



MEMORIA DEL TALLER

“IMPLICANCIAS DE LA NUEVA NORMATIVA DE LOS ESTADOS UNIDOS DE NORTE AMÉRICA CONTRA EL BIOTERRORISMO Y BASES PARA LA ELABORACIÓN DE UN PLAN NACIONAL DE ACCIÓN PARA AFRONTARLA”

**15 de julio de 2003
Hotel Sheraton-Lima**

**Septiembre de 2003
LIMA-PERÚ**

Este documento ha sido preparado en la oficina del IICA en el Perú. Las ideas y los planteamientos contenidos en las siguientes paginas corresponden a sus autores y no representan necesariamente el criterio del IICA.

ADEX	Asociación de Exportadores del Perú.
APEM	Asociación Peruana de Exportadores de Mangos.
APTDEA	Ley de Preferencias Arancelarias Andinas y Erradicación de Drogas.
BASC	Coalición Empresarial Anti-Contrabando
BPA	Buenas Prácticas Agrícolas.
BPH	Buenas Prácticas de Higiene
BPF	Buenas Prácticas de Fabricación.
BSE	Bovine Spongiform Encephalopathy
CTC	Comité Técnico de Coordinación ¹
DIGESA	Dirección General de Salud Ambiental
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
FDA	Oficina Administradora de Alimentos y Drogas
HACCP	Análisis de Peligro y Control de Puntos Críticos
IFC	Coalición Internacional de Empresas Comercializadoras de Alimentos.
IICA	Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura.
INDECOPI	Instituto de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual.
IPE	Instituto Peruano del Espárrago.
MINCETUR	Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

¹ Instancia de coordinación público – privada para afrontar la Ley contra el Bioterrorismo. La integran: MINCETUR, ADEX, SENASA, DIGESA, IPE, PRODUCE, MINREE, y el MINAG.

MINSA	Ministerio de Salud
MSF	Medidas Sanitarias y Fitosanitarias ²
OMC	Organización Mundial de Comercio
OMS	Organización Mundial de Salud.
OPS	Organización Panamericana de la Salud
PHS	Programa de Higiene y Saneamiento.
PRODUCE	Ministerio de la Producción
PROMPEX	Comisión para la Promoción de Exportaciones
PRONAMACHCS	Programa Nacional de Manejo de Cuencas Hidrográficas y Conservación de Suelos.
PROVID	Asociación de Productores de Uva del Perú.
RIMSA	Reunión Interamericana a Nivel Ministerial en Salud y Agricultura.
RREE	Ministerio de Relaciones Exteriores.
SENASA	Servicio Nacional de Sanidad Agraria.
SNP	Sociedad Nacional de Pesquería
UCS	Universidad Científica del Sur.
UE	Unión Europea
UPCH	Universidad Peruana Cayetano Heredia.

² Bajo el marco de la OMC.

PRESENTACIÓN		7
INTRODUCCIÓN		8
I. Reseña de la sesión inicial		
1.1 Presentación Javier Esparza Duque IICA		9
1.2 Palabras de Bienvenida Freddy Rojas Pérez Representante del IICA en el Perú		10
1.3 Resumen de las acciones realizadas y situación actual del Perú respecto a la ley contra el bioterrorismo		
1.3.1 Medidas de Seguridad para el Acceso a Estados Unidos Presentación del Ing. Luis Torres Paz MINCETUR		13
1.3.2 Acciones de la DIGESA en Relación a la Ley sobre Seguridad en la Salud Pública y Bioterrorismo Presentación del Dr. Freddy Rivera DIGESA		16
II. Reseña de la sesión de trabajo de grupos		
2.1 Introducción Dr. Fernando Quevedo UPCH		18
2.2 Conclusiones y recomendaciones grupales		
2.2.1 Reseña del Grupo de Trabajo 1 Productos Frescos		20
2.2.2 Reseña del Grupo de Trabajo 2 Productos Procesados		22

2.2.3	Reseña del Grupo de Trabajo 3 Productos Hidrobiológicos	23
III.	Reseña de la sesión final	
3.1	Síntesis de Conclusiones y Recomendaciones Dr. Fernando Quevedo UPCH	24
3.2	Palabras de Clausura Ing. Salomón Díaz Salmón Presidente del Comité Agropecuario de ADEX	26
ANEXOS		
A.1	Carta de Convocatoria	28
A.2	Programa	29
A.3	Presentaciones	
A.3.1	Medidas de Seguridad para el Acceso a Estados Unidos	30
A.3.2	Acciones de la DIGESA en Relación a la Ley sobre Seguridad en la Salud Pública y Bioterrorismo	32
A.3.3	Normalización, Calidad e Inocuidad de los Alimentos	35
A.3.4	Inocuidad y Calidad de Alimentos, Prioridad Nacional y Mundial.....	43
A.3.5	Propuesta de Actividades de la Mesa para el Año 2003	45
A.4	Documento: Bioterrorismo, la amenaza en el continente americano	47
A.5	DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas	61
A.6	Lista de participantes	63

Los representantes en Perú de la Organización Panamericana de la Salud (OPS) y del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y el presidente de la Asociación de Exportadores del Perú (ADEX), tienen el agrado de presentar la memoria del taller de trabajo que significó una primera aproximación a la tarea de elaborar las bases de un **Plan Nacional de Acción** orientado a prevenir los efectos y afrontar las exigencias derivadas de la nueva normativa internacional de los Estados Unidos de Norte América contra el Bioterrorismo.

Con este taller se pretendió dar un paso más en el desarrollo del programa que ha venido alentando ADEX con la participación activa de distinguidos representantes del sector público y privado en torno a las "**Estrategias Requeribles para Afrontar la Ley Contra el bioterrorismo**", y adelantar conjuntamente un análisis orientado a la reflexión sobre sus implicancias; que sirva como base para acordar los lineamientos generales de una estrategia nacional sobre la materia.

Es importante destacar que en los informes de cada grupo hubo una destacable coincidencia de pedir que este tipo de talleres se reproduzcan, se alimenten y concentren mayor participación, con el apoyo de la OPS, el IICA y ADEX, organismos llamados a incrementar este esfuerzo.

Una vez más reiteramos el agradecimiento a las instituciones participantes y aspiramos a que esta memoria sea un aporte beneficioso para las exportaciones agroalimentarias del país.

**Asociación de
Exportadores del Perú
ADEX**

**Organización
Panamericana de la Salud
OPS**

**Instituto Interamericano de Cooperación
para la Agricultura
IICA**

Ante la promulgación de la Ley Contra el Bioterrorismo establecida por el Gobierno de los Estados Unidos de Norteamérica, y considerando que el 25.35%³ de las exportaciones peruanas tienen como destino final el mercado norteamericano, la OPS, ADEX y el IICA han tomado la iniciativa de señalar las pautas para el desarrollo de una estrategia nacional para afrontar las implicancias de dicha ley.

En reuniones preparatorias, que contaron con la participación del SENASA, DIGESA, RREE, MINCETUR y la UCS, se determinó como un primer paso la realización de un taller de trabajo con los actores más relevantes en este campo. El taller denominado “Implicancias de la Nueva Normativa Internacional Contra el Bioterrorismo y Estrategia Nacional para Afrontarla”, se organizó en torno a tres unidades temáticas: i) Salud pública, seguridad e inocuidad de alimentos ante acciones de bioterrorismo, ii) Bioterrorismo y sus implicancias en el comercio internacional de productos agroalimentarios, y iii) Concordancia de las normas técnicas existentes en el Perú, con la nueva normatividad.

La metodología contempló la formación de tres grupos multi-institucionales de trabajo, tomando como criterio de agrupación el análisis de los temas de acuerdo al tipo de producto: fresco, procesado o hidrobiológico. Facilitó el proceso el Dr. Fernando Quevedo, docente de la UPCH, y lo moderó el Dr. Javier Esparza Duque, funcionario del IICA, para quien el evento significó su última participación oficial en el Perú como Especialista Regional Andino en Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos, previa a su traslado a la sede del IICA en Colombia.

Esta memoria registra el desarrollo del taller sus resultados y recomendaciones. Las palabras de bienvenida y el recuento de las actividades desarrolladas en el país alrededor del tema del bioterrorismo corresponden a la reseña de la sesión inicial que forma parte del primer capítulo. La exposición de la metodología y la presentación de las conclusiones grupales se detallan en el capítulo dos, dejando para el final –capítulo tres- la síntesis de conclusiones expuestas por cada grupo, así como las palabras de clausura del evento.

³ Cifra correspondiente al año 2002, basada en estadísticas de ALADI.

I. SESIÓN INICIAL

1.1. Presentación

Dr. Javier Esparza Duque⁴

Quiero presentarles una cordial bienvenida y un sincero agradecimiento por aceptar la invitación de la OPS, ADEX y el IICA para dar continuidad a los esfuerzos en torno a un tema de palpitante actualidad: la Ley contra el bioterrorismo y sus implicancias en un país como el nuestro.

Iniciaremos la mañana con las palabras de bienvenida que nos dirigirá el Dr. Freddy Rojas Pérez, Representante del IICA en el Perú, luego de las cuales los ingenieros Luis Torres de MINCETUR y Freddy Rivera de la DIGESA, harán una breve síntesis de los avances que en la temporada previa a esta reunión se han venido desarrollando en el país; esperando que todos los datos alcanzados sean aprovechados para impulsar el trabajo en la región.

Las tres instituciones organizadoras hemos coincidido en encomendar la conducción del taller al Dr. Fernando Quevedo, docente de la Universidad Peruana Cayetano Heredia, persona reconocida y respetada por su amplia experiencia en el tema, y por lo que estamos seguros que su contribución nos será de mucha utilidad.

Finalmente, antes de ceder la palabra al Dr. Rojas, quisiera comentarles que con la culminación de este evento culmina también mi misión en el Perú; es por esa razón que me siento complacido de poder cerrar con broche de oro todos estos años de servicio al país, y con esto último me retiro no sin antes agradecer la colaboración estrecha que hemos recibido de los ingenieros José Ordóñez y Oswaldo García de ADEX, en los detalles propios de la organización del taller.

⁴ Funcionario Internacional del IICA, Especialista Regional Andino en Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos.

1.2. Palabras de Bienvenida

Dr. Freddy Rojas Pérez⁵

Estimados señores y señoras del Presidium, invitados especiales, amigos todos.

Para el IICA constituye una inmensa satisfacción haber trabajado en estrecha coordinación y entendimiento con la OPS y ADEX, en el diseño, organización y ejecución del presente taller: “Implicancias de la Nueva Normativa Internacional Contra el Bioterrorismo y Estrategia Nacional para Afrontarla”, cuyo objetivo es el análisis participativo de la ley, y sentar las bases de una Estrategia Nacional para enfrentar las exigencias derivadas de esta nueva norma, a fin de contar con una mejor orientación en la tarea de prevenir y afrontar sus efectos y consecuencias sobre las exportaciones agroalimentarias peruanas, que tiene como destino final el mercado norteamericano.

Como sabemos, el Gobierno de los Estados Unidos de Norteamérica, en reacción a los atentados terroristas acaecidos el 11 de setiembre del 2001, viene ejecutando una serie de acciones con la finalidad de prevenir cualquier nuevo ataque terrorista. Una de ellas es la promulgación de la Ley de Seguridad de la Salud Pública (12 de junio del 2002), más conocida como “Ley Contra el Bioterrorismo”, constituida por 5 títulos: I) Preparación Nacional para el Bioterrorismo y otras Emergencias de la Salud Pública, II) Incrementar Controles en Agentes Biológicos y Toxinas Peligrosas, III) Proteger la Seguridad e Inocuidad en la Distribución de Alimentos y Medicamentos, IV) Seguridad e Inocuidad en el Agua Potable, y V) Provisiones Adicionales (incluyendo PDUFA).

En dicha Ley, destaca lo concerniente al título III, que entrará en vigor el próximo 12 de diciembre y se aplicará a todas las instalaciones estadounidenses y de otros países que fabriquen, procesen, envasen, distribuyan, reciban o almacenen alimentos para consumo humano o animal para los Estados Unidos el cual se reglamenta a través de cuatro normativas: 1) Registro de instalaciones 2) Notificación previa de alimentos importados, 3) Establecimiento de registros y 4) Detección administrativa.

La aplicación de esta ley preocupa a los países en desarrollo, puesto que sus exportaciones representan más del 50% de las

⁵ Representante del IICA en el Perú

importaciones estadounidense de alimentos y productos derivados, destacando los productos frescos como las frutas y hortalizas, que en términos monetarios ascienden a 20,000 millones de dólares anuales, aproximadamente.

En esta era de la globalización, la calidad y la inocuidad de los alimentos “son esperadas” por el consumidor y resultan obligatorias para cualquier exportador que desee ser competitivo. Un país, para considerarse buen exportador, debe producir alimentos que sean demandados, que exhiban un nivel de calidad aceptable y reúnan los requisitos reglamentarios de los países importadores. El cumplimiento de estos requisitos representa una condición previa e ineludible para que la exportación de alimentos se realice de manera eficaz y sostenible; es por ello que día a día las exigencias son cada vez mayores, dada la preocupación de la comunidad mundial por la calidad e inocuidad de los alimentos y los peligros conexos para la salud. En ese marco es que hoy estamos ante la incorporación de la ley contra el bioterrorismo y las implicancias de su cumplimiento.

Aprovecho la oportunidad para hacer extensivo el reconocimiento que la OPS y el IICA otorgan a los esfuerzos y avances llevados a cabo en el Perú por las instituciones y organizaciones a lo largo de las últimas semanas, con un justificado interés y responsabilidad alrededor del tema. Entre dichos esfuerzos cabe destacar la convocatoria realizada por MINCETUR, ADEX, DIGESA, SENASA y otras entidades, a los exportadores y al sector público y privado, para que se den cita aquí y puedan presentar sus comentarios sobre esta nueva normativa, incluida la sistematización y consolidación de los mismos para su posterior envío a la FDA (Organismo para la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos).

La intención, compartida por la OPS, ADEX y el IICA es que este taller sea además una oportunidad más para avanzar en el proceso de formación de alianzas estratégicas, para la conjunción, sumatoria y coordinación de los esfuerzos interinstitucionales, no solamente en función al sector público, sino también al sector privado, y muy especialmente, al sector agroexportador. Para ello, manifestamos nuestra común disposición institucional para dispensar el apoyo que pueda ser solicitado y que esté a nuestro alcance satisfacer, en función a nuestras respectivas vocaciones, ámbitos de trabajo y capacidades técnicas alrededor de los diversos aspectos que conlleven a la consolidación de una estrategia nacional para prevenir, enfrentar y superar, con ventaja, los efectos de la normativa internacional contra el bioterrorismo.

Finalmente, agradezco a todos y cada uno de ustedes por haber aceptado nuestra invitación y por su participación en el taller, invitándolos cordialmente a que contribuyan de manera efectiva para que los productos y resultados del mismo sean positivos y beneficiosos para el Perú.

Muchas gracias.

