

La producción “de la granja al consumidor” y la distribución de alimentos es un complejo sistema. Millones de personas alrededor del mundo contribuyen suministrando materias primas; procesando, empaquetando, almacenando, enviando y también en la preparación de comidas. Diversas políticas en materia de regulación y de control de calidad de país a país pueden crear incertidumbres sobre la integridad de los ingredientes. En cada paso del proceso hay un potencial de contaminación química, microbiana o viral.

Los programas de inocuidad alimentaria de ILSI contribuyen a una mejor prevención, detección y respuesta a la contaminación intencional y no intencional, del suministro de alimentos.



Armonización para reducir el riesgo

Muchos años atrás, se descubrió que el alimento para mascotas y la leche de fórmula infantil estaban siendo contaminados intencionalmente con melamina. Estos casos de alto perfil sobre inocuidad alimentaria obligan a organismos de salud y de seguridad en todo el mundo a reexaminar los métodos y procedimientos para la detección de los productos adulterados. Particularmente, en el noreste de Asia, esto dio lugar a la discusión sobre cómo trabajar en conjunto para mejorar la inocuidad alimentaria. El Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón (MAFF) aprobó el apoyo al proyecto de ILSI Japón para ayudar a acordar los estándares y los métodos analíticos en materia de alimentos. ILSI Japón inmediatamente se contactó con ILSI Punto Focal en China e ILSI Corea para desarrollar y ejecutar un programa completo. Estas tres filiales comenzaron a presentar lo que se conoce como las reuniones BeSeTo (Beijing-Seúl-Tokyo), donde el aporte de los tres países anfitriones está guiando a:

- Priorizar las prácticas de inocuidad alimentaria y los métodos analíticos de armonización;
- Desarrollo de los estándares para aditivos alimentarios;
- Armonización del etiquetado sobre propiedades nutricionales.

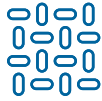
En 2013, ILSI Japón e ILSI India expandieron el alcance de los esfuerzos de armonización a través de la organización de una conferencia internacional sobre marcos regulatorios para aditivos alimentarios en el sur de Asia. La conferencia analizó los datos sobre las políticas actuales de armonización. Este y otros esfuerzos realizados por ILSI en Asia tienen como fin asegurar la integridad de los suministros de alimentos “de la granja al consumidor” sin importar el origen de los ingredientes o donde son consumidos los productos.

ILSI Taiwán inmediatamente se dirige hacia la Seguridad de los Alimentos

ILSI Taiwán fue creado oficialmente en 2013, siendo la primera filial de ILSI creada desde 1997. Inmediatamente, se convirtió en el último miembro en unirse al grupo BeSeTo y el MAFF en los esfuerzos para armonizar los estándares en los alimentos y los métodos de análisis en el este de Asia, y coorganizó la 3rd Asia Pacific International Conference on Food Safety. La sesión científica que patrocinaron se centró específicamente en inocuidad de los aditivos alimentarios, basándose en el trabajo que había hecho a principios de año sobre la seguridad del colorante caramelo.

La acción del ILSI Global en materia de Alergias Alimentarias

Cuando se habla de cuestiones de inocuidad alimentaria, mucha gente piensa, en primer lugar, en Escherichia coli, Salmonella, Listeria y otros patógenos. Sin embargo, más de 250 millones de personas alrededor del mundo sufren de alergias alimentarias, lo que las hace una preocupación en materia de inocuidad alimentaria. A principios de 2013, ILSI Brasil, ILSI Europa, ILSI HESI, ILSI Japón e ILSI Norte América participaron en una sesión sobre los desafíos emergentes relacionados con las alergias alimentarias. Esto llevó a una serie de eventos adicionales a lo largo de ese año. ILSI Brasil organizó tres eventos sobre esta temática. Dos de ellos, enfocados en las diferencias entre alergias alimentarias, hipersensibilidad e intolerancia; umbrales de interés toxicológico; y mitigación de alérgenos en la industria de los alimentos. El tercer evento exploró los derechos de los consumidores en materia de información sobre potenciales alérgenos alimentarios como parte de las políticas y prácticas estándar para la protección de la salud.



Acciones sobre Alergias Alimentarias en Asia

ILSI Punto Focal en China, ILSI HESI y el ex ILSI International Food Biotechnology Committee (IFBiC) trabajaron en conjunto con el Centro Nacional para el Análisis de Riesgo en Inocuidad Alimentaria de China y el Ministerio de Salud de ese mismo país en la organización de un taller sobre alergias alimentarias y análisis de riesgos. En este taller, llevado a cabo en Beijing, los participantes debatieron sobre estándares globalmente aceptados y enfoques innovadores utilizados para tratar la alergia clínica. Expertos procedentes de China y del extranjero presentaron ponencias sobre evaluación de la seguridad, la alergenicidad de proteínas y análisis de la composición de los cultivos alimentarios basados en la biotecnología.

ILSI Sudeste Asiático manifestó la necesidad de comprender mejor el alcance del problema de la alergia alimentaria en el contexto del sudeste asiático. Con el fin de crear conciencia sobre el tema, la filial apoyó la sesión científica *Managing Allergens in the Food Chain* en el marco de la 13th ASEAN Food Conference realizada en Singapur. Los presentadores comentaron la prevalencia de las alergias alimentarias en el sudeste de Asia, describieron los problemas que surgen con respecto a los alérgenos alimentarios no declarados, y compartieron experiencias del programa VITAL (Voluntary Incidental Trace Allergen Labeling) en Australia. ILSI Sudeste Asiático contribuyó a una sesión similar celebrada luego en Indonesia.



Uno de los principales recursos para la Ciencia

ILSI ha sido un recurso líder para la ciencia en biotecnología agrícola desde 1980. Desde su formación en 1997, ILSI IFBiC ha sido reconocida por su cooperación con filiales de ILSI en cursos de capacitación locales en relación con la inocuidad de (GE) los cultivos genéticamente modificados.

ILSI IFBiC ha estado especialmente presente en América Latina, y en 2013 apoyó dos exitosos eventos: uno en Paraguay y otro en Argentina. El primero fue coorganizado con ILSI Argentina y la Comisión Nacional de Bioseguridad, Instituto de Biotecnología Agrícola, Ministerio de Salud de Paraguay. El evento, desarrollado conjuntamente con el Programa para la Análisis de Riesgos y Regulación en Bioseguridad de ILSI Research Foundation, se enfocó en la metodología de Formulación del Problema en evaluación de la inocuidad alimentaria y a los principios de la guía Codex de análisis de riesgo en biotecnología. Las presentaciones de ILSI IFBiC resaltaron el trabajo en variabilidad de la composición de los cultivos y la seguridad en la evaluación de eventos aplicados de cultivos transgénicos.

El segundo, fue un taller de tres días realizado en Buenos Aires, Argentina. También coorganizado con ILSI Argentina, el programa de la Reunión Internacional sobre Estrategias Comparadas para Evaluación de Inocuidad de OGM incluyó oradores patrocinados por ILSI HESI e ILSI IFBiC, quienes dieron un panorama sobre alergenicidad de proteínas y varios temas relacionados con el análisis de inocuidad en diferentes países de América y de Asia.

Links de programas

- [ILSI International Food Biotechnology Committee](http://www.ilsi.org/FoodBioTech/Pages/HomePage.aspx) (www.ilsi.org/FoodBioTech/Pages/HomePage.aspx)
- [ILSI Research Foundation Center for Safety Assessment of Food and Feed](http://www.ilsi.org/Europe/Pages/TF_RiskAnalysis.aspx) (website coming soon!)
- [ILSI Health and Environmental Sciences Institute Task Force on Protein Allergenicity](http://www.hesiglobal.org/i4a/pages/index.cfm?pageid=3317) (www.hesiglobal.org/i4a/pages/index.cfm?pageid=3317)
- [ILSI Europe Task Force on Risk Analysis in Food Microbiology](http://www.ilsi.org/Europe/Pages/TF_RiskAnalysis.aspx) (www.ilsi.org/Europe/Pages/TF_RiskAnalysis.aspx)
- [ILSI North America Technical Committee on Food and Chemical Safety](http://www.ilsi.org/NorthAmerica/Pages/toxicology.aspx) (www.ilsi.org/NorthAmerica/Pages/toxicology.aspx)
- [ILSI North America Technical Committee on Food Microbiology](http://www.ilsi.org/NorthAmerica/Pages/FoodMicrobiology.aspx) (www.ilsi.org/NorthAmerica/Pages/FoodMicrobiology.aspx)
- [ILSI Research Foundation Center for Environmental Risk Assessment](http://www.cera-gmc.org) (www.cera-gmc.org)

Otros recursos

- [European Food Safety Authority](http://www.efsa.europa.eu) (www.efsa.europa.eu)
- [International Association for Food Protection](http://www.foodprotection.org) (www.foodprotection.org)
- [US Department of Agriculture](http://www.fns.usda.gov/food-safety/food-safety) (www.fns.usda.gov/food-safety/food-safety)

Publicaciones recientes

Hammond B, et al. **Toxicological evaluation of proteins introduced into food crops.** *Crit Rev Toxicol.* 43(Suppl 2):25-42

C. Crews, et al. **Analytical Approaches for MCPD Esters and Glycidyl Esters in Food and Biological Samples - A Review and Future Perspectives** *Food Additives and Contaminants* 2013;30(1):11-45

ILSI Argentina

Av. Santa Fe 1145, 4to. piso,
C1059ABF, Ciudad de Buenos Aires,
Argentina

www.ilsi.org.ar
info@ilsi.org.ar

El Instituto Internacional de Ciencias de la Vida (ILSI) es una organización mundial sin fines de lucro creada en 1978 con el fin de avanzar en la comprensión científica de la nutrición, seguridad alimentaria, toxicología, evaluación de riesgo, y medio ambiente.

ILSI reúne a expertos tanto del sector público como privado que trabajan para mejorar la ciencia para garantizar la salud y la seguridad humana y del medio ambiente.