CRISIS Y SEGURIDAD

Marzo 2012

Seguridad Alimentaria Internacional

Actualmente vivimos en una sociedad global. Los consumidores están interesados en la variedad de sus crecientes opciones. Alimentos étnicos, alimentos exóticos, recetas innovadoras que deleitan las papilas gustativas han creado la demanda por alimentos y sabores de alrededor del mundo. Países de todo el mundo dependen de las importaciones procedentes de otros países para satisfacer sus necesidades y de las exportaciones para suministrar la demanda a otras naciones. Por estas y otras razones, el volumen y variedad de los alimentos importados y exportados se ha incrementado de manera dramática cada año.

Con la gran magnitud de productos cruzando fronteras viene un aumento de la responsabilidad de garantizar la seguridad en el abastecimiento de alimentos. Las autoridades de seguridad alimentaria mundial se enfrentan a velar por la seguridad del abastecimiento de alimentos dentro de su propia nación y también abordar cuestiones de inocuidad donde las importaciones y las exportaciones estén involucradas. Cuando surgen problemas internacionales de alimentos, es importante que sean comunicados rápidamente y compartir la pericia en materia de gestionar, controlar y mitigar el problema.

Las enfermedades transmitidas por alimentos representan una preocupación mayor para todos los países, por lo que existen muchas organizaciones en todo el mundo que dirigen su trabajo hacia la seguridad alimentaria global. Como un ejemplo de una organización así, es la Red Internacional de Autoridades en Seguridad Alimentaria (INFOSAN) es una iniciativa conjunta entre la Organización Mundial de la Salud (OMS- WHO) y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). A través de esta organización, países miembros tienen designado un punto de contacto emergente para comunicar eventos urgentes de seguridad alimentaria. Además de recibir la información, INFOSAN monitorea sistemáticamente potenciales eventos internacionales de seguridad alimentaria relacionados a ellos. La meta de la red es:

- Promover el rápido intercambio de información durante los eventos relacionados a la seguridad alimentaria
- Compartir información en problemas importantes relacionados a la seguridad alimentaria de interés global
- Promover la asociación y colaboración entre países
- Ayudar a los países a fortalecer su capacidad de manejar el riesgo de la seguridad alimentaria

La Comisión del Codex Alimentarius (Codex Alimentarius Commission- CAC) fue establecido por la OMS y la FAO para proteger la salud de los consumidores y asegurar las prácticas justas en el comercio de alimentos. Codex asiste armonizando la legislación nacional de alimentos y la regulación de países que desean utilizar los textos de Codex como punto de referencia. Es una colección de normas de alimentos internacionales que incluye cláusulas con respecto a higiene alimentaria, aditivos, residuos de pesticidas y medicamentos veterinarios, contaminantes,

etiquetado y presentación, métodos de análisis y muestreo, y la inspección y certificación de la importación y de la exportación.

Es importante que todos los países que importan y exportan alimentos tengan estrategias destinadas a prevenir, controlar y contener riesgos de seguridad alimentaria para asegurar la salud de los consumidores.

Programa de Inspección a Alimentos Extranjeros de la FDA (Food and Drug Administration-Agencia de Alimentos y Medicamentos)

- La FDA está incrementando sus inspecciones a las instalaciones de alimentos extranjeros que exportan a los Estados Unidos. Este aumento aborda la misión de salud pública de la FDA para asegurar que el consumo de alimentos en los Estados Unidos se celebre bajo su jurisdicción y que proceden de fuentes extranjeras estén sujetos a las normas de seguridad alimentaria como productos domésticos al mismo cultivo o cosecha, fabricación o procesamiento, empacado, re-empacado, y retención o almacenamiento.

- Estas inspecciones extranjeras están diseñadas para identificar problemas potenciales de seguridad alimentaria en su punto de origen antes de que los productos lleguen a los Estados Unidos.

- La FDA continuará su inspección actual y con procedimientos de vigilancia en las fronteras y puertos de entrada a los Estados Unidos.
- Previo a la inspección, la FDA notifica a las embajadas extranjeras, autoridades de seguridad alimentaria y a las empresas individuales. La FDA aprecia enormemente la asistencia e información suministrada por las autoridades de seguridad alimentaria y compañías antes y durante las actividades de inspección.

- La FDA enfoca sus inspecciones domésticas y extranjeras en establecimientos de alto riesgo. La selección de éstos está basada en una evaluación de riesgos de productos importados en los Estados Unidos. Una vez que los alimentos de alto riesgo son identificados por un año fiscal, la FDA analiza los datos globales y específicos de cada país relacionados a estos productos de alto riesgo. Los países y las empresas son entonces seleccionados en base en análisis de estos datos que incluyen número de entradas de línea de importación (volumen de importación) y otras consideraciones tales como las tasas de rechazo en entradas de importación denegadas.

- La FDA está incrementando globalmente el número de inspecciones. Ningún país, región o empresa está en la mira para la inspección.

- Durante la inspección a instalaciones alimentarias, la FDA se centra en la adherencia de la empresa a la Ley de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos (FFDCA- Federal Food, Drug, and Cosmetic Act) y regulaciones relevantes del Título 21 del Código de Regulaciones Federales de los Estados Unidos, específicamente la Parte 110 (Buena Práctica Actual de Manufactura en Fabricación, Empacado y Retención de Alimento Humano) y cualquier otra regulación de Estados Unidos aplicable a una industria específica bajo inspección.

- Un país podrá ser visitado por la FDA en diferentes momentos durante el año para completar todas las inspecciones planeadas.

Para información con respecto al programa de inspecciones de alimentos extranjeros de la FDA y respuestas a preguntas comúnmente hechas, por favor vea la página FDA's Foreign Food Inspection Program.

Fuentes: FDA, OMS, FAO, INFOSAN, Codex Alimentarius

Calendario de Eventos

Eventos Futuros	Eventos Futuros
AVESUI AMERICA LATINA 2012 **2, 3 y 4 de Abril, 2012** **Sao Paulo, Brasil** http://www.avesui.com EXPO ALIMENTOS PUERTO RICO 2012 **21-22 de Abril, 2012** **San Juan, Puerto Rico** http://www.expoalimentospr.com/expoalimentos.html EXPOVINIS BRASIL 2012 **24-26 DE Abril, 2012** **Sao Paulo, Brasil** http://www.exponor.com.br/expovinis/ AGRISHOW 2012 **30 de Abril- 4 de Mayo 2012** **Sao Paulo, Brasil** http://ww.agrishow.com.br IFFA 2012 **08-13 de Mayo, 2012** **Frankfurt, Alemania** http://iffa.messefrankfurt.com/global/en/home.html	AVESUI AMERICA LATINA 2012 11-13 de Mayo, 2012 Santa Catarina, Brasil http://www.avesui.com HISPACK - BTA 2012 15-18 de Mayo 2012 Barcelona, España http://www.hispack.com TECNOCHACINERA 2012 02-05 de Junio, 2012 Guijuelo, España http://www.tecnochacinera.es ALIMENTARIA MEXICO 2012 05-07 de Junio, 2012 México D.F., México http://www.alimentaria-mexico.com/ ALIMENTEC 2012 08-12 de Junio, 2012 Bogota, Colombia http://www.feriaalimentec.com/

CONTROLADORES BIOLOGICOS

Investigadores de la Universidad de Costa Rica (UCR) han desarrollado una línea de productos naturales llamados controladores biológicos que combaten plagas y enfermedades en las plantas y cultivos sin necesidad de recurrir a agroquímicos. Los agroquímicos en el ambiente eliminan tanto insectos patógenos como benéficos, por lo que dan origen a otras plagas indeseadas y generan terrenos desgastados y con residuos tóxicos, los cuales también contaminan los mantos acuíferos. En la salud de las personas se dan casos constantes de trabajadores intoxicados o envenenados por plaguicidas y herbicidas, e incluso niños de las inmediaciones. En cuanto a los consumidores, quedan residuos tóxicos en los productos vegetales que consumimos, sobre los cuales no existe ningún control del nivel de contaminación. La exposición prolongada a esas sustancias puede producir cáncer y mutaciones en adultos o malformaciones en el embrión durante el embarazo.

Los biocontroladores utilizan bacterias u hongos con características benéficas preestablecidas por la naturaleza. Los hongos y las bacterias son letales para las plagas, pero inofensivos para los humanos. Para

crearlos en condiciones controladas y asegurar su calidad se utiliza el arroz como caldo de cultivo y llevan un proceso de multiplicación y selección, así como una formulación especial. Al esparcirse sobre las plantas infectadas, el hongo ingresa al organismo del insecto y al crecer lo enferma y lo mata en cuestión de días. Los biocontroladores tienen muchas ventajas; además de que son muy efectivos, no dañan el ambiente, ni alteran el equilibrio biológico de la flora y de los suelos. Tampoco dañan la salud de quienes trabajan en las plantaciones, ni de los consumidores finales. Además estimulan la producción de reguladores de crecimiento de los cultivos. Algunos ayudan incluso a capturar el hidrógeno de la atmósfera y transmitirlo a la planta.

Fuente: RDi Press

SE RETIRA FUNGICIDA

La industria brasileña retiró al carbendazim de su lista de fungicidas recomendados para productores de naranja luego que Estados Unidos bloqueó en Enero la entrada de varios embarques de producto de naranja concentrado en los que se detectaron rastros del químico. La fundación de investigación Fundecitrus, financiada por la industria brasileña y que da apoyo técnico a productores, retiró al fungicida de su lista de tratamientos recomendados para cosechas.
La industria de jugo de naranja de Brasil está dominada por tres o cuatro compañías, que dependen de productores independientes para cosechar alrededor de dos tercios de esta fruta.
Se prevé que los productores prestarán atención a la lista de Fundecitrus y que seguirán sus recomendaciones, ya que son conscientes de los problemas recientes.

Fuentes: Reuters, America Economía

Crisis y Seguridad **es un Boletín de Seguridad de Productos**

de RQA, Inc. para Chartis Latino América

Para información sobre estos asuntos y más, por favor contacte:

Dan Cahill
RQA, Inc.
Tel: 602-331-9151
Email: D.Cahill@rqa-inc.com
Visite por favor: www.rqa-inc.com

Jill Ahrold
Chartis Latin America
Tel: 786-777-7521
Email: Miguel.Criscuolo@chartisinsurance.com
Visite por favor: www.chartisinsurance.com