

# Seguridad alimentaria: un binomio redituable

Cada año 30% de la población se enferma por lo que come

**Las enfermedades causadas por alimentos son en su mayoría de baja letalidad, pero originan costos en el sistema de salud y la economía toda de una magnitud que pocos imaginan. Las fortalezas y debilidades de la Argentina en cuestiones de seguridad de los alimentos.**

**E**n materia de seguridad alimentaria existe una definición amplia y otra más acotada. La amplia es la acordada en Naciones Unidas que la precisa por una serie de cuestiones: el acceso a los alimentos, el balance alimentario, su inocuidad y por último su calidad.

Su otra definición se refiere, sobre todo, a la inocuidad; que los alimentos produzcan o no enfermedades. "En términos epide-

miológicos los problemas por inseguridad alimentaria son importantes –explica el Dr. Fernando Valdivia, docente de Salud Pública en la Facultad de Medicina de la UNLP–. Los organismos sanitarios internacionales estiman que más del 80% de las enfermedades producidas en seres humanos están vinculadas directa o indirectamente con los alimentos. Sean infecciones alimentarias, intoxicaciones, enfer-

medades asociadas al consumo prolongado de determinadas sustancias nocivas, o al consumo escaso de otras que implican desarrollo de enfermedad".

De ese impactante 80%, la mayoría de estas enfermedades no se declaran a la autoridad sanitaria. "En general, en todo el mundo, tienen muy baja declaración –apunta Valdivia–, se denuncian sólo alrededor del 1%". Es que la mayoría se resuelven domésticamente en un par de días sin llegar a la consulta médica. "En el siguiente nivel, se recurre al médico –explica Valdivia– pero no va más allá de un tratamiento sintomático. Recién en el tercer nivel, enfermedades más complejas, pasan a formar parte del sistema de salud y algunas son de declaración obligatoria".

A nivel mundial los estudios sobre este tema son escasos. "En EE.UU. o Australia, donde más ordenadas tienen las investigaciones sobre la cuestión –gráfica Valdivia– se habla de que 30% de la población por año padece enfermedades causadas por alimentos".

En la Argentina, un trabajo de 1999, sobre datos del año 97, re-

## Regulación y control local

Existen dos organismos de competencia nacional, el Instituto Nacional de Alimentos (INAL) que depende de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) y ambos del Ministerio de Salud y Ambiente de la Nación; y el Servicio Nacional de Seguridad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), que depende de la Secretaría de Agricultura, del Ministerio de Economía. En un segundo nivel jurisdiccional, las provincias tienen estructuras similares y lo mismo ocurre a nivel municipal.

gistró casi 600.000 casos, con alrededor de 20.000 hospitalizados. "Teniendo en cuenta que se denuncia alrededor de 1