1.3. Resumen de las Acciones Realizadas y Situación Actual del Perú Respecto a la Ley Contra el Bioterrorismo.

1.3.1. Medidas de seguridad para el acceso a EE.UU.: ¿Qué se está haciendo?

Ing. MBA Luis Torres Paz⁶

Quiero empezar mi intervención refiriéndome a las implicancias de la Ley Contra el Bioterrorismo para las exportaciones nacionales. Al respecto, a pesar de las críticas de países como Japón, Suiza, Colombia y Chile, entre otros, la OMC no ha calificado esta norma como una medida restrictiva al comercio. A la fecha, la posición sustentada ante la OMC por los Estados Unidos, es que en materia de bioterrorismo no es posible otorgar concesiones.

En el caso peruano, esta ley afectará la exportación de productos hidrobiológicos y los servicios de almacenamiento o envase que no cuenten con programas de aseguramiento de su cadena logística e inocuidad, así como a aquellas que no hayan tomado conocimiento de la norma.

Frente a este panorama, planteamos una solución preliminar: todas aquellas empresas afectadas por la norma debían contar con las habilitaciones respectivas, según las recomendaciones y practicas de la DIGESA, y una certificación BASC, emitida por una entidad de los servicios aduaneros de los Estados Unidos.

Inicialmente se trató de recomendar a los exportadores, que aseguren lo mejor posible la calidad y la inocuidad de sus productos, y luego, que aseguren su cadena de abastecimiento al mercado norteamericano. Esto último, debido a que anecdóticamente el tema BASC, muestra un significativo avance en países donde su implementación fue tardía - por ejemplo, en Colombia 400 empresas han obtenido la certificación BASC y Ecuador se encuentra en el rango de las 200 y 250- mientras que en el Perú, donde el tema tiene aproximadamente 5 años, seguimos un tanto a la zaga. De ahí la importancia de que gracias a las acciones iniciales de las campañas “Acérquese a DIGESA” y “Tome contacto con

⁶ MINCETUR.

BASC”, un notable número de empresas estén acercándose a estas dos entidades, lo que me hace concluir que esta primera etapa con el apoyo del sector privado, la hemos cumplido ampliamente.

Dentro de la estrategia interna también ha habido una estrategia externa, en la que el IPE ha sido la asociación líder. Este está trabajando con la Internacional Food Coalition (IFC) para tratar de que el ingreso a los Estados Unidos no tenga ningún tipo de problema, en adición a las dos recomendaciones referidas. Es decir, si se cumple con la inocuidad y la garantía del abastecimiento físico, alguien en el destino tiene que estar ahí para garantizar que esto fluya sin ningún problema. Esto nos permitirá cumplir con dos objetivos: el primero, de que ninguna empresa exportadora deje de exportar a los Estados Unidos, y que otras se animen a hacerlo, porque podrán contar con un piso lo suficientemente claro; y el segundo, de lograr un Canal Amarillo en la aduana americana, una vez que las empresas obtengan la certificación BASC.

Como segunda etapa, se está consolidando la difusión del tema a nivel del Comité Técnico de Coordinación (CTC) formado por MINCETUR, PROMPEX, MINAG, SENASA, DIGESA y el PRODUCE. Este comité ha decidido convocar la participación del sector privado para las acciones específicas de trabajo, sector por sector, ya que son ellos los que tienen las empresas y conocen las necesidades y requerimientos que puede demandar el sector público.

En ese entendido, en su en la última reunión el Comité acordó invitar al IPE, ADEX y la SNP a que se incorporen al mismo, para juntos estar preparados para el próximo 12 de diciembre. Lo que se busca es desarrollar acciones para cumplir con los formatos del registro de instalaciones y las notificaciones previas, así como el mantenimiento del registro y la detección administrativa. La idea es que a nivel empresarial se puedan plantear los posibles escenarios positivos o pesimistas (que creemos serán los más probables) sobre los cuales prepararnos y ver qué respuesta podemos ofrecer.

Actualmente, en la etapa en la que nos encontramos, hemos consolidado el tema de la información a través del correo electrónico: bioterrorismo@mincetur.gob.pe que está recibiendo una gran cantidad de información y consultas, que

a su vez son atendidas por los miembros del CTC. Además se ha armado una presentación que está disponible dentro de la página Web del MINCETUR y que ha sido enlazada con las páginas de las demás entidades que forman parte de éste; en ella, las empresas pueden encontrar información bastante amplia y precisa sobre el tema.

De esta manera, se viene consolidando una estrategia de trabajo que se está poniendo en práctica a través de nuestras acciones, las mismas que nos interesa discutir con los técnicos y las empresas, aprovechando la oportunidad que nos brinda este taller el cual vemos con muy buen agrado y al que asistimos con la intención de hacer notar nuestro compromiso con los temas que nos tocan, con las empresas y con los gremios que las representan.

Finalmente, mis agradecimientos a los miembros del CTC, empresarios y a los funcionarios del sector público.

1.3.2. ACCIONES DE LA DIGESA

Dr. Freddy Rivera Canales⁷

Es conocido por todos que ante el incremento del riesgo de las actividades terroristas, y fundamentalmente como consecuencia del atentado del 11 de setiembre del 2002, el Presidente Jorge Bush estableció una serie de medidas preventivas para garantizar la seguridad en su país, entre ellas, la “Ley sobre Seguridad en la Salud Pública y la Respuesta al Bioterrorismo”, identificando a los alimentos como un medio potencial de probables atentados terroristas y otros riesgos para la salud.

La DIGESA, a fin de apoyar a las exportadoras peruanas en la tarea de afrontar las implicancias de esta Ley, y con el objetivo de “asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los productos de consumo interno y para la exportación”, tiene como responsabilidades i) Reforzar la vigilancia para asegurar y evaluar el nivel higiénico sanitario y operativo en las fábricas, ii) asegurar la suficiente y eficiente capacitación del personal de las fábricas y lograr que éstas adopten sistemas y/o procedimientos como las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), Buenas Prácticas de Higiene (BPH), Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y Análisis de Peligro y Control de Puntos Críticos (HACCP).

Con esa orientación, las estrategias seguidas por la DIGESA son: 1) Estrecha relación con el CTC del sector público y la participación del sector privado; y 2) Difusión y comunicación a todos los niveles. Sobre ello, es importante resaltar que para implementar dichas estrategias y alcanzar los resultados esperados, se requiere de un fuerte compromiso de las empresas exportadoras.

Asimismo, en el marco de la visita de inspección que realizará la FDA a las exportadoras nacionales, quisiera mencionar las actividades que la DIGESA viene realizando con la finalidad de preparar a las empresas, las mismas que en orden secuencial obedecen a los pasos siguientes: i) Selección y Alistamiento de inspectores DIGESA, ii) Talleres de educación continua para las empresas, iii) Coordinación FDA a fin de intercambiar criterios y metodologías de trabajo, iv) Reunión

⁷ Asesor de la Dirección General de Salud Ambiental de DIGESA.

de coordinación permanente con el Comité Técnico, y v) Programa de visitas a las plantas de alimentos para determinar su perfil situacional.

La inspección FDA, que tendrá una duración de dos días y medio, ha previsto para el primer día, apreciar los procesos, las operaciones, los sistemas de control establecidos y otros manejos realizados desde el ingreso de la materia prima hasta el almacenamiento. En el segundo día la inspección se orientará a la revisión de archivos, por lo que las empresas deberán estar preparadas para presentar los registros de control 2002-2003 completos y disponibles. Hasta donde se sabe, se pondrá especial énfasis en los parámetros críticos (tiempo, temperatura, llenado de cabeza, y peso). Para concluir, el último día de trabajo será destinado a la culminación de cualquier faltante en la inspección de la planta y de los registros de control; en ese mismo día los inspectores tendrán una reunión con la gerencia de la empresa, en la que se discutirán los hallazgos y observaciones.

Por ahora, y con esto termino, nuestro objetivo es lograr que las empresas que exportan a los Estados Unidos consigan un resultado favorable durante la inspección, y estamos conscientes de que todos tenemos una dura tarea.

II. SESIÓN DE TRABAJO DE GRUPOS

2.1 Introducción

Dr. Fernando Quevedo⁸

Todos sabíamos que el mundo no sería igual después del 11 de setiembre. El año 1998 se formó un Comité Mundial de Vigilancia de Enfermedades integrado por siete representantes de los continentes y algunos especialistas más. En dicho comité, que tuve el honor de presidir, nosotros agregamos un concepto diferente a lo que se había estado haciendo tradicionalmente: no sólo debíamos hacer vigilancia epidemiológica de las enfermedades microbiológicas sino, “vigilancia sindrómica”; es decir, cuando apareciera cierto síntoma o cierto signo de alguna enfermedad (aun sin haberla determinado), deberíamos informar, como país, a la OMS y a la autoridad sanitaria local. Es así que, en aquella oportunidad, el concepto fue agregado a todos los síndromes, además del inmunológico, diarreico, entre otros, y sobre el cual abrimos un capítulo especial para las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS) y el Bioterrorismo, lo que originalmente generó la duda de si debía considerarse el bioterrorismo como parte del trabajo de dicho comité, pero finalmente esto fue aprobado y la OMS de Ginebra lo adoptó.

Después del 11 de setiembre hubo en Europa algunos problemas sanitarios, por ejemplo, los relacionados con la Fiebre Aftosa en Gran Bretaña y la Encefalitis Espongiforme Bovina (BSE), llamada después por la prensa, “enfermedad de las vacas locas”.⁹ En enero del año 2002, la Academia Nacional de Ciencia de los Estados Unidos organizó una reunión en Washington para analizar estos dos problemas, pero, una vez reunidos, el representante de la FDA hizo una amplia exposición y dijo que los Estados Unidos preparaban dentro de la Ley del Escudo de la Libertad, una serie de reglamentaciones para prevenir el bioterrorismo. Como consecuencia, hoy sabemos que Estados Unidos ha formado una Agencia de Lucha contra el Bioterrorismo, presidida por el Dr.

⁸ Consultor De la FAO y docente de la UPCH.

⁹ Refiere el Dr. Quevedo que sobre ésta última ya habían publicado un trabajo en el año 1941 alertando sobre la posibilidad de que fuera un peligro para el ser humano.

Donald A. Henderson de la OMS, y que la anunciada Ley fue promulgada en junio del 2002.

Al respecto, en enero del presente año, fui invitado a la presentación de los dos primeros reglamentos, ya que, afortunadamente, la OPS y UPCH se incorporaron al tema de bioterrorismo en la reunión del RIMSAs, de la cual ustedes tienen un muy buen resumen en sus carpetas de trabajo. El hecho es que después de dicha reunión, la reacción inicial de los productores americanos, en algunos casos, fue muy violenta. La Unión Europea (UE) también reaccionó, pero por alguna razón mantienen en reserva las gestiones que viene desarrollando con los Estados Unidos

Ya el representante de MINCETUR, Ing. Luis Torres, informó sobre lo que ha pasado en la OMC en relación a los países sudamericanos. A mí me queda apuntar que una de las cosas que debemos tener presente es que esta ley es específica y la respuesta de BASC es una de las mejores para afrontarla. No obstante, debemos recordar que no se trata solamente de higiene, HACCP y otros aspectos tradicionales; el Acuerdo General de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) cuenta además con el principio de equivalencia y con aquellas salidas que el gobierno de los Estados Unidos encuentre al principio para que nosotros no podamos exportar a su país. Así de terrible es esta conclusión.

De otro lado, como bien lo han dicho los funcionarios que me antecedieron en las exposiciones, el problema pasa por la falta de cohesión entre el trabajo de los sectores público y privado. Afortunadamente, hoy estamos ante la realidad de un acuerdo tomado el pasado 7 junio para asegurar la sinergia de ambos sectores. Es por ello que la OPS, ADEX y el IICA han querido crear la oportunidad del encuentro y el trabajo conjunto mediante su puesta en práctica durante esta reunión.

Quiero terminar anotando que la iniciativa de los organizadores, más allá de la realización de un nuevo seminario sobre el tema, ha sido la concreción de un taller del cual se espera un producto tangible que resuma las discusiones que van a tener lugar en cada una de las mesas de trabajo. Como podrán darse cuenta, cada una tiene una orientación hacia determinado producto: fresco procesado o hidrobiológico, en relación a los cuales se hará el tratamiento de tres sub temas siguiendo la orientación principal. Al final, el relator de cada grupo deberá alcanzarnos las conclusiones de la mesa para ser consideradas en el informe final del taller.

2.2 Conclusiones y recomendaciones grupales

2.2.1 Grupo de trabajo 1: Productos Frescos

Subtema 1: Salud Pública, seguridad e inocuidad de alimentos, ante acciones de bioterrorismo:

- a) Considerar que el producto puede ser contaminado en cualquiera de las fases de producción, cultivo, cosecha, transporte, empaque y almacenamiento.
- b) Difundir manuales de BPM, BPH, BPA, HACCP para poder garantizar la inocuidad y trazabilidad de la información.
- c) Difundir la implementación del BASC para poder garantizar la seguridad y trazabilidad.
- d) Difundir los límites de tolerancia de pesticidas por tipo de producto (SENASA)
- e) Fortalecer los laboratorios especializados para la detección de residuos químicos.
- f) Solicitar apoyo en la implementación de las acciones anteriores a la OPS e IICA, entre otros organismos.

Subtema 2: Bioterrorismo y sus implicancias en el comercio internacional de productos agroalimentarios.

- a) Recomendar que los gremios realicen simulaciones en escenarios pesimistas ante la notificación previa, solicitud de información, detención administrativa, entre otros.
- b) Potenciar los recursos humanos de BASC ante la gran demanda de solicitud de certificaciones.

Subtema 3: Concordancia de las normas técnicas existentes en el Perú, con la nueva normatividad anunciada por el Gobierno de los Estados Unidos de Norteamérica.

- a) Reconocimiento del BASC por la FDA (apoyo de RREE, MINCETUR y BASC)
- b) Apoyar económicamente las actividades del IFC en USA.

2.2.2 Grupo de trabajo 2: Productos Procesados

Subtema 1: Salud Pública, seguridad e inocuidad de alimentos, ante acciones de bioterrorismo:¹⁰

- a) Instar a las empresas a implementar los controles:
 - i) Ingreso de personal ajeno a la planta, ii) Control del autoclave, dado que pueden ser objeto de sabotaje, iii) Control del agua de abastecimiento a la planta, y iv) Control del almacenamiento adecuado de sustancias químicas y plaguicidas.
- b) Concordar las normas dictadas por los Estados Unidos en materia de bioterrorismo y en lo referente a trazabilidad y otros, con el D.S 007 - 98-SA¹¹

Subtema 2 Bioterrorismo y sus implicancias en el comercio internacional de productos agroalimentarios.

- a) Promover que los establecimientos cumplan con las normas internas (contar con la habilitación sanitaria del establecimiento) y las normas actuales de la FDA. ¹²

¹⁰ El cumplimiento de la norma DS: 007-98-SA (inocuidad) indica todo lo concerniente a la seguridad e inocuidad de alimentos y está armonizada con las normas internacionales, incluyendo la habilitación sanitaria, requisito que deberían cumplir todas las plantas cuyos productos tienen como destino final los Estados Unidos.

¹¹ Al tener el aseguramiento de la inocuidad en los alimentos, permitiría cumplir con una de las metas más importantes acerca del cuidado de los productos agrícolas procesados, de manera que se trabaje con buenas prácticas agrícolas, que vaya desde el aseguramiento del trabajo en los campos, cuidando el uso de los plaguicidas, los metales pesados sobre todo aquellos predios que están cerca de los asentos mineros, el control del agua de riego, etc., con lo cual tratamos que los productos agrícolas lleguen a las plantas de procesamiento con la inocuidad del caso.

¹² Una de las posibles implicancias de la Ley Contra el Bioterrorismo es la generación del efecto de cascada (otros países pueden imitar a USA en la implementación de normas de este tipo) y el desvío del comercio; siendo estratégico estar preparados para ello.

2.2.3 Grupo de Trabajo 3: Productos Hidrobiológicos

- a) Consolidar y promover una mayor participación del sector privado en el Comité Técnico de Coordinación Inter-institucional sobre la adaptación, por las empresas exportadoras, de los requerimientos de la Norma.
- b) El Comité Técnico, a través de la Cancillería del Perú, debe dirigirse oficialmente al Departamento de Estado y al FDA para obtener respuestas o precisiones técnicas sobre la Norma.
- c) Exigir a los gremios la difusión de información, a sus asociados, sobre la aplicación de la Norma y las acciones que viene promoviendo el CTC.
- d) Difundir de manera amplia a la opinión pública la aplicación de la Norma y de los plazos a cumplir.
- e) Elaborar un documento con las precisiones de la Ley y los vacíos de la misma (CTC).
- f) Solicitar el apoyo de la OPS, IICA y ADEX para consolidar las estrategias del Perú frente a la Norma.
- g) Solicitar a la DIGESA un Plan de Acción agresivo previo a las visitas del FDA al Perú.
- h) Brindar asistencia técnica y evaluar a las empresas exportadoras, con el fin de alentar una mejor disponibilidad de recursos que les permita cumplir eficientemente con los requerimientos y plazos establecidos para la habilitación correspondiente (DIGESA).
- i) Solicitar a los Estados Unidos el Registro de Importadores de Productos Hidrobiológicos y Agropecuarios, para luego compararlo con el que posee la DIGESA.
- j) Visualizar el peligro que representan las nuevas normas como una eventual aplicación de medidas para-arancelarias que podrían representar una seria reducción del mercado exportador.
- k) Promover que las empresas obtengan la habilitación de la DIGESA a fin de que accedan a la certificación BASC.

III. SESIÓN FINAL

3.1 Conclusiones y Recomendaciones finales

Dr. Fernando Quevedo

- a) Urge una más amplia difusión, a todo nivel y de la manera más apropiada, de las normas contra el Bioterrorismo y la Guía para Minimizar el Peligro de Contaminación Microbiana de Frutos Frescos y Hortalizas (1998) de la Food and Drugs Administration (FDA) de los Estados Unidos de Norte América; así como también, el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), las normas técnicas de la Organización Internacional para la Estandarización (ISO), y el CODEX Alimentarius de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Una de las sugerencias recogidas del aporte del grupo 3, es la publicación en la prensa escrita de un gran aviso en el que se informe de todas sus exigencias, y se indique que la Ley de Bioterrorismo es una disposición de los EEUU que se debe cumplir a través de la FDA¹³
- b) Insistir en que se debe cumplir con las BPH, las BPA y el HACCP.¹⁴
- c) Las empresas deben asumir con mayor responsabilidad reglamentos de control del personal, de las visitas, de los procesos, de la calidad, del agua, entre otros aspectos de importancia relacionados a la calidad e inocuidad de los alimentos.¹⁵

¹³ Existe una guía del FDA del año 1998, para productos frescos y hortalizas, del cual no se hizo mención.

¹⁴ Uno de los grupos mencionó que la DIGESA debe desarrollar una mayor cantidad de trabajo en relación al análisis de riesgo, afirmación que es un error asociado al DS-007-98-SA, donde se indica equivocadamente que el HACCP es análisis de riesgo, cuando este no es sino análisis de peligro. Hecho que debe aclararse oficialmente. También existe una serie de normas técnicas sobre alimentos que fueron implementadas para cubrir aquello que el DS-007-98, que derogó todas las disposiciones anteriores que había en materia de sanidad de los alimentos, no cumple. Esta tarea de cobertura extraordinaria cayó, por ejemplo, sobre agricultura con un plazo de seis meses, y sobre la DIGESA, que en un año debía cubrir dichos vacíos. Sin embargo, el mismo decreto dice que en lo que no este legislado, rige lo que norme la FDA y el CÓDEX; en otras palabras, lo que tenemos que cumplir es lo que éstos dicen, y el Principio de Equivalencia de la FDA es realmente una espada de Damocles sobre nuestros exportadores.

¹⁵ Independientemente de lo que esto signifique para las normas sanitarias de higiene y el pensamiento sobre inocuidad, estas normas son para mejorar el control antisabotaje. El BASC, es un excelente camino, y fue pensado para el control de drogas, pero tiene estructuras montadas que pueden facilitar la vigilancia y control.

- d) En coordinación con las empresas de producción, procesamiento, embalaje y transporte de alimentos frescos y procesados para exportación, preparar y dictar cursos de capacitación orientados al personal de cada una de ellas, a fin de lograr la implementación registros y cuidados a seguir para, aparte de cumplir con eficiencia las normas de calidad e inocuidad existentes, incluir las medidas antisabotaje más necesarias.

- e) Revisar y elaborar una lista de recomendaciones para la mejora sustantiva del Decreto Supremo del Ministerio de Salud (DS-007-98-SA), orientada a lograr su aplicabilidad con eficiencia. Lo cual podría ser el inicio de una serie de reuniones periódicas (dos veces al año), coordinadas por el Comité Técnico Interinstitucional, con el apoyo de la OPS, IICA y ADEX, donde además se puedan analizar otros temas emergentes y prioritarios en este campo.

3.2 Palabras de clausura:

Ing. Salomón Díaz Pérez¹⁶

En nombre del sector exportador, permítanme agradecer al IICA, la ADEX y la OPS, por invitarnos a este taller de trabajo, a todos los responsables involucrados con el propósito de elaborar las bases de una estrategia que nos permita enfrentar las exigencias derivadas de la nueva normativa internacional contra el bioterrorismo, impuesta por Estados Unidos y que regirá a partir del 12 de Diciembre de este año.

El bioterrorismo es un término usado para definir el empleo de microorganismos patógenos, toxinas, insumos o sustancias dañinas contra la población con el propósito de generar enfermedades, pánico o muerte. Es muy lamentable aceptar el termino bioterrorismo en el quehacer de las exportaciones, menos aún al comprobar que surge como consecuencia de enfrentamientos político – culturales, donde nosotros no tenemos nada que hacer.

Estamos concientes que vivimos en un mundo globalizado y que estas exigencias, de no ser asumidas por los exportadores nacionales, constituirán una gran barrera para el desarrollo de nuestro comercio exterior; pero también somos concientes, si lo vemos desde otro punto de vista, que dichas exigencias también son beneficiosas porque nos ponen en una misma línea de partida con otros países competidores, además de permitirnos, de una vez por todas, implantar la formalización de nuestras exportaciones en lo que a supervisión y control sanitario se refiere.

Con esto quiero llamar la atención en que debe existir sólo una institución responsable de asumir estas funciones, evitando la duplicidad de acciones y costos innecesarios. Esta institución, cualquiera que fuera, deberá contar los recursos humanos y económicos para afrontar su responsabilidad y ser capaz de reaccionar oportunamente ante cualquier problema que se presente.

Quienes estamos en el mundo de las exportaciones agrícolas y de productos hidrobiológicos somos optimistas en superar estos obstáculos y vamos a seguir trabajando para conseguir duplicar nuestras exportaciones en el año 2006. Asimismo reafirmamos nuestro compromiso como país, de solicitar un tratado de libre comercio con Estados Unidos, cambiando la Ley de Preferencias

¹⁶ Presidente del Comité Agropecuario de ADEX

Arancelarias Andinas y Erradicación de Drogas (ATPDEA), que hoy constituye una concesión frágil y temporal, por un acuerdo recíproco de largo alcance.

Con la seguridad de que vamos a lograr incrementar nuestras exportaciones, generando más empleo y riqueza para el país, y con la confianza de superar las exigencias de la Ley Contra el Bioterrorismo, en nombre del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, la Organización Panamericana de la Salud y la Asociación de Exportadores del Perú, declaro clausurado este taller sobre “Implicancias de la Nueva Normativa Internacional Contra el Bioterrorismo y Estrategia Nacional para Afrontarla”.

Muchas Gracias.

ANEXOS



Carta de Convocatoria

Los representantes en Perú de la Organización Panamericana de la Salud (OPS) y del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y el presidente de la Asociación de Exportadores del Perú (ADEX), tienen el agrado de invitar a Ud. a un taller de trabajo, para elaborar las bases de un **Plan Nacional de Acción**, a fin de enfrentar las exigencias derivadas de la nueva normativa internacional contra el bioterrorismo y para prevenir los efectos de la misma respecto a las exportaciones agroalimentarias del Perú.

Con este taller se pretende dar un paso más en el desarrollo del programa que ha venido alentando ADEX con la participación activa de distinguidos representantes del sector público y privado en torno a las **"Estrategias Requeribles para Afrontar la Ley Contra el bioterrorismo"**, y adelantar conjuntamente un análisis de la Ley orientado a la reflexión sobre sus implicancias, y que además sirva como base para acordar los lineamientos generales de una estrategia nacional sobre la materia.

El evento se realizará el día 15 de julio del presente desde las 08:30 am. Hasta las 13:30 pm., en las instalaciones del Hotel Sheraton: Paseo de la República, 170 - Lima 1, de conformidad con los detalles que se consignan a continuación.

Las conclusiones y recomendaciones del taller serán propuestas a las autoridades nacionales competentes y a los representantes del sector privado interesados en la temática del taller.

La OPS, el IICA y ADEX agradecen su gentil asistencia y le encarecen el favor de confirmar su participación antes del día 11 de julio al buzón electrónico rtemple@iicacrea.org.pe

José Ordóñez Chávez
Gerente del Agro e Industrias de la Madera
Asociación de Exportadores del Perú

PROGRAMA

08:00 am – 08:30 am	Registro de participantes						
08:30 am – 08:40 am	<p>Palabras de bienvenida Dr. Freddy Rojas Pérez Representante del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura en el Perú.</p>						
08: 30 am – 09: 00 am	<p>Resumen de las acciones realizadas y situación actual del Perú respecto a la Ley Contra el bioterrorismo.</p> <p>Presentación del Ing. Luis Torres Paz MINCETUR Medidas de Seguridad para el Acceso a Estados Unidos</p> <p>Presentación del Dr. Freddy Rivera DIGESA Acciones de la DIGESA en Relación a la Ley sobre Seguridad en la Salud Pública y Bioterrorismo</p> <p style="text-align: center;">Taller de trabajo</p>						
09: 00 am – 09:15 am	<p>Presentación del desarrollo temático del taller Dr. Fernando Quevedo Consultor internacional Universidad Cayetano Heredia.</p>						
09: 15 am – 09:30 am	Formación de grupos de trabajo						
	<table border="0" style="margin-left: 40px;"> <tr> <td style="padding-right: 20px;">Grupo 1</td> <td>productos agrícolas frescos</td> </tr> <tr> <td>Grupo 2</td> <td>productos agrícolas procesados</td> </tr> <tr> <td>Grupo 3</td> <td>productos hidrobiológicos</td> </tr> </table>	Grupo 1	productos agrícolas frescos	Grupo 2	productos agrícolas procesados	Grupo 3	productos hidrobiológicos
Grupo 1	productos agrícolas frescos						
Grupo 2	productos agrícolas procesados						
Grupo 3	productos hidrobiológicos						
09:30am - 12.00 pm	<p>Desarrollo del taller</p> <p>Temas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Salud pública, seguridad e inocuidad de alimentos, ante acciones de bioterrorismo. 2. Bioterrorismo y sus implicancias en el comercio internacional de productos agroalimentarios. 3. Concordancia de las normas técnicas existentes en el Perú con la nueva normatividad anunciada por el gobierno de estados unidos. 						
12:00 pm – 12: 30 pm	Presentación de las relatorías de cada grupo de trabajo, con las principales conclusiones y recomendaciones de sus respectivas deliberaciones						
12:30 pm – 12: 50 pm	Conclusiones generales del evento a cargo del Dr. Fernando Quevedo						
12:50 pm – 01: 00 pm	<p>Clausura Ing. Salomón Díaz Pérez Director de la Comisión del Agro de ADEX</p>						

A.3.1 Medidas de seguridad para el Acceso a Estados Unidos

**Ing. Luis Torres Paz
MINCETUR**

1	<p style="text-align: center;">MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL ACCESO A EEUU</p> <p style="text-align: center;"><u>¿QUE SE ESTA HACIENDO?</u></p> <p style="text-align: right;">Ing. MBA Luis Torres Paz MINCETUR</p>	5	<p style="text-align: center;">AVISO PREVIO</p> <p><i>A partir del 12 de diciembre del 2003, la FDA deberá recibir notificación previa de todas y cada una de las partidas de alimentos que ingresen a los Estados Unidos. La ley exige a los importadores que proporcionen a la FDA una notificación con no menos de 8 horas y no más de 5 días antes del envío hasta que las normativas entren en vigor</i></p>
2	<p style="text-align: center;">ANTECEDENTES</p> <ul style="list-style-type: none"> • 11/09/2001 - ATAQUES TERRORISTAS. • INCREMENTO DE INICIATIVAS SOBRE SEGURIDAD. • HOMELAND SECURITY • BUREAU OF CUSTOMS AND BORDER PROTECTION. <ul style="list-style-type: none"> - PARA CARGA <ul style="list-style-type: none"> • CTPAT - TRANSPORTISTAS / IMPORTADORES • CSI - CONTENEDORES 	6	<p style="text-align: center;">MANTENIMIENTO DE REGISTROS</p> <p><i>Las personas que fabrican, procesan, envasan, distribuyen, reciben, almacenan o importan alimentos estarán obligados a crear y mantener los registros que la FDA estime necesarios para identificar las fuentes previas de abastecimiento y los receptores posteriores de estos alimentos, es decir, de dónde vienen y quiénes lo reciben</i></p>
3	<p style="text-align: center;">ANTECEDENTES</p> <ul style="list-style-type: none"> • FDA <ul style="list-style-type: none"> - LEY DE BIOTERRORISMO <ul style="list-style-type: none"> • REGISTRO DE INSTALACIONES • AVISO PREVIO • MANTENIMIENTO DE REGISTROS • DETECCIÓN ADMINISTRATIVA • NOTA: ENTRA EN VIGENCIA 12/12/2003 	7	<p style="text-align: center;">DETECCION ADMINISTRATIVA</p> <p><i>Se autoriza a la FDA retener administrativamente alimentos, si la agencia tiene pruebas o información creíble de que dichos alimentos representan una amenaza de consecuencias negativas graves para la salud o de muerte para personas o animales</i></p>
4	<p style="text-align: center;">REGISTRO DE INSTALACIONES</p> <p><i>Las instalaciones alimentarias nacionales y extranjeras que fabrican, procesan, envasan, distribuyen, reciben o almacenan alimentos para consumo humano o animal en los Estados Unidos deberán registrarse en la FDA a partir del 12 de octubre, hasta el día 12 de diciembre del 2003</i></p>	8	<p style="text-align: center;">IMPLICANCIAS</p> <p><i>La OMC a pesar de las críticas de países como Japón, Suiza, Colombia y Chile, entre otros, no las ha calificado como medidas restrictivas al comercio.</i></p> <p><i>La posición a la fecha de EEUU explicada en la OMC es que en materia de Bioterrorismo no es posible concesiones.</i></p>

9

IMPLICANCIAS

Afectará a las Agroexportaciones y Exportaciones de Productos Hidrobiológicos y los Servicios de Almacenamiento o Envase que no cuenten con programas de aseguramiento de su cadena logística y de inocuidad en la calidad de los productos, así como a las que no hayan tomado conocimiento de las normas norteamericanas.

Los cuatro reglamentos no exigen costo.

13

¿QUE SE ESTA HACIENDO?

- PARA ENFRENTAR LEY BIO TERRORISMO - **INTERNO**
 - COMITÉ TECNICO PUBLICO CON PARTICIPACION PRIVADA. DIFUSION. (LEY. REGLAMENTOS. FORMATOS. MAS INFORMACION DEL FDA).
 - VIGILANCIA Y RESPUESTA DEL EXPORTADOR DE LA MANO CON DIGESA.
 - VIA EL CCA SOPORTE DE EEUU PARA ASISTENCIA TECNICA A DIGESA. VISITAS- ADECUACION, ETC.

10

¿QUE SE ESTA HACIENDO?

- **OBJETIVO:**
EMPRESAS CONTINUEN EXPORTANDO.
LOGRAR CANAL AMARILLO EN ADUANA AMERICANA.
- **ESTRATEGIA**
 - ORGANIZAR AL SECTOR PUBLICO Y PRIVADO.
INTERIORIZAR. GREMIOS - DIFUSION.
 - CONSTRUIR UNA VENTAJA COMPETITIVA EN MATERIA DE SEGURIDAD EN LA CADENA LOGISTICA A PARTIR DE:

14

¿QUE SE ESTA HACIENDO?

- **DIGESA:**
Respuesta Técnica al FDA como contraparte formal. Prepararnos para la Visita del FDA.
- **MINAG-SENASA:**
Promover Buenas Prácticas Agrícolas.
- **RREE:**
Propuestas en OMC y acciones con otros países.
- **PROMPEX:**
Organizar al pequeño exportador. Promover buenas prácticas agrícolas y de manufactura.

11

¿QUE SE ESTA HACIENDO?

- PROMOVER LA CERTIFICACION DE LA CADENA LOGISTICA EN MATERIA DE SEGURIDAD DE LA CARGA - CERTIFICACION **BASC.**

- ADUANAS
- ENAPU
- LAP
- DUEÑOS DE CARGA
- OPERADORES DE CARGA
- TERMINALES DE ALMACENAMIENTO



15

¿QUE SE ESTA HACIENDO?

- **MINCETUR:**
Coordinación General. Difusión y Acceso a Información. Lograr apoyo para financiamiento de Certificaciones (ASBANC / COFIDE).
- **GOBIERNO REGIONAL**
Direcciones Regionales: Difusión y Acceso a Información.
- **SECTOR PRIVADO:**
Contraparte. Interiorizar. Capacitarse y Certificación.

12

¿QUE SE ESTA HACIENDO?

- PROMOVER QUE ADUANAS Y ENAPU REALICEN CONVENIOS CON SUS PARES EN EEUU. EXPLOTANDO CAPACIDADES ADQUIRIDAS PARA OTORGAR MAYOR SEGURIDAD A LAS AUTORIDADES ADUANERAS.

16

TAREAS PARA EL SUJETO DE LA LEY

- Informarse con MINCETUR y DIGESA.
- Adecuarse interna(Buenas prácticas) como externamente (clientes).
- Certificar (Logística - BASC / Calidad - Inocuidad DIGESA).
- Presentar comentarios a los proyectos de normas de Mantenimiento de Registros y Detención Administrativa - 8 de Julio del 2,003.

17

¿DONDE OBTENER
INFORMACION?

- **EN PAGINAS DE ENTIDADES PUBLICAS.**
- **EEUU:**
 - www.usda.gov - (HOMELAND SECURITY / BIOTERRORISMO)
 - www.customs.ustrreas.gov - (CTPAT / CSI)
- **PERU - MINCETUR:**
 - Sr. Javier Rosas
bioterrorismo@mincetur.gob.pe
- **PERU - DIGESA:**
 - Dra. Laura Urteaga
lurteaga@digesa.sld.pe

18

GRACIAS POR SU ATENCION

A3.2 Acciones de la DIGESA en relación a la Ley sobre Seguridad en la Salud y Bioterrorismo

Dr. Freddy Rivera Canales
DIGESA

1

ACCIONES DE LA DIGESA EN RELACION A LA LEY SOBRE SEGURIDAD EN LA SALUD PUBLICA Y BIOTERRORISMO

•Dr. Freddy Rivera Canales
•Asesor de la Dirección General de la DIGESA

5

Normas de la Ley



2

ANTECEDENTES

- Incremento del riesgo de actividades terroristas.
- Administración Bush: serie de medidas preventivas para controlar el peligro.
- Identificado a los alimentos como uno de los medios en nuevas actividades terroristas y otros riesgos par la salud pública.

"LEY SOBRE SEGURIDAD EN LA SALUD PUBLICA Y LA PROPUESTA/RESPUESTA AL BIOTERRORISMO"

6

RESPONSABILIDADES DE LA DIGESA

Reforzar la vigilancia sanitaria para asegurar y evaluar un nivel higiénico sanitario y operativo en fábricas

Asegurar una suficiente y eficiente capacitación del personal de las fábricas: adopten BPF, BPH, PHS y HACCP



3

"LEY SOBRE SEGURIDAD EN LA SALUD PUBLICA Y LA PROPUESTA/RESPUESTA AL BIOTERRORISMO"

Establece medidas que deben cumplir las plantas que exporten alimento al territorio norteamericano.

•Están involucrados establecimientos de producción de alimentos para el consumo humano y animal.

7

ESTRATEGIAS

- Estrecha coordinación (Comité técnico de coordinación del sector público con participación del sector privado sobre Ley contra Bioterrorismo)
- Difusión y comunicación a todo los niveles.
- Fuerte compromiso de las empresas exportadoras para apoyar el desarrollo de las actividades de la DIGESA.

4

ALCANCE

■ La Ley y sus reglamentos disponen las medidas preventivas dirigidas a controlar el peligro, y que deben ser cumplidas por todos los que exporten y aspiren a exportar al mercado norteamericano.

■ Compromete la intervención de las autoridades del estado que tienen que ver con la producción, exportación, control de calidad y salubridad de los productos que seran exportados, en la que se crea la necesidad de armonizar las normas nacionales con las de FDA.

8

ACTIVIDADES



9

Visita de Inspección

Fabricas de alimentos de LACF/AF (20-24)

Inspección: 2.5 días

1er día inspección : trabajo en planta

☐ productos vegetales o frutas: inspectores necesitaran conocer el uso de plaguicidas u otras sustancias químicas, para productos hidrobiologicos preguntaran respecto a residuos de metales pesados.

13

Visita de Inspección

2do día inspección: revisión de archivos

☐ Empresas deberán estar preparadas para tener los registros de control completos del 2002-2003 disponible para los inspectores.

10

Visita de Inspección

Observaran operaciones empezando desde la recepción de las materias primas en la fábrica hasta completar las operaciones de procesamiento.

14

Visita de Inspección

■ Revisaran los registros de control con especial enfoque en los parametros criticos (tiempo, temperatura, llenado de cabeza, peso)

■ revisaran registros de costura doble y examen visual de la lata.

11

Visita de Inspección

■ Observaran el manejo y preparación de las materias prima, operaciones de llenado de envases, operaciones de procesamiento térmico.

■ Las operaciones de procesamiento térmico y el equipo de esterilización serán cubiertos durante la inspección

15

Visita de Inspección

Último día : trabajo en planta

☐ Usa para terminar cualquier faltante en la inspección de planta y de los registros de control.

☐ Reunión con la gerencia de la fábrica: discutirán los hallazgos y observaciones de la inspección.

12

Visita de Inspección

■ La inspección también cubrirá el manejo de contenedores de post procesamiento y las operaciones de almacenamiento o deposito.

A.3.3 Normalización, Calidad e Inocuidad de Alimentos

Dr. Fernando Quevedo
Docente de la UPOCH

- 1

**NORMALIZACIÓN,
CALIDAD E INOCUIDAD
DE ALIMENTOS**

Dr. Fernando Quevedo
I Convención Nacional de
AgroExportación
ADEX. Lima, 27 marzo 2003
- 2

Elementos Técnico-Científicos
Fundamentales en el Comercio
Internacional de Alimentos

 - NORMALIZACIÓN
 - CALIDAD
 - INOCUIDAD
 - (INCLUYE PROTECCIÓN
CONTRA EL BIOTERRORISMO)
- 3

**NORMALIZACIÓN DE
ALIMENTOS**

 - ❖ Una antiquísima aspiración de empresarios, productores, comerciantes y autoridades ha sido tener una legislación alimentaria internacional
 - ❖ El Sexto Congreso de Farmacia, Bruselas 1855, propuso "la creación de servicios estatales de represión de fraudes, un convenio internacional para unificar la legislación en un Código y la necesidad de informar los fraudes que se comprueben en un país a los demás para asegurar la represión internacional"
- 4

LOGROS PIONEROS

 - La Federación Internacional de Lechería (FIL) elabora normas internacionales para la leche y los productos lácteos, en 1903.
- 5

**NORMALIZACIÓN Y
LATINOAMÉRICA**

 - Latinoamérica fue el primer Continente en cumplir el acuerdo, al aprobar el Código Latinoamericano de Alimentos, en 1959, en el VII Congreso Latinoamericano de Química, la versión en español fue traducida al inglés y publicada en Nueva York. En la preparación del Código participó por el Perú el Dr. Fortunato Carranza, científico huanqueño, fundador de la primera cátedra de Bromatología en el país
- 6

Normalización a nivel mundial

 - En 1962, se crea el Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, que da origen a la Comisión del Codex Alimentarius la cual, a partir de 1995, con la creación de la Organización Mundial del Comercio (OMC), pasa a tener una importancia fundamental en el comercio internacional de alimentos
- 7

**Propósitos del Programa
Conjunto FAO/OMS sobre
Normas Alimentarias**

 - A) PROTEGER LA SALUD DE LOS CONSUMIDORES
 - B) ASEGURAR PRÁCTICAS JUSTAS EN EL COMERCIO DE ALIMENTOS
- 8

**CODEX ALIMENTARIUS EN
1992**

 - ✓ Se realiza en Canberra (Australia) la Primera Reunión del recién creado Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos.
 - ✓ Se discute en esa reunión, el "Proyecto de Esquema de Legislación Modelo sobre Sistemas Gubernamentales de Certificación basados en Principios de Garantía de la Calidad"

9

Normas para alimentos, de la Organización Internacional de Normalización (ISO) Ginebra

- ✓ Cereales, legumbres y productos derivados
- ✓ Te, café y cacao
- ✓ Especias y condimentos
- ✓ Semillas oleaginosas, frutas y hortalizas
- ✓ Leche y productos lácteos
- ✓ Carne y productos cárnicos
- ✓ Grasas y aceites de origen animal y vegetal
- ✓ Análisis microbiológicos - Análisis sensorial

fquevedo@amauta.rcp.net.pe 9

13

Equivalencia para la FDA

Íncluye evaluaciones en el país exportador de:

- Legislación alimentaria oficial
- Agencias oficiales y los controles que hacen
- Infraestructuras de inspección y laboratorios
- Procedimientos para hacer cumplir leyes
- Condiciones de producción por empresas
- Compatibilidad de los estándares numéricos de inocuidad o tolerancias

fquevedo@amauta.rcp.net.pe 13

10

Marrakech: se crea la OMC (1994)

- Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF o "SPS") (se centra más en inocuidad)
- Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC o "TBT") (Normas y requisitos técnicos)
- MSF y OTC son Complementarios

fquevedo@amauta.rcp.net.pe 10

14

Arreglo de Lisboa Relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen

- "Se entiende por denominación de origen, la denominación geográfica de un país, de una región o de una localidad que sirva para designar un producto originario del mismo y cuya calidad o características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos"
- Emb. Gonzalo Gutiérrez, "El Pisco", Lima 2003

fquevedo@amauta.rcp.net.pe 14

11

OMC: MSF y Organizaciones Internacionales Competentes

- ❖ Comisión del Codex Alimentarius (CAC)
- ❖ Oficina Internacional de Epizootias (OIE)
- ❖ Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF)

fquevedo@amauta.rcp.net.pe 11

15

CALIDAD

"La Calidad Comienza por Casa"

"Al igual que la belleza femenina, la Calidad del alimento depende de los ojos del Consumidor"

12

MSF: Principio de Equivalencia

- "Los (países) Miembros aceptarán como equivalentes las medidas sanitarias o fitosanitarias de otros Miembros, aun cuando difieran de las suyas propias o de las utilizadas por otros Miembros que comercien con el mismo producto, si el Miembro exportador demuestra objetivamente al Miembro importador que sus medidas logran el nivel adecuado de protección sanitaria o fitosanitaria del Miembro importador"

fquevedo@amauta.rcp.net.pe 12

16

CALIDAD DE UN ALIMENTO

- "LA COMBINACIÓN DE ATRIBUTOS Y CARACTERÍSTICAS DE UN PRODUCTO QUE DETERMINA EL GRADO DE ACEPTACIÓN DEL MISMO POR UN CONSUMIDOR"

fquevedo@amauta.rcp.net.pe 16

17

CALIDAD DE UN ALIMENTO

- 1) Características físico-químicas del alimento
 - 2) Mecanismos sensoriales y fisiológicos que convierten estas características en las percepciones humanas sobre los atributos del alimento
 - 3) Los efectos de estos atributos percibidos para la aceptación y/o consumo
- Comprender la relación entre esos factores son críticos para entender qué es Calidad de un Alimento (Taub & Singh, 1998)

lquevedo@amauta.rcp.net.pe

17

21

ATRIBUTOS TANGIBLES (I)

- ✓ CARACTERÍSTICAS SENSORIALES U ORGANOLÉPTICAS (GUSTO-OLFATO)
 - ✓ SABOR
 - ✓ COLOR
 - ✓ OLOR
 - ✓ AROMA
 - ✓ ASPECTO
 - ✓ FORMA

lquevedo@amauta.rcp.net.pe

21

18

Modelos de conducta para la aceptación y consumo de un alimento

- 1) Sensación: el papel que juegan las características físico-químicas del alimento y que interactúan con los receptores humanos para producir una experiencia sensorial
- 2) Actitudes, el rol que depende de la experiencia, cultura y el conocimiento humano (y precio, publicidad, religión, ocasión, supersticiones, mitos, etc)
- 3) Fisiología, los roles en que participan el hambre, la sed y otros factores biológicos internos (adaptado a partir del Modelo de Land, 1983)

lquevedo@amauta.rcp.net.pe

18

22

ATRIBUTOS TANGIBLES (II)

- ✓ CARACTERÍSTICAS CINESTÉSICAS Y SOMESTÉSICAS (1) (TACTO POR LOS DEDOS)
 - ✓ FIRMEZA
 - ✓ BLANDURA
 - ✓ JUGOSIDAD

lquevedo@amauta.rcp.net.pe

22

19

SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

- Son muchos, muy conocidos, y de gran actualidad e importancia. desde los que persiguen el Mejoramiento Continuo hasta los que Garantizan la Calidad Total. No serán discutidos en esta presentación, pero tal vez si por los panelistas

lquevedo@amauta.rcp.net.pe

19

23

ATRIBUTOS TANGIBLES (III)

- ✓ CARACTERÍSTICAS CINESTÉSICAS Y SOMESTÉSICAS (2) (Tacto con la boca)
 - ✓ MASTICABILIDAD
 - ✓ FIBROSIDAD
 - ✓ UNTUOSIDAD
 - ✓ CONTEXTURA ARENOSA
 - ✓ id PASTOSA
 - ✓ id HARINOSA
 - ✓ TEMPERATURA

lquevedo@amauta.rcp.net.pe

23

20

CALIDAD DE UN ALIMENTO ATRIBUTOS

- A) TANGIBLES (EVIDENTES)
- B) INTANGIBLES (OCULTOS, CRÍPTICOS)

lquevedo@amauta.rcp.net.pe

20

24

ATRIBUTOS INTANGIBLES

- ATRIBUTOS LEGALES
- ATRIBUTOS NUTRICIONALES
- CONTAMINACIÓN QUÍMICA O BIOLÓGICA

lquevedo@amauta.rcp.net.pe

24

25

“LO ESENCIAL ES
INVISIBLE A LOS OJOS...
LO ESENCIAL ES LO
INTANGIBLE”

“LE PETIT PRINCE”
A. de SAINT-EXUPÉRY, 1943

29

¿ESTA JUSTIFICADA LA
ACTUAL PREOCUPACIÓN
MUNDIAL (CASI “HISTÉRICA”)
SOBRE LA INOCUIDAD DE LOS
ALIMENTOS?

26

INOCUIDAD

✓ UN ALIMENTO ES INOCUO CUANDO
NO AFECTA LA SALUD DEL
CONSUMIDOR

lquevedo@amauta.rcp.net.pe 26

30

Razones de la preocupación (I)

- Aumento extraordinario del número y frecuencia de brotes y casos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)
- Aparición de ETA emergentes (“nuevos” agentes patógenos) y reemergentes
- Nuevas formas de presentación (agentes más virulentos) de ETA

lquevedo@amauta.rcp.net.pe 30

27

Calidad e Inocuidad

- ❖ UN PRODUCTO PUEDE SER DE MUY BUENA CALIDAD PERO SI NO ES INOCUO **NO** ES ALIMENTO
- ❖ UN PRODUCTO PUEDE SER DE BAJA CALIDAD, PERO SIGUE SIENDO CONSIDERADO ALIMENTO SI ES INOCUO

lquevedo@amauta.rcp.net.pe 27

31

Razones de la preocupación (II)

- Vehículos (alimentos) no “tradicionales” actúan en la transmisión de ETA
- Brotes de ETA con número record de afectados
- ETA “nuevas” no conocidas por los médicos de los países
- Antibióticos no efectivos contra nuevas infecciones (resistencia microbiana)

lquevedo@amauta.rcp.net.pe 31

28

- LA CALIDAD SE NEGOCIA
- LA INOCUIDAD **NO** ES NEGOCIABLE

lquevedo@amauta.rcp.net.pe 28

32

Razones de la preocupación (III)

- No existencia de medicamentos apropiados para tratar casos de ETA emergentes
- Nuevas tecnologías para el procesamiento de alimentos, que pueden facilitar la supervivencia o el desarrollo de los agentes productores de enfermedad

lquevedo@amauta.rcp.net.pe 32

33

Razones de la preocupación (IV)

- Costo económico cada vez mayor por las ETA
- Impacto económico negativo por rechazo de alimentos sospechosos o contaminados
- Enfrentamiento político-diplomático entre países o bloques por estos problemas
- Desprestigio de empresas productoras, procesadoras, problemas al comercio internacional

lquevedo@amauta.rcp.net.pe

33

37

Algunos Agentes productores de ETA

I Bacterias

- ✓ Salmonelas
- ✓ *Listeria monocytogenes*, *Yersinia enterocolitica*
- ✓ *Escherichia coli* O157:H7
- ✓ *Aeromonas hydrophila*
- ✓ *Bacillus cereus*; *Staphylococcus aureus*
- ✓ *Clostridium botulinum*, *Clostridium perfringens*
- ✓ *Vibrio cholerae*
- ✓ *V. parahaemolyticus*, *Vibrio vulnificus*, etc., etc.

lquevedo@amauta.rcp.net.pe

37

34

Razones de la preocupación (V)

- Se ha calculado que por lo menos entre el 2-3% de casos de ETA da lugar a enfermedades crónicas, complicaciones y secuelas graves. Entre estas tenemos enfermedades reumatoides (artritis séptica o aséptica), enfermedad inflamatoria del intestino (colitis ulcerativa, enfermedad de Crohn's), Enfermedades autoinmunes. Retardo mental. Males cardíacos. Parálisis neuromuscular. Alergias. Cáncer. Síndrome urémico hemolítico (en niños) ...etc.

lquevedo@amauta.rcp.net.pe

34

38

Algunos Agentes productores de ETA

II Parásitos

- *Anisakis* ~~ahisaki~~
- *Cryptosporidium parvum*
- *Diphyllobothrium* sp
- *Toxoplasma gondii*
- *Taenia solium*, *Taenia saginata*
- *Giardia lamblia*
- *Trichinella spiralis*
- *Echinococcus granulosus*, etc., etc.

lquevedo@amauta.rcp.net.pe

38

35

Razones de la preocupación (VI)

- ALGUNAS ETA EMERGENTES SERÍAN INCURABLES Ejemplo: LA ENFERMEDAD VARIANTE DE CREUTZFELDT-JAKOB, PRODUCIDA EN EL HUMANO POR EL CONSUMO DE ÓRGANOS DE VACAS CON ENCEFALITIS ESPONGIFORME BOVINA ("Mal de las Vacas Locas")

lquevedo@amauta.rcp.net.pe

35

39

Agentes productores de ETA

III Virus

- Virus de la Hepatitis A
- Virus Norwalk
- Virus pequeños, redondos (tipo Norwalk) productores de gastroenteritis

lquevedo@amauta.rcp.net.pe

39

36

Razones de la preocupación (VII)

- ❖ En los EEUU se determinó que sólo siete ETA habían ocasionado un gasto anual de hasta 35 000 millones de dólares, solamente en los gastos de atención médica y pérdida de productividad, sin contar costos a la industria, al gobierno, costos a los individuos (costos psicológicos) (Buzby y Roberts, 1997)

lquevedo@amauta.rcp.net.pe

36

40

Agentes productores de ETA

IV Toxinas

- Ácido domoico (amnesiotoxina)
- Saxitoxinas (producen intoxicación paralizante por moluscos)
- Agentes de intoxicación escombroidea
- Histamina
- Brevetoxinas (Intoxicación neurológica por moluscos)
- Agentes de Intoxicación diarreaica por moluscos, etc.

lquevedo@amauta.rcp.net.pe

40

41

Agentes productores de ETA V) Venenos químicos

- Plomo, Cadmio, Mercurio orgánico
- Micotoxinas (aflatoxinas, ochratoxinas, fumonisinas, tricotecenos)
- PBC's (bifenilos policlorados, dioxinas)
- Plaguicidas no aprobados, Alcohol metílico, etc.

lquevedo@amauta.rcp.net.pe

41

45

PROTECCIÓN CONTRA EL BIOTERRORISMO

42

Gestión de la Inocuidad Alimentaria

- Actualmente, las políticas adecuadas de Inocuidad Alimentaria deben combinar Buena Ciencia con Buena Legislación

lquevedo@amauta.rcp.net.pe

42

46

Bioterrorismo: Definición

- ✓ ES EL EMPLEO CRIMINAL DE MICROORGANISMOS PATÓGENOS, O SUS TOXINAS, CONTRA CIVILES INOCENTES, CON LA FINALIDAD DE GENERAR ENFERMEDAD, MUERTE, PÁNICO Y TERROR

lquevedo@amauta.rcp.net.pe

46

43

Herramientas para prevenir y controlar las ETA

- Aplicar Buenas Prácticas Higiénicas (BPH) y Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)
- Aplicar Análisis de Peligros (HACCP)
- Realizar Análisis de Riesgos (AR), en especial en la fase de Evaluación de Riesgos (esta labor corresponde al Gobierno, el sector privado debe colaborar en este esfuerzo)
- Desarrollar FSO's ("OIA") (tarea para el sector privado)
- Aplicar las MSF

lquevedo@amauta.rcp.net.pe

43

47

- N

BIOTERRORISMO

• ES TAMBIÉN INTRODUCIR CRIMINALMENTE EN UN PAÍS AGENTES FITOPATÓGENOS O DE ENFERMEDADES ANIMALES CUARENTENARIAS

F. GONZALEZ

lquevedo@amauta.rcp.net.pe

47

44

Gestión de los Riesgos en Inocuidad de Alimentos

- Se están realizando intensos esfuerzos internacionales para desarrollar enfoques de Gestión de Riesgos para optimizar HACCP y BPH
 - Codex
 - FAO
 - WHO
 - Gobiernos nacionales
 - Sector privado

lquevedo@amauta.rcp.net.pe

44

48

"OPERACIÓN "ESCUDO DE LA LIBERTAD"

- Es un plan comprehensivo (de los EEUU) diseñado a aumentar la protección de la infraestructura y de los ciudadanos americanos mientras se mantiene el libre tránsito de mercaderías y personas a través de sus fronteras, con una alteración mínima de su economía y estilo de vida

lquevedo@amauta.rcp.net.pe

48

49

“Asegurar nuestro suministro de alimentos contra las amenazas del terrorismo es una de las prioridades de salud pública más importantes, especialmente en este momento de gran alerta”
T.G. Thompson, Secretario de Salud y Servicios Humanos de los EEUU

lquevedo@amauta.rcp.net.pe

49

53

Título III Inocuidad y Seguridad de Alimentos y Medicinas

- 305. Registro de las instalaciones. No después del 12 de diciembre de 2003
- 306. Establecimiento y mantenimiento de registros (incluye Trazabilidad, etc.)
- 307. Información anticipada sobre embarques y llegadas de alimentos
- 303. Detención administrativa. Ante las sospechas o evidencias creíbles

lquevedo@amauta.rcp.net.pe

53

50

“La FDA es responsable del 80% de lo que los americanos comen. Los americanos, entonces, dependen de la FDA para proteger un alimento inocuo y seguro, y haremos todo lo posible para cumplir esa misión crítica”

lquevedo@amauta.rcp.net.pe

50

54

QUÉ ESTÁ HACIENDO LA FDA

- PREPARA DOCUMENTOS PARA AYUDAR A LOS PRODUCTORES A MINIMIZAR LOS RIESGOS DE SABOTAJE U OTRAS ACCIONES MALICIOSAS, CRIMINALES O TERRORISTAS. (Prepara las cuatro disposiciones básicas, Sesión Pública del 29 enero 2003)

lquevedo@amauta.rcp.net.pe

54

51

LEY PÚBLICA: PL107-188

- ACTA (Decreto) DE 2002 PARA LA SEGURIDAD DE LA SALUD PÚBLICA Y DE PREPARACIÓN Y RESPUESTA AL BIOTERRORISMO (junio, 2002)

lquevedo@amauta.rcp.net.pe

51

55

RECOMENDACIONES FINALES

- ✓ EL GOBIERNO PERUANO DEBIERA ESTABLECER UNA DIRECCIÓN GENERAL O AGENCIA ESTATAL DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (Como acaban de crear en cada país europeo o como lo pide la GAO en EEUU)
- ✓ ADEX DEBIERA CREAR UNA SECCIÓN U OFICINA CON EL MISMO OBJETIVO
- ✓ ES URGENTE REALIZAR UNA AGRESIVA CAMPAÑA DE EDUCACIÓN E INFORMACIÓN DE LA COMUNIDAD SOBRE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

lquevedo@amauta.rcp.net.pe

55

52

PL107-188

- Título I. Preparación Nacional ante el Bioterrorismo y otras Emergencias de Salud Pública
- Título II. Control Aumentado sobre los peligrosos agentes biológicos y toxinas
- Título III. Protección de la Inocuidad y la Seguridad del Suministro de Alimentos y Medicamentos
- Título IV. Inocuidad y Seguridad del Agua Potable. Título V. Provisiones adicionales

lquevedo@amauta.rcp.net.pe

52

56

!!!MUCHAS GRACIAS!!!

A3.4 Inocuidad y Calidad de Alimentos: Prioridad nacional y Mundial

1

INOCUIDAD Y CALIDAD DE ALIMENTOS: PRIORIDAD NACIONAL Y MUNDIAL (Resumen)

Dr. Fernando QUEVEDO Ganoza,
2002

5

NUEVOS PROBLEMAS

- ETA Emergentes
- Nuevas tecnologías: problemas o soluciones?
- Globalización
- BIOTERRORISMO
- Nuestro atraso científico y tecnológico
- Falta de políticas adecuadas y de proyectos

Fernando Quevedo, 2002 5

2

¿Por qué debemos insistir en la inocuidad de los alimentos?

- Antes de ocuparnos de este asunto, informo que en el reciente enero participé, en Washington, D.C., por invitación de la Academia Nacional de Ciencias de los EEUU (NAS), en la reunión inicialmente programada para discutir sobre aftosa y la encefalitis espongiforme bovina

Fernando Quevedo, 2002 2

6

NUEVOS LENGUAJES

- Derivados de la globalización
- Provenientes de los avances científicos
- Derivados de las nuevas tecnologías
- Exceso de información
- Carencia de conocimientos de base para interpretarla bien
- "Espontáneos" científicos y tecnológicos

Fernando Quevedo, 2002 6

3

Reunión de la NAS, enero 2002

- En la reunión, el Representante de la FDA, informó que, además de los dos problemas que se discutían, la inocuidad de alimentos era prioritaria para el país y que, debido al BIOTERRORISMO, los EEUU adoptarían, en breve, una serie de medidas para incrementar la protección de los alimentos y los productos agropecuarias, en general

Fernando Quevedo, 2002 3

7

NUEVAS HERRAMIENTAS

- HACCP
- ANÁLISIS DE RIESGOS
- FSOs
- GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS
- MEJORAMIENTO CONTINUO
- SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

Fernando Quevedo, 2002 7

4

INOCUIDAD DE ALIMENTOS

- Nuevos problemas
- Nuevos lenguajes
- Nuevas herramientas para solucionarlos
- Lo que tenemos en el Perú
- Lo que nos falta
- Lo que debemos hacer
- Iniciativas de FAO

Fernando Quevedo, 2002 4

8

LO QUE TENEMOS EN EL PERÚ

- BIODIVERSIDAD
- POTENCIAL DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, PLANTAS ,MEDICINALES, etc
- IMPERIOSA NECESIDAD DE EXPORTAR
- ATRACTIVOS TURÍSTICOS Y GASTRONÓMICOS

Fernando Quevedo, 2002 8

9

LO QUE NOS FALTA

- PERDER LA MUTUA DESCONFIANZA
- RECONOCER NUESTROS ESPECIALISTAS
- ACTUAR COMO EQUIPOS TÉCNICOS Y CIENTÍFICOS BIEN AFIANZADOS
- CONTINUIDAD EN EL TRABAJO Y EN EL ESFUERZO

Fernando Quevedo, 2002

9

11

INICIATIVAS DE LA FAO

- PLAN DE ACCIÓN PARA LA MODERNIZACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SANIDAD AGROPECUARIAS Y CONTROL DE ALIMENTOS DEL PERÚ (TCP/RLA 8929)
- DIAGNÓSTICOS DE SITUACIÓN
- PERFILES DE PROYECTOS
- COMISIÓN NACIONAL DEL CODEX ALIMENTARIUS

Fernando Quevedo, 2002

11

10

LO QUE DEBEMOS HACER

- SOLUCIONAR "LO QUE NOS FALTA"

Fernando Quevedo, 2002

10

A3.5 Propuesta de actividades de la Mesa para el año 2003

- 1
- PROPUESTA DE ACTIVIDADES DE LA MESA PARA EL AÑO 2003
- Fernando Quevedo
(Asesor de la Mesa)
Febrero 2003
- 5
- CAPACITACIÓN**
- CURSOS INTENSIVOS SOBRE LOS DIVERSOS ASPECTOS DE LA MESA Y PROBLEMAS A ENCARAR
 - CONFERENCIAS TÉCNICAS PARA EMPRESARIOS Y PROFESIONALES DE LAS EMPRESAS
 - CURSOS DE EDUCACIÓN Y TALLERES PARA EL PERSONAL DE LAS EMPRESAS
- Fernando Quevedo, 2003 5
- 2
- CON BASE EN EL PLAN DE ACCIÓN APROBADO EN EL 2002
- AGRUPAR ACTIVIDADES EN ÁREAS DE ACCIÓN
- Fernando Quevedo, 2003 2
- 6
- ORGANIZACIÓN DE MEGAEVENTOS**
- CONVENCIÓN NACIONAL DE AGROEXPORTACIÓN
 - SEMANA PERUANA DE: LA NORMALIZACIÓN, LA CALIDAD, LA INOCUIDAD, LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE, DE LA RESPONSABILIDAD SOCIAL
- Fernando Quevedo, 2003 6
- 3
- ÁREAS DE ACCIÓN**
- DIFUSIÓN E INFORMACIÓN
 - CAPACITACIÓN
 - ORGANIZACIÓN DE MEGAEVENTOS
 - INVESTIGACIÓN
 - ELABORACIÓN DE PROYECTOS PARA FINANCIACIÓN DE ACTIVIDADES
 - RELACIONES CON EJECUTIVO Y LEGISLATIVO ("LOBBIES")
- Fernando Quevedo, 2003 3
- 7
- INVESTIGACIÓN**
- SOBRE LA BASE DE LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN PREPARADAS POR LA MESA, CELEBRAR CONTRATOS CON INSTITUTOS DE INVESTIGACIÓN, UNIVERSIDADES PÚBLICAS O PRIVADAS, INVESTIGADORES PRIVADOS, PARA LA REALIZACIÓN DE DICHOS ESTUDIOS
- Fernando Quevedo, 2003 7
- 4
- DIFUSIÓN E INFORMACIÓN**
- LOS EMPRESARIOS NO TIENEN SIEMPRE LA OPORTUNIDAD DE INFORMARSE OPORTUNAMENTE DE LAS NUEVAS REGLAMENTACIONES O EXIGENCIAS, O EL TRABAJO DE LA MESA
 - CARTILLAS O FOLLETOS DE DIFUSIÓN, CAMPAÑAS PERIODÍSTICAS, PÁGINAS WEB
- Fernando Quevedo, 2003 4
- 8
- PROYECTOS DE FINANCIACIÓN**
- FONDOS DE ORIGEN NACIONAL
 - FONDOS PROVENIENTES DE PAÍSES INDUSTRIALIZADOS
 - FONDOS DE ORGANISMOS INTERNACIONALES O MULTINACIONALES
- Fernando Quevedo, 2003 8

9

RELACIONES CON EJECUTIVO Y LEGISLATIVO

- CREACIÓN DE LA AGENCIA NACIONAL DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS
- CASOS: UNIÓN EUROPEA, EEUU (RECOMENDACIÓN DE LA GAO)
- CREACIÓN DE LA ADMINISTRACIÓN DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS (UNA "FDA" PERUANA)

Fernando Quevedo, 2003

9

12

REGULACIONES DE LA FDA

- ✓ REGISTRO E INSCRIPCIÓN DE LAS EMPRESAS EXPORTADORAS
- ✓ INFORMACIÓN ANTICIPADA DE LOS ALIMENTOS A IMPORTAR POR LOS EEUU
- ✓ MANTENIMIENTO DE REGISTROS (Trazabilidad, Inocuidad, Protección)
- ✓ DETENCIÓN ADMINISTRATIVA

Fernando Quevedo, 2003

12

10

ACCIONES DIRECTAS URGENTES

- NUEVAS EXIGENCIAS DE LOS EEUU PARA LA PREPARACIÓN Y RESPUESTA SOBRE SEGURIDAD DE LA SALUD PÚBLICA Y BIOTERRORISMO
- CUATRO REGULACIONES DE LA FDA

Fernando Quevedo, 2003

10

13

Acciones Ejecutivas

- QUE ADEX CONVENZA AL GOBIERNO NACIONAL PARA LA CREACIÓN DE UNA AGENCIA ÚNICA SOBRE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Fernando Quevedo, 2003

13

11

REUNIÓN EN FDA-29 de enero de 2003

- Participé, por invitación, en la reunión pública convocada por FDA en Maryland, EEUU, para exponer y discutir las dos primeras regulaciones de las cuatro que involucra la ley pública de junio de 2002. En mayo se realizará la reunión pública para discutir las otras dos regulaciones

Fernando Quevedo, 2003

11

14

ACCIONES EJECUTIVAS DIRECTAS URGENTES

- ✓ CREACIÓN EN ADEX DE UNA GERENCIA, SECCIÓN U OFICINA PARA QUE SUS EMPRESAS AFILIADAS PUEDAN CUMPLIR LAS NUEVAS EXIGENCIAS DE LOS EEUU PARA LA EXPORTACIÓN/IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS y EL PRINCIPIO DE EQUIVALENCIA (MSF DE LA OMC)

Fernando Quevedo, 2003

14

**BIOTERRORISMO:
LA AMENAZA EN EL CONTINENTE AMERICANO¹⁷**

CONTENIDO	Página N°
Antecedentes	3
Consecuencias del uso de armas biológicas o químicas	4
Consecuencias a corto plazo	4
Consecuencias a largo plazo	5
Aspectos de guerra psicológica	5
El bioterrorismo como una nueva amenaza para la seguridad alimentaria	5
Los posibles blancos	6
Amenazas terroristas para la inocuidad de los alimentos	7
Posibles efectos del terrorismo alimentario	8
Reducción de los riesgos	10
Temas fundamentales que se deben abordar	12
Conclusiones	12
Referencias	

¹⁷ Documento facilitado por el Dr. Fernando Quevedo.

El riesgo del terrorismo biológico, químico y radiológico en las Américas es bien conocido, y el terrorismo en el sector agropecuario podría tener grandes repercusiones.

A lo largo de la historia ha habido muchos casos en que los suministros alimentarios de la población civil fueron saboteados deliberadamente durante las campañas militares y, más recientemente, para aterrorizar o intimidar a los civiles. La contaminación deliberada de los alimentos por agentes químicos, biológicos o radionucleares puede ocurrir en cualquier punto vulnerable de la cadena alimentaria, desde la finca hasta la mesa. Los efectos inmediatos más sobresalientes de las armas biológicas o químicas son la enfermedad y la muerte, las repercusiones económicas y comerciales, la repercusión sobre los servicios de salud pública y las consecuencias sociales y políticas.

Los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos, ya sea espontáneos o deliberados, se pueden controlar por los mismos mecanismos. La manera más eficiente y eficaz de contrarrestar muchos tipos de emergencias, incluido el terrorismo alimentario, consisten en adoptar precauciones sensatas, además de contar con una sólida capacidad de vigilancia y respuesta. El requisito principal para la detección rápida de una epidemia es contar con un sistema de vigilancia que sea lo bastante sensible para identificar pequeños conglomerados de casos de la enfermedad. Tales sistemas permiten responsabilidad primaria de la prevención y la respuesta a los actos de terrorismo a menudo recae sobre las autoridades locales y estatales. La respuesta eficaz se facilita enormemente cuando existen vínculos fuertes de los ministerios nacionales de agricultura, ganadería y salud con sus homólogos estatales y locales, y a través de redes internacionales.

Con este fin, la OPS ha venido colaborando con los Estados Miembros mediante varios programas de cooperación técnica a fin de que fortalezcan su capacidad epidemiológica y de laboratorio para la vigilancia y el control de las enfermedades transmisibles. La OPS ha organizado también redes de laboratorios para la identificación de agentes patógenos específicos y para el diagnóstico de las enfermedades emergentes y reemergentes.

ANTECEDENTES

1. La guerra biológica no es un fenómeno reciente. A lo largo de la historia hay muchos ejemplos del uso de agentes biológicos letales o debilitantes contra los enemigos. Dada la relativa facilidad de uso de los ataques biológicos, sorprende que hayan ocurrido pocos incidentes nacionales e internacionales de bioterrorismo agropecuario. Si bien son miles los productos químicos tóxicos y los microorganismos patógenos que se han investigado por su posible utilidad como armas, pocos han resultado satisfactorios; y son menos aún los que se han transformado en armas y se han usado en realidad. Algunos de estos se resumen en los cuadros 1 y 2.

**CUADRO 1
AGENTES DEL BIOTERRORISMO**

CATEGORÍA A	CATEGORÍA B	CATEGORÍA C
Microorganismos que entrañan un riesgo para la seguridad nacional porque pueden diseminarse o transmitirse fácilmente de persona a persona: dan lugar a tasas de mortalidad elevadas y pueden ocasionar importantes efectos en la salud pública; podrían causar pánico entre la gente y trastornos sociales; y requieren medidas especiales para los preparativos de salud pública.	Agentes que son moderadamente fáciles de propagar; causan morbilidad moderada y mortalidad baja; y requieren un perfeccionamiento específico de la capacidad de diagnóstico y vigilancia de enfermedades.	Agentes patógenos emergentes que, a causa de su disponibilidad, podrían modificarse genéticamente para su propagación masiva; facilidad de producción y propagación; y potencial de morbilidad y mortalidad altas e importantes efectos sobre la salud.
Carbunco (<i>Bacillus anthracis</i>) Botulismo (toxina de <i>Clostridium botulinum</i>) Peste (<i>Yersinia pestis</i>) Viruela (viruela mayor) Tularemia (<i>Francisella tularensis</i>) Fiebres hemorrágicas víricas (filovirus (por ej., del Ébola de Marburgo) y arenavirus (por ej., de Lassa, de Machupo))	Brucelosis (<i>Brucella</i> sp.) Toxina épsilon de <i>Clostridium perfringens</i> Amenazas para la inocuidad de los alimentos (por ej., <i>Salmonella</i> sp., <i>Escherichia coli</i> 0157:H7, <i>Shigella</i>) Muermo (<i>Burkholderia mallei</i>) Melioidosis (<i>Burkholderia pseudomallei</i>) Psitacosis (<i>Chlamydia psittaci</i>) Fiebre Q (<i>Coxiella burnetii</i>) Toxina ricínica de <i>Ricinus communis</i> (semillas del ricino) Enterotoxina estafilocócica B Tifus (<i>Rickettsia prowazekii</i>) Encefalitis vírica (alfavirus (por ej., de la encefalitis equina venezolana, de la encefalitis equina del Este, de la encefalitis equina del Oeste)) Amenazas para la inocuidad del agua (por ej., <i>Vibrio cholerae</i> , <i>Cryptosporidium parvum</i>)	Ejemplos: amenazas de enfermedades infecciosas emergentes como el virus de Nipah y los hantavirus.

Fuente: <http://www.bt.cdc.gov/Agent/agentlist.asp>

CUADRO 2
AGENTES PATÓGENOS ANIMALES QUE PODRÍAN USARSE COMO
ARMAS BIOLÓGICAS

AGENTES PATÓGENOS QUE SE HAN CONVERTIDO O PUEDEN CONVERTIRSE EN ARMAS	OTROS AGENTES PATÓGENOS QUE PUEDEN CONVERTIRSE EN ARMAS
Peste porcina africana Carbunco Fiebre aftosa Peste porcina clásica Psitacosis Peste bocina Tripanosomiasis Pox virus	Enfermedad de equinos africanos Influenza aviaria Fiebre catarral ovina Encefalopatía espongiiforme bocina Pleuroneumonía vocina contagiosa Enfermedad de la piel granulosa Enfermedad de Newcastle Paratuberculosis Peste de rumiantes pequeños Seudorrabia Fiebre del Valle del Rift Viruela de ovinos y caprinos Enfermedad vesicular porcina Estomatitis vesicular

Fuente: Norm Steel. Econoterrorismo: U.S. Agricultural Productivity, Concentration and Vulnerability to Biological Weapons. Unclassified Defense Intelligence Assessment for DOD (Departament of Defense) Futures Intelligence Program, January 14, 2000.

2. Ha habido solo 222 incidentes relacionados con el bioterrorismo en un período de cien años, y en sólo 24 casos se han confirmado los ataques, lo que arroja un promedio de uno cada cuatro años en todo el mundo. Catorce de los veinticuatro casos confirmados de bioterrorismo o biodelitos están relacionados con los alimentos y el sector agropecuario; de esos casos, 11 consistieron en intoxicación alimentaria, y sólo tres estuvieron dirigidos a animales o plantas con valor comercial. De los 222 incidentes documentados, sólo seis están claramente vinculados a los ataques contra plantas y animales de valor comercial. Además, sólo un ataque dio lugar a un gran número de víctimas humanas: la contaminación de alimentos con Salmonella por la secta rajneesh en Oregon, en 1984.

Consecuencias del uso de armas biológicas o químicas

Consecuencias a corto plazo

3. El efecto inmediato más destacado de las armas biológicas o químicas es el gran número de víctimas que pueden causar, y esta característica determina la mayoría de las estrategias de preparativos. La posibilidad de desbordar los recursos y la infraestructura de médicos se amplifica por el hecho de que la reacción psicológica de la población civil a un ataque biológico o químico probablemente sea mucho más grave que la causada por un ataque con armas convencionales.

Consecuencias a largo plazo

4. Las posibles consecuencias a largo plazo del uso de las armas biológicas o químicas, incluidos los efectos sobre la salud retardados,, prolongados y mediados por el ambiente, mucho tiempo después del tiempo y el lugar en que se usaron las armas, generalmente han recibido menos atención en la bibliografía que las consecuencias a corto plazo más obvias mencionadas anteriormente. Algunos agentes biológicos y químicos pueden causar afecciones físicas o mentales permanentes o que no se manifiestan sino meses o años después de que se usaron las armas. Las consecuencias a largo plazo para la salud de la liberación de agentes biológicos o químicos pueden ser enfermedades crónicas, efectos retardados, nuevas enfermedades infecciosas que se tornan endémicas y efectos mediados por cambios ecológicos. Los efectos a largo plazo no previstos de dichos agentes pueden resultar más nocivos que los efectos inmediatos.

Aspectos de guerra psicológica

5. Aparte de su capacidad de causar lesiones y enfermedades físicas, los agentes biológicos y químicos pueden usarse como un medio de guerra psicológica debido al horror y el terror que pueden inspirar. Aunque no se usen en realidad esos agentes, el temor que suscitan puede causar alteraciones del orden social, incluido el pánico colectivo. Cabe prever que esos efectos empeoren como consecuencia de los relatos exagerados con relación a las armas biológicas y químicas que pueden surgir de ciertos círculos.

El bioterrorismo como una nueva amenaza para la seguridad alimentaria

6. El sector agropecuario es parte esencial de la infraestructura nacional. Las actividades agropecuarias son la fuerza impulsora del suministro y la inocuidad de los alimentos de un país, que son los dos componentes principales de la seguridad alimentaria. La contribución general de dicho sector al producto interno bruto (PIB) en los países del continente americano varía desde 2% hasta 32%. El sector alimentario y agropecuario es a menudo el empleado más grande de una nación. El multiplicador económico de un producto básico agropecuario es una medida de la actividad económica total asociada con ese producto; refleja el valor del producto básico que sale de una explotación agropecuaria más el valor que se acumula con el transporte, la comercialización y la elaboración ulteriores. En los Estados Unidos, por ejemplo, el Departamento de Comercio ha llegado a la conclusión de que el multiplicador económico de los productos básicos agropecuarios exportados por el país es de 20 a 1; compárese esta cifra con un

multiplicador de menos de 2 a 1 para las ventas internas de las cosechas nacionales de cultivos (y la fabricación de los principales sistemas de armamento) y menos de 3 a 1 para las ventas pecuarias nacionales.

Los posibles blancos

7. Hay cinco posibles blancos del bioterrorismo agropecuario:

- Los cultivos del campo
- Los animales domésticos
- Los productos alimenticios en la cadena de elaboración o distribución
- Los alimentos preparados que se venden al por mayor o al por menor
- Los establecimientos agropecuarios, incluidas las fábricas, los locales de almacenamiento, los punto de venta al por mayor y al por menor, los elementos de la infraestructura de transporte y los laboratorios de investigación.

8. La integración vertical generalizada de la industria alimentaria facilita la propagación geográfica de los agentes patógenos. Este problema se agrava porque muchas industrias alimentarias al por menor actualmente no han implantado procedimientos para prevenir la contaminación de los alimentos por los terroristas.

9. Podría ser difícil distinguir un ataque bioterrorista de un brote natural de enfermedades de los animales o las plantas, lo cual daría protección a un terrorista. Por comparación con los ataques contra los seres humanos, los ataques contra la agricultura y la ganadería son menos peligrosos para los autores. Es más seguro trabajar con agentes patógenos de plantas y animales que con agentes patógenos humanos. También es más fácil obtener y desplegar agentes biológicos contra plantas y animales que contra los seres humanos.

10. Las pérdidas económicas por un ataque contra los sistemas alimentarios provendrían de varias consecuencias interrelacionadas, como son:

- Pérdidas directas de productos agropecuarios básicos por efecto de las enfermedades
- Costos del diagnóstico y la vigilancia
- Destrucción necesaria de los cultivos y animales contaminados para contener las enfermedades
- Costos de la eliminación de las plantas y animales muertos
- Daño a la confianza de los consumidores y el público
- Necesidad de una cuarentena prolongada de las zonas infestadas

- Pérdidas en las exportaciones y por las restricciones de comercio
 - Trastorno de los mercados de productos básicos
11. Cuando uno considera las consecuencias económicas y sociales del brote natural de la encefalopatía espongiforme bovina (EEB) en Gran Bretaña en los años noventa, las posibles repercusiones de un acto bioterrorista bien coordinado y dirigido cobran la debida perspectiva. La EEB ya le ha costado a Gran Bretaña entre US\$9,000 millones y US\$14,000 millones en concepto de indemnizaciones a los ganaderos y los empleados despedidos, y al menos otros US\$2,400 millones en pérdidas de los mercados de exportación. Estos costos siguen aumentando porque la confianza en la carne vacuna británica se ha minado gravemente; será sumamente difícil recuperar la confianza de la gente.

Amenazas terroristas para la inocuidad de los alimentos

12. A lo largo de la historia ha habido muchos casos en que los suministros alimentarios de la población civil fueron saboteados deliberadamente durante las campañas militares y, más recientemente, para aterrorizar o intimidar a los civiles. La contaminación deliberada de los alimentos por agentes químicos, biológicos o radionucleares puede ocurrir en cualquier punto vulnerable de la cadena alimentaria, desde la finca hasta la mesa, lo cual depende del tipo de alimento y del agente. La contaminación malintencionada de los alimentos con fines terroristas es una amenaza real y actual, y la contaminación deliberada de los alimentos en un sitio determinado podría tener consecuencias mundiales de salud pública. Los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos, tanto espontáneos como deliberados, pueden ser controlados por los mismos mecanismos.
13. La manera más eficiente y eficaz de contrarrestar muchos tipos de emergencias, incluido el terrorismo alimentario, consiste en adoptar precauciones sensatas, además de contar con una sólida capacidad de vigilancia y respuesta. Los Estados Miembros de la OPS/OMS deberían considerarse la conveniencia de incorporar en los programas existentes para controlar la producción de alimentos aptos para el consumo la posibilidad de actos de sabotaje alimentario. También deberían fortalecer los sistemas existentes de control de enfermedades transmisibles para lograr que los sistemas de vigilancia, preparativos y respuesta sean suficientemente sensibles para hacer frente a la amenaza de cualquier emergencia en materia de inocuidad de los alimentos. El establecimiento y fortalecimiento de tales sistemas y programas aumentará la capacidad de los Estados Miembros de reducir la carga cada vez mayor de las enfermedades transmitidas por los

alimentos y les ayudará a afrontar la amenaza del terrorismo alimentario.

14. Las actividades emprendidas por los Estados Miembros deben ser proporcionales a la magnitud de la amenaza, y los recursos deberán asignarse según las prioridades. Aunque la prevención nunca es completamente eficaz, constituye la primera línea de defensa. La clave para prevenir el terrorismo alimentario es el establecimiento y perfeccionamiento de los programas vigentes de gestión de la inocuidad de los alimentos y la aplicación de medidas de seguridad razonables. La prevención se logra mejor mediante la cooperación entre el gobierno y la industria, dada que los medios principales para reducir al mínimo los riesgos alimentarios recaen sobre la industria alimentaria.

Posibles efectos del terrorismo alimentario

Enfermedades y muerte

15. La posible repercusión del consumo de alimentos contaminados en la salud humana, como resultado de actos de sabotaje, puede inferirse de los informes de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos que no han sido intencionales. Por ejemplo, entre los incidentes más grande y mejor documentados figura un brote de infección por *Salmonella ryphimurium* en 1985, que afectó a 170,000 personas y fue causado por la contaminación de la leche pasteurizada de una fábrica de productos lácteos en los Estados Unidos. En 1991, un brote de hepatitis A asociada con el consumo de almejas en Shanghai (China) afectó a casi 300,000 personas; este podría ser el incidente más grande de enfermedades transmitidas por los alimentos en la historia. En 1994, un brote de infección por *Salmonella enteritidis* ocasionado por la contaminación de una mezcla líquida pasteurizada para preparar helados que se transportó en camiones cisterna, enfermó a 224,000 personas en 41 estados de este último país. En 1996, cerca de 8,000 niños enfermaron, e incluso hubo algunas muertes, en Japón a causa de la infección por *Escherichia coli* 0157:H7 proveniente de los retoños de rábano contaminados que se sirvieron en los almuerzos escolares. Si un brote no intencional ocasionado por un solo alimento, como las almejas, puede afectar a 300,000 personas, un ataque concertado y deliberado podría acarrear efectos devastadores, especialmente si se emplean varios agentes químicos, biológicos o radionucleares peligrosos. Evidentemente, los posibles efectos sobre la salud de un ataque terrorista deben tomarse en serio por la comunidad de la salud pública y por los responsables de evaluar y contrarrestar las amenazas terroristas.

Efectos económicos y comerciales

16. La contaminación deliberada de los alimentos también puede tener consecuencias económicas enormes, aunque el episodio sea relativamente menor. En realidad, los daños económicos pueden ser el motivo primario de un acto deliberado dirigido contra un producto, fabricante, industria o país. En realidad, no es necesario que haya un gran número de víctimas para causar pérdidas económicas y trastornos generalizados del comercio. Las amenazas de extorsión dirigidas contra determinadas organizaciones, en particular del sector comercial, son más comunes de lo que generalmente se cree.

Repercusión sobre los servicios de salud pública

17. Las enfermedades transmitidas por los alimentos, sean intencionales o espontáneas, también pueden paralizar los servicios de salud pública. Si bien el ataque de 1995 con gas neurotóxico contra los pasajeros del metro de Tokio no fue una enfermedad transmitida por los alimentos, ilustra claramente los efectos de un ataque terrorista coordinado contra una población desprevenida. Ese ataque sumamente divulgado causó 12 muertes y obligó a 5,000 personas a buscar atención médica. La respuesta al incidente fue inmediata y masiva, con la participación de 131 ambulancias, el despacho de 1,364 técnicos de emergencias y el traslado de 688 personas a los hospitales por los servicios de emergencia médicos y de los bomberos. Más de 4,000 personas acudieron ellas mismas a los hospitales y consultorios médicos. Muchos países no tienen la capacidad de responder a tales emergencias masivas. Los establecimientos de servicios de salud pública pueden sobrecargarse excesivamente y afrontar dificultades para hacer frente a este tipo de emergencias y prestar atención continua. Aunque muchos países cuentan con algún plan de respuesta de emergencia, este generalmente no incluye aspectos de inocuidad de los alimentos. Esta deficiencia en los preparativos podría conducir al diagnóstico erróneo, estudios de laboratorio incorrectos y la imposibilidad de identificar e incautarse de los alimentos afectados. A su vez, todo esto debilitaría o incluso impediría una respuesta eficaz a un incidente de sabotaje de alimentos.

Implicaciones sociales y políticas

18. Los terroristas pueden tener una variedad de motivos, desde la venganza hasta la desestabilización política. Pueden tomar como blanco a la población civil para crear pánico y amenazar el orden social. Como se pudo comprobar por la respuesta al envío por correo de sobres que contenían *Bacillus anthracis* en los Estados Unidos, la propagación limitada de agentes biológicos por medios sencillos, que causa pocos

casos de enfermedad, puede ocasionar considerables trastornos públicos y generar gran ansiedad en la población. El temor y la ansiedad pueden contribuir a disminuir la confianza en el sistema político y el gobierno, motivo por el cual puede dar lugar a la desestabilización política. Cuando los efectos son económicos y conducen a la pérdida de ingresos para algunos sectores de la sociedad, la repercusión política puede empeorar. Por último, aunque es poco probable que se pueda contaminar todo el suministro de alimentos, en caso de escasez alimentaria esta podría empeorar a consecuencia de la contaminación deliberada, lo cual repercutiría en la estabilidad política y social.

Reducción de los riesgos

Vigilancia, preparativos y respuesta

19. Es muy poco probable que los actos de terrorismo alimentario pueden evitarse por completo; y es aún menos probable, por no decir imposible, evitar los engaños y falsas alarmas. Gran parte de los conocimientos científicos necesarios para obtener agentes químicos y biológicos que podrían usarse para contaminar deliberadamente los alimentos es de dominio público. Sin embargo, las precauciones sensatas, sumadas a sistemas eficaces de vigilancia, preparativos y respuesta, pueden hacer mucho por contrarrestar el terrorismo alimentario. Si bien la mayor parte de la capacidad de prevenir las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos reside dentro de la industria alimentaria, los gobiernos tienen la gran responsabilidad de detectar y responder a los incidentes reales o a las amenazas de terrorismo alimentario, así como a otras emergencias en esta esfera. Los actos encubiertos o manifiestos de terrorismo alimentario deben primero detectarse mediante la vigilancia y otros sistemas de alerta, antes de poder echar a andar una respuesta.
20. El requisito principal para la detección rápida de una epidemia es contar con un sistema de vigilancia que sea lo bastante sensible para identificar pequeños conglomerados de la enfermedad. Esos sistemas permiten identificar todos los brotes de enfermedad, sean o no intencionales, pero no necesariamente la enfermedad ni su modo de transmisión. Los sistemas de vigilancia también proporcionan información acerca de la frecuencia y la magnitud prevista de diversos brotes de enfermedades, por lo tanto, brindan un punto de comparación para identificar los conglomerados extraños de casos que quizá revelen un incidente terrorista.
21. La detección temprana de enfermedades secundarias al terrorismo alimentario encubierto depende de los sistemas sensibles de vigilancia de las enfermedades transmisibles a los niveles local y nacional, con

estrecha cooperación y comunicación entre médicos, laboratorios y profesionales de la salud pública. Muchos Estados Miembros mantienen sistemas de vigilancia de las enfermedades transmisibles, que son iniciativas de colaboración basadas en sistemas de vigilancia pasiva o activa y a menudo incluyen el requisito de la notificación obligatoria de ciertas enfermedades y los agentes patógenos correspondientes.

22. Los países necesitan examinar sus sistemas de vigilancia en lo que se refiere a la capacidad de reconocer las emergencias rápidamente. Los países con sistemas muy exactos pero lentos deben fortalecerlos para permitir la detección rápida de los incidentes de terrorismo alimentario. La contaminación deliberada de los alimentos puede ser muy difícil de reconocer, especialmente si el agente es poco común y los síntomas no son claros.

Laboratorios

23. La identificación rápida de los agentes causales durante la investigación de brotes de enfermedades sin causa aparente suele depender de que se solicite la prueba apropiada al laboratorio de diagnóstico. Los médicos que se percatan de la existencia de enfermedades transmitidas por los alimentos deben poder consultar al sector de salud pública para obtener asesoramiento. La capacidad de identificar la causa de un conglomerado de casos de enfermedad como un acto terrorista alimentario depende tanto de las circunstancias del incidente como de la sensibilidad de los procedimientos de investigación. La respuesta rápida depende de que haya enlaces eficaces con laboratorios dotados de la capacidad de identificar diversos agentes transmitidos por los alimentos, incluso los pocos frecuentes. Esos laboratorios deben tener personal capacitado y métodos analíticos apropiados para detectar agentes químicos, biológicos o radionucleares en los alimentos y en las muestras humanas.

Investigaciones epidemiológicas

24. Los objetivos de la investigación epidemiológica de un brote son los mismos tanto si este obedece a la contaminación no intencional o a la contaminación subrepticia de los alimentos. La identificación del agente causal, el vehículo y el modo de la contaminación es el aspecto más importante de la investigación, pues facilita el tratamiento oportuno de las personas expuestas y el retiro de la circulación de los alimentos contaminados. Puede ser necesario fortalecer la capacitación de los epidemiólogos para incluir los aspectos alimentarios y los agentes transmitidos por los alimentos. Las investigaciones epidemiológicas deben incluir una definición de caso, la búsqueda de casos y la reunión y

evaluación de los datos acerca de la posible exposición en diversos lugares. Se deben realizar estudios de casos y testigos para identificar vehículos alimentarios específicos. Las investigaciones también deben incluir una definición de caso, la búsqueda de casos y la reunión y evaluación de los datos acerca de la posible exposición en diversos lugares. Se deben realizar estudios de casos y testigos para identificar vehículos alimentarios específicos. Las investigaciones también deben incluir la recogida de muestras de laboratorio; el transporte y procesamiento de las muestras; la recopilación de informes acerca de las fuentes de contaminación; y la coordinación con las fuerzas del orden, las autoridades de reglamentación de la inocuidad de los alimentos, y los organismos de respuesta médica de emergencia.

Instrumentos de investigación

25. Las redes informatizadas para la comparación de los serotipos bacterianos podrían permitir el reconocimiento rápido de cepas con huellas dactilares de AND idénticas, lo cual indica la exposición a una fuente común y permite el reconocimiento rápido de cualquier conexión entre casos dispersos por distintos lugares.

Temas fundamentales que se deben abordar

26. Dado que la responsabilidad principal de la prevención y la respuesta a los actos de terrorismo a menudo recae sobre las autoridades locales y estatales, un plan estratégico tiene que abordar la coordinación y las asociaciones de trabajo entre los organismos nacionales y las autoridades locales. Esto se facilitará enormemente mediante la forja de vínculos fuertes de los ministerios nacionales de agricultura, ganadería y salud con sus homólogos provinciales y locales, así como con los servicios de información, las fuerzas del orden y el poder judicial, sin olvidar las relaciones internacionales y la diplomacia.
27. En muchos aspectos, las alianzas más importantes se forjarán con el sector privado, en particular con el sector agroindustrial, que es el blanco más probable de un acto terrorista. Los componentes clave del sector privado que deben participar son los productores de cultivos, ganado, aves de corral y acuicultura. Aunque será importante involucrar a las empresas destacadas que tienen una participación estratégica en el mercado, el criterio más eficaz consiste en colaborar con organizaciones nacionales de productores de productos básicos que representan los intereses generales de sus agremiados, tienen personal sobre el terreno y a menudo están involucradas en asuntos del gobierno y actividades de cabildeo.

Conclusiones

28. El fortalecimiento de la capacidad nacional de salud público para detectar y responder con prontitud a los casos o brotes de enfermedades infecciosas que tienen el potencial de propagarse masivamente, así como el mejoramiento de los mecanismos para el intercambio de información entre los países, son sin duda las medidas más importantes para reducir la posibilidad de la propagación internacional de las armas biológicas y el bioterrorismo.
29. Con este fin, la OPS ha venido colaborando mediante varios programas de cooperación técnica con los Estados Miembros fin de que estos fortalezcan su capacidad epidemiológica y de laboratorio para la vigilancia y el control de las enfermedades transmisibles, y ha organizado redes de laboratorio para la identificación de determinados agentes patógenos así como de las enfermedades emergentes y reemergentes. Las medidas adicionales preventivas y de respuesta se resumen en el cuadro 3.

Cuadro 3. Elementos que deben considerarse en los programas preventivos y de respuestas contra el bioterrorismo.

Elementos preventivos.

- ✓ Programas de información especial (identificar posibles amenazas y a los autores de estas; comprender las motivaciones; predecir el comportamiento; y considerar la conveniencia de actuar anticipadamente).
- ✓ Programas de monitoreo (detectar y seguir el rastro de determinados agentes patógenos y enfermedades).
- ✓ Investigación dirigida ex profeso.
- ✓ Persuasión moral (desalentar uso de armas biológicas)
- ✓ Tratados, protocolos y convenios internacionales (incluidos programas eficaces de comprobación).
- ✓ Estrategias de ataque preventivo, disuasión.
- ✓ Creación de resistencia específica a determinados agentes en el ganado, las aves de corral y los cultivos.
- ✓ Vacunación contra los agentes específicos de las armas biológicas.
- ✓ Modificación, según convenga, de las prácticas alimentarias y agropecuarias vulnerables, para reducir al mínimo las repercusiones de los actos terroristas.
- ✓ Educación y adiestramiento de los organismos nacionales, estatales y locales en ejercicios de simulación de emergencias.
- ✓ Sensibilización del público mediante programas educativos.

Elementos de respuesta.

- ✓ Tratamiento de las consecuencias (también se incluye en varias de las acciones siguientes)
- ✓ Detección y predicción tempranas de las características de la propagación detección temprana de los agentes específicos de las armas biológicas, los mecanismos de liberación, los puntos de partida y los blancos.
- ✓ Actuación temprana para atajar la propagación y reducir al mínimo la infección epidemiológica.
- ✓ Pautas de tratamiento.
- ✓ Atención de las víctimas (incluido el desecho de los cadáveres de animales y la descontaminación)
- ✓ Respuestas diplomáticas.
- ✓ Respuesta militares.
- ✓ Respuesta jurídicas
- ✓ Respuestas económicas.
- ✓ Indemnización por las pérdidas.
- ✓ Abordaje de las consecuencias económicas (incluido el daño a las exportaciones y a los mercados de productos básicos)
- ✓ Educación y adiestramiento de los organismos nacionales, estatales y locales en ejercicios de simulación de emergencias
- ✓ Sensibilización del público mediante programas educativos.

Referencias

- World Health Organization. Terrorist Threats to Food: Guidance for Establishing and Strengthening Prevention and Response Systems. Ginebra: OMS; 2002. (http://www.who.int/fsf/documents/Terrorismo_&_food_En.pdf).
- World Health Organization. Public health response to biological and chemical weapons. Ginebra: OMS; 2001. (http://www.who.int/emc/book_2nd_edition.htm)
- Parker HS. Agricultural bioterrorism: a federal strategy to meet the threat. McNair Paper 65. Washington, D.C.: Institute for National Strategic Studies, National Defense University; 2002. (<http://www.ndu.edu/inss/macnair/mcnair65/McN65cont.html>)

DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA
Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas

Aprobado: 24 de setiembre de 1998

Publicado: 25 de setiembre de 1998

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

CONSIDERANDO:

Que la Ley General de Salud N° 26842 establece las normas generales sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas en protección de la salud;

Que para dar cumplimiento a lo dispuesto en la Ley General de Salud, es necesario normar las condiciones, requisitos y procedimientos higiénico-sanitarios a que debe sujetarse la producción, el transporte, la fabricación, el almacenamiento, el fraccionamiento, la elaboración y el expendio de alimentos y bebidas de consumo humano, así como los relativos al registro sanitario, a la certificación sanitaria de productos alimenticios con fines de exportación y a la vigilancia sanitaria de alimentos y bebidas;

Que es necesario adecuar, sustituir y derogar disposiciones administrativas que no se arreglan a la Ley General de Salud y leyes conexas, con el fin de unificar y armonizar las regulaciones actuales sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas;

Que con el propósito de garantizar la producción y el suministro de alimentos y bebidas de consumo humano sanos e inoctrinos y facilitar su comercio seguro, se considera necesario incorporar a la legislación sanitaria los Principios Generales de Higiene de Alimentos recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius;

De conformidad con lo dispuesto por la Ley N° 26842 y los Decretos Legislativos N°s. 560 y 7584;

Estando a lo previsto en el Artículo 118, inciso 8), de la Constitución Política del Perú;

DECRETA:

Artículo 1. Apruébase el reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas que consta de nueve Títulos, diecinueve Capítulos, ciento veinticinco Artículos, diecisiete Disposiciones Complementarias, Transitorias y Finales y veintiocho Definiciones.

Artículo 2. El presente Decreto Supremo será refrendado por el Presidente del Consejo de Ministros, el Ministro de Economía y Finanzas, el Ministro de Pesquería, el Ministro de Agricultura, el Ministro de Industria, Turismo, Integración y Negociaciones Comerciales Internacionales y el Ministro de Salud, y rige a partir del día siguiente de su publicación.

Dado en la Casa de Gobierno en Lima, a los veinticuatro días del mes setiembre de mil novecientos noventa y ocho.

ALBERTO FUJIMORI FUJIMORI

Presidente Constitucional de la República

ALBERTO PANDOLFI ARBULU

Presidente del Consejo de Ministros

JORGE BACA CAMPODONICO

Ministro de Economía y Finanzas

LUDWIG MEIER CORNEJO

Ministro de Pesquería

RODOLFO MUÑANTE SANGUINETI

Ministro de Agricultura

GUSTAVO CAILLAUX ZAZZALI

Ministro de Industria, Turismo, Integración y Negociaciones Comerciales Internacionales

MARINO COSTA BAUER

Ministro de Salud

Revisar en: Reglamento <http://www.minsa.gob.pe/leyes/Archivo.htm>

Lista de Participantes

- **Sector Público**

Barrenechea Cabrera, Jorge
Director Defensa Fitosanitaria
SENASA
433-2851
jbarrenechea@senasa.gob.pe

Basurto Lavanda, Abel
Subgerente de Producción Agraria
PRONAMACHCS
349-7535
abasurtol@lamolina.edu.pe

Flores, Ricardo
Asesor de la Gerencia General
PRONAMACHCS
349-1406 9965-2410
rflores@pronamachcs.gob.pe

Gambirazio Carbajal, Carlos
Responsable del Área de Vigilancia de Enfermedades y Riesgos Ambientales
Oficina General de Epidemiología del MINSA
315-6600 330-1534
cgambirazio@oge.sld.pe

Guanira, Germán
Asesor Técnico de la Gerencia General
PRONAMACHCS
349-1406 9905-6271
aguanira@pronamachs.gob.pe

Guevara Lam, Ernesto
Funcionario División ALCA-OMC
MINCETUR
224-3401
eguevara@mincetur.gob.pe

Gutiérrez, Gonzalo
Embajador y Director Ejecutivo de la Oficina Ejecutiva de Promoción
Económica
MRREE
311-2720
ggutierrez@rree.gob.pe

Heredia Fernández, Fabiola
Profesional Especialista
PRONAMACHCS
349-7535
fhheredia@pronamachcs.gob.pe

Herrera, Liliana
Coordinadora del Área de Normalización
INDECOPI
224-7800 Ax. 261
lherrera@indecopi.gob.pe

Mok Calle, Viviana
Asistente de Alicia de la Rosa
SENASA
433-8048
vmok@senasa.gob.pe

Olórtogui, Jennifer
MINAG
423-2602
je_olortogui@bascperu.org

Pebe, Patricia
MINAG
422-5652
patriciapebe@hotmail.com

Rivera, Freddy
Asesor
DIGESA
442-8353
lurteaga@digesa.sld.pe

Rosas del Portal, Javier
Funcionario División EE.UU.
MINCETUR
476-3907
jrosas@mincetur.gob.pe

Samaniego, Susana
MINCETUR
224-3401
ssamaniego@mincetur.gob.pe

Torres Paz, Luis Alberto
Director de Facilitación de Comercio Exterior
MINCETUR
224-3259 9817-8153
ltorres@mincetur.gob.pe

Urteaga, Laura
DIGESA
442-8353
lurteaga@digesa.sid.pe

Valdizán Aste, Oscar
Asistente de la Dirección del Sistema de Calidad
LA MOLINA CALIDAD TOTAL
349-1066 9943-8359
oscarvaldizan@viabcp.com

Velásquez, Andrés
Inspector Biólogo
DIGESA
442-8353
avelasquez@digesa.sld.pe

- **Sector Privado**

Cervantes, Miguel
Jefe de Certificación
Control Unión SKAL
422-4837
mc@cuperu.com

Chonyen, Rita
Gerente General
Procesadora Perú
348-3852
ritach@procesadoraperu.org

Díaz, Salomón
Presidente de la Comisión Agropecuaria
ADEX
346-2530
agro@adexperu.org.pe

Farfán, Sandro
Gerente
PROVID
9817-9398
sandrofarfan@hotmail.com

García Seminario, Oswaldo
Asesor Agrícola
ADEX
346-2530 Ax. 111
agro@adexperu.org.pe

Huillca, Maria Teresa
Sectorista Agro
ADEX
346-2530 Ax. 169
agrol@adexperu.org.pe

Marín de Burgos, Emilio
Gerente General
IBERAGRO SAC
242-1538
iberagro@terra.com.pe

Muñoz, Bernardo
Gerente de Agro
PROMPEX
222-1222
bmunoz@prompex.gob.pe

Ordóñez Chávez, José
Gerente de Agro e Industria de la Madera
ADEX
346-2530 Ax. 117
jordonez@adexperu.org.pe

Portugal, Manuel
Asesor de la Presidencia
ADEX
346-2530
mportugal@adexperu.org.pe

Quevedo, Fernando
Docente
UPCH
242-6532
fquevedo@amauta.rcp.net.pe

Ramírez, Antonio
Director de la Escuela de Medicina Veterinaria y Zootecnia
UCS
344-5254 9987-9664
aramirezvallejos@yahoo.com.ar

Robles, Fausto
Asesor en Agroexportaciones.
PROMPEX
222-1222
frobles@prompex.gob.pe

Samamé, Hugo
Coordinador Académico de la Escuela Profesional de Medicina
Veterinaria
Universidad Alas Peruanas
344-1848 9878-0053
h_samame@uap.edu.pe

Tubito, Beatriz
Gerente
Instituto Peruano del Espárrago
242-1199
btubino@yahoo.com

Velásquez, Marco
Director
Procesadora Perú
346-2530
mvelasquez@procesadoraperu.com

Wong Wu, Sofia
Presidenta
Asociación Peruana de Exportadores de Mangos APEM
421-8722
swong@terra.com.pe

Velásquez, Alfonso
Presidente
ADEX
346-2530 Ax. 106
presidencia@adexperu.org.pe

- **Sector Internacional**

Ballard, Rodrigo
Coordinador
BASC
346-2639
Rodrigo.ballardo@bascperu.org

Esparza, Javier
Especialista Regional en Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos
IICA – Perú
422-9114
jesparza@iicacrea.org.pe

Rojas Pérez, Freddy
Representante
IICA - Perú
422-9114
frojas@iicacrea.org.pe

Romaní Loayza, Betty
Asistente Técnico del Representante
IICA - Perú
422-9114
bromani@iicacrea.org.pe

Sato, Alberto
OPS
421-3030
asato@per.ops-oms.org

Uria Toro, María del Rosario
Consultora Proyecto TCP/RLA 2904
FAO
578-2924
rosuria23@hotmail.com