



Luchando Contra La Contaminación: Cómo la FDA Mantiene Sanos los Alimentos

La Administración de Drogas y Alimentos (FDA), garantiza la seguridad y pureza de casi el 80 por ciento del abastecimiento de todos los alimentos de los Estados Unidos, excepto las carnes de res y de aves y algunos productos derivados de los huevos, que son regulados por el Departamento de Agricultura. La FDA cumple con su misión tan efectivamente, que la alimentación americana es segura como cualquiera otra en el mundo, pero los distintos gustos y otras tendencias presentan a la agencia nuevas demandas.

Por ejemplo, los americanos hoy consumen una mayor variedad de alimentos importados y confían más y más en productos alimenticios preparados comercialmente. El creciente número de americanos de mayor edad, un 25 por ciento, ha aumentado la proporción de la población americana, considerada de correr el riesgo de desarrollar enfermedades causadas por alimentos. Hoy los científicos han identificado cinco veces más, el número de agentes patógenos conocidos 50 años atrás. Además, la FDA recientemente se ha enfrentado a serios riesgos causados por alimentos potencialmente peligrosos como la transmisible encefalopatía espongiforme, contaminantes químicos, pesticidas y alérgenos.

Gracias al aumento de fondos en los últimos años, la FDA y otras autoridades locales, estatales y federales han fortalecido en gran manera la seguridad del abastecimiento de los alimentos en los Estados Unidos. Con esta iniciativa la FDA hizo lo siguiente:

- inició nuevos programas para mejorar la inocuidad de los alimentos marinos, frutas frescas y vegetales, vástagos de alfalfa, jugos y huevos;
- enfocó su programa de inspección de campos en productos con "alto riesgo" de contaminación microbiológica;
- aumentó nuevos métodos de vigilar el rápido desarrollo de las importaciones de alimentos;
- hizo en su investigación una evaluación de riesgo y actividades educativas,

Protegiendo los Alimentos Contra el Terrorismo

Los ataques terroristas el 11 de septiembre del 2,001 hicieron que la protección nacional del abastecimiento de víveres, fuera la principal prioridad de la FDA contra la premeditada contaminación. Para cumplir con esta necesidad, la agencia ha llevado a cabo o iniciado, las siguientes acciones:

- Cooperación total con la industria para publicar las guías para los elaboradores e importadores de alimentos, sobre cómo minimizar el peligro de la manipulación indebida de los alimentos y el terrorismo.
- La agencia está contratando 600 investigadores de importaciones, analizadores de laboratorio y otro personal adicional, quienes usarán las últimas tecnologías y equipo científico para ayudar a mantener la seguridad tanto de los alimentos importados como los domésticos.
- Está tratando de obtener nueva autoridad legislativa que proveerá nuevos medios para prevenir la distribución de alimentos que puedan ser peligrosos.

receptivas a las necesidades de seguridad de los alimentos de hoy.

Por ejemplo, la FDA recientemente desarrolló una campaña educativa titulada "¡A Su Salud! Alimentos Sanos Para Los Mayores" ("*To Your Health! Food Safety for Seniors*") que fue hecho como 'a la medida' a la singular necesidad de información de la creciente población de personas de mayor edad. Respondiendo al aumento del consumo de alimentos importados, la agencia ha dirigido seminarios de entrenamiento para familiarizar a oficiales reguladores fuera del país con los "buenos hábitos agrícolas de la FDA", la identificación de contaminantes de alimentos y otros tópicos de seguridad que ellos necesitan conocer, para asegurarse que los alimentos exportados de sus países satisfacen las medidas de seguridad de los Estados Unidos.

Siendo que la prevención es la piedra angular de la estrategia de la agencia para la reducción de las enfermedades causadas por alimentos contaminados, los científicos de la FDA están dedicados a investigar proyectos encaminados al desarrollo de una base científica para las decisiones de la agencia sobre la salud pública. Todas estas actividades han permitido que el programa de la FDA para la reducción de agentes patógenos (causantes de enfermedades) haya progresado vigorosamente de lo que fue hace tres o cuatro años atrás.

Para más información llame a la línea de Información de Alimentos de la FDA, 1-888-SAFEFOOD (1-888-723-3366) o visite la página de la FDA en el Internet: www.cfsan.fda.gov/~dms/fs-toc.html.