidad de las hortalizas de hojas verdes y las hierbas es pertinente en todo el mundo, por lo que se justificaba que el Comité le prestara atención. El 24 de octubre del 2007 se publicó un informe de la reunión de expertos con el título "Riesgos microbiológicos en las frutas y las hortalizas de hojas verdes".

En noviembre del 2007, el Comité emprendió una nueva labor: agregar un anexo al "Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas" sobre la inocuidad de las hortalizas de hojas verdes y las hierbas frescas. Los Estados Unidos conducirán la tarea de elaborar este anexo.

ACCIÓN RECOMENDADA

Los Estados Miembros de la OPS deben cooperar para lograr dos objetivos: reducir la incidencia de las enfermedades transmitidas por los alimentos vinculadas al consumo de frutas y hortalizas frescas, y elaborar y adoptar normas internacionales sobre la inocuidad de las frutas y las hortalizas frescas.