Organización Panamericana de la Salud
Oficina Regional de la Organización Mundial de la Salud

IICA

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

Rio de Janeiro, Brasil, 11- 12 de junio, 2008

Agricultura y Salud: Alianza por la Equidad y Desarrollo Rural en las Américas

Punto INF3 del orden del día provisional

RIMSA15/INF3 (Esp.)
10 Junio 2008
ORIGINAL: INGLÉS

El Plan de Protección Alimentaria de la FDA

OBJETIVO:

Describir el nuevo paradigma de la FDA estadounidense sobre Protección Alimentaria para ayudar a que los Estados Miembros comprendan el planteamiento preventivo de control de la inocuidad de los alimentos y se conviertan en colaboradores activos.

TEMAS DE DEBATE:

- En noviembre del 2007, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos dio a conocer su Plan de Protección Alimentaria (PPA) (http://www.fda.gov), una estrategia integral para fortalecer aún más el sistema estadounidense de inocuidad de los alimentos.
- El PPA se centra en proporcionar tres niveles de protección para aumentar la inocuidad de los alimentos y protegerlos, a saber: prevención, intervención y respuesta. Se hace hincapié en: la prevención de la contaminación de los alimentos desde el principio; la intervención de la FDA basada en el riesgo para comprobar que se cumplen las medidas preventivas y detectar problemas en puntos críticos de la cadena de producción y distribución de los alimentos; y la respuesta inmediata cuándo se detectan alimentos para consumo humano o animal contaminados, o cuando el daño pudiera afectar a los seres humanos o los animales.
- La ejecución del PPA será una de las prioridades más importantes de la FDA en los próximos años. Los pasos siguientes serán la formulación del plan de ejecución, la organización de actividades para alcanzar las metas, la continuación de la proyección externa con los interesados directos y la colaboración con el Congreso en las propuestas legislativas. La FDA seguirá el proceso reglamentario normal previa notificación en un período razonable y la posibilidad de que el público y

los miembros de la Organización Mundial del Comercio aporten sus contribuciones a la FDA. Todas las iniciativas legislativas dependerán de la futura actividad del Congreso.

- La proyección externa es continua. En febrero, la FDA informó a 62 representantes de 48 embajadas en Washington, D.C., acerca del PPA y lo anunció como "información a los miembros" en la Reunión del Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC de abril.
- La FDA acepta actualmente observaciones, hasta el 31 de julio, sobre el PPA. Las observaciones escritas pueden presentarse en: *Division of Dockets Management (HFA-305), Food and Drug Administration, 5630 Fishers Lane, Room 1061, Rockville, MD 20852*. Las observaciones por vía electrónicas pueden presentarse en: http://www.regulations.gov.

Todas las observaciones deben identificarse con el número del resguardo de entrega FDA-2008-N-00188.

- Los elementos centrales del PPA son la prevención, la intervención y la respuesta:
  - **Prevención:** Incorporar el control de la inocuidad desde el principio. La FDA colaborará con la industria, las organizaciones de consumidores y los gobiernos estatales, locales y de otros países con el fin de promover el desarrollo de instrumentos y conocimientos para comprender mejor los riesgos actuales y cómo disminuirlos.
    - <u>Propuestas legislativas:</u>
      - Controles preventivos para evitar la contaminación intencional de terroristas o criminales en puntos de gran vulnerabilidad.
      - Controles preventivos en los alimentos de alto riesgo (alimentos asociados a casos repetidos de enfermedad grave o muerte).
      - Renovación del registro de la FDA de los establecimientos alimentarios cada dos años y modificación de las categorías de registro de los productos alimentarios para reflejar los alimentos actuales.
  - **Intervención**: Intervenir realizando inspecciones y análisis en los puntos de mayor riesgo. Asegurarse de que están funcionando los controles preventivos y que las inspecciones se dirigen a las áreas de mayor riesgo. Mejorar la toma de muestras sobre el terreno para el análisis y las inspecciones usando técnicas nuevas y rápidas de detección.
    - <u>Propuestas legislativas:</u>
      - Programar inspecciones alimentarias realizadas por terceros acreditados por la FDA, incluidas auditorías y capacitación. La certificación podría tenerse en cuenta para facilitar las importaciones y las prioridades de inspección nacionales.
      - Certificados de exportación para alimentos de alto riesgo designados por la FDA; no se permitirá la entrada a los cargamentos que carezcan de la certificación adecuada.
      - Si una instalación de alimentación extranjera niega el acceso a los inspectores de la FDA o se lo retarda sin razón, no se le concederá el certificado de importación de sus alimentos. Esto proporciona una base equitativa a los fabricantes nacionales y extranjeros.
  - **Respuesta:** Colaborar con los gobiernos federales, estatales y extranjeros a fin de mejorar los sistemas de respuesta para reaccionar rápidamente frente al daño real o posible a los consumidores. La FDA mejorará la comunicación con los consumidores y demás involucrados en caso de una emergencia relacionada con la alimentación.

- Propuestas legislativas:
  - Retirada obligatoria de los productos alimentarios que estén adulterados y representen un grave riesgo de enfermedad o muerte, se usará sólo cuando un establecimiento rechace o retarde la retirada voluntaria.
  - Mejorar y aumentar el acceso a los registros de alimentos nacionales durante las emergencias.

MEDIDA RECOMENDADA:

- Los Estados Miembros de la OPS deben aumentar los esfuerzos en materia de colaboración para prevenir y responder a las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos con el fin de proteger la salud pública de las Américas.

Pan American Health Organization
Regional Office of the World Health Organization
IICA

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

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

Agricultura y Salud: Alianza para Equidad y Desarrollo Rural en las Américas

Punto INF4 del orden del día provisional

RIMSA15/INF4 (Español)
2 junio 2008
ORIGINAL: INGLÉS

Planteamiento de la FDA sobre las Grasas *Trans*

OBJETIVO:

Describir la posición actual de la FDA estadounidense sobre las grasas *trans*, las grasas saturadas y la salud; alentar a los Estados Miembros de la OPS a que adopten políticas similares que estimulen la obtención industrial de otras grasas más sanas para añadir a los alimentos elaborados; y crear programas eficaces que ayuden a los consumidores a elegir la opción más saludable de forma que se mejore la salud pública de las Américas.

TEMAS DE DEBATE:

- Fomentar el desarrollo de productos alimentarios más saludables para los consumidores ya que es un aspecto importante de la salud pública.
- La regulación de la FDA sobre el etiquetado relativo a las grasas *trans* (68 FR 41434, 11 de julio del 2003; http://www.cfsan.fda.gov/~acrobat/fr03711a.pdf) exige que se exprese la cantidad en gramos de grasa *trans* (sin que aparezca el % del Valor Diario) en el recuadro de información nutricional, inmediatamente después de la línea de las grasas saturadas. Esta disposición entró en vigor el 1 de enero del 2006 para todos los alimentos dentro de la jurisdicción de la FDA.
- La FDA calcula que tres años después del 1 de enero del 2006, fecha de la entrada en vigor, el hecho de que las grasas *trans* figuren en la etiqueta puede prevenir 600 a 1.200 casos de cardiopatía coronaria y evitar 240 a 480 muertes cada año, lo que supone un ahorro de $900 a $1.800 millones por año en costos médicos, pérdidas de productividad y alivio del dolor y el sufrimiento.
- La FDA es consciente de las repercusiones que tiene el etiquetado con las grasas *trans* para los fabricantes (es decir, posible reformulación, reclamaciones de los consumidores, etc.) y de las alternativas que se están barajando, en cuanto a ingredientes y técnicas de procesamiento, para

reducir las grasas *trans*. La FDA está haciendo un seguimiento de los progresos de la industria en este sentido.

Directrices alimentarias para los estadounidenses, 2005

- Las directrices alimentarias recomiendan consumir menos de 10% de calorías procedentes de ácidos grasos saturados y menos de 300 mg/día de colesterol, y mantener el consumo de ácidos grasos *trans* lo más bajo posible para reducir el riesgo de cardiopatía coronaria.
- Las directrices alimentarias también recomiendan limitar el consumo de lípidos que contengan concentraciones elevadas de ácidos grasos saturados y ácidos grasos *trans*, y elegir productos alimentarios con poca cantidad de lípidos de estos tipos.
- Las directrices también alientan a los consumidores a aprender a utilizar la etiqueta de los alimentos para reconocer aquellos que contengan poca cantidad de grasas saturadas, poco colesterol y la menor cantidad posible de grasas *trans* con objeto de ayudarles a reducir el riesgo de cardiopatía coronaria.
- La FDA, junto con el Programa Nacional de Educación sobre el Colesterol del Instituto Nacional de Salud (NIH), alienta a los consumidores a sustituir las grasas saturadas y *trans* por grasas monoinsaturadas y grasas no saturadas que no aumentan la concentración de colesterol rico en lipoproteínas de baja densidad (LDL o "colesterol malo") sino que producen un efecto beneficioso para la salud cuando se ingieren con moderación.
- La FDA también alienta a los consumidores a que comparen los alimentos mirando los datos de nutrición que figuran en la etiqueta y elijan el alimento cuya cantidad de grasas saturadas, grasas *trans* y colesterol sea inferior. El objetivo de la etiqueta titulada “Información nutricional” es proporcionar información sobre los nutrientes a los consumidores para que pueden tomar decisiones fundamentadas acerca de los alimentos que consumen.

Información acerca del etiquetado de las grasas *trans* en el sitio web de la FDA

- http://www.cfsan.fda.gov/~dms/lab-cat.html (recorrer el texto por los ácidos grasos *trans*)
- http://www.cfsan.fda.gov/~dms/lab-cons.html (para etiquetas con datos de nutrición).
- “Cómo entender y aprender a utilizar las etiquetas con datos de nutrición” se encuentra en la página web:(http://www.cfsan.fda.gov/~dms/foodlab.html) tiene un resumen para que los consumidores comprendan la etiqueta de información nutricional. En concreto, la sección “Cantidad total de grasas” está codificada en color amarillo para facilitar la consulta, en ella se muestra el contenido de grasas saturadas y *trans*.

Grupo de Trabajo de la OPS/OMS sobre las Grasas *Trans* en las Américas

- Organización Panamericana de la Salud/Organización Mundial de la Salud (OPS/OMS) celebraron una reunión del Grupo de trabajo de la OPS/OMS sobre las grasas *trans* en las Américas el 26 y 27 de abril del 2007 en Washington, D.C., para tratar sobre la reducción progresiva de las grasas *trans* en el régimen alimentario de América Latina y el Caribe.
- El Grupo estaba integrado por miembros del mundo universitario, funcionarios y otros profesionales de América Latina y el Caribe, los Estados Unidos y Canadá.

- Las conclusiones y recomendaciones del Grupo de trabajo fueron seguidas por el Comité Ejecutivo de la OPS, que presionó en el curso de una reunión, en septiembre del 2007, a la industria para que redujera al mínimo el uso de grasas *trans*.
- La reducción progresiva completa de las grasas *trans* requerirá medidas adicionales para eliminarlas de los aceites usados en la cocina de los hogares y en los productos de panadería, que representan aproximadamente dos terceras partes del consumo de grasas *trans* en las Américas.

MEDIDAS RECOMENDADAS:

- Los Estados Miembros deben seguir trabajando para la armonización continental de los reglamentos sobre las grasas *trans* y colaborando para mejorar la nutrición y aumentar los buenos resultados de la salud pública en las Américas.
- Elaborar programas para aumentar la concienciación y educación del consumidor sobre las grasas *trans* y el régimen alimentario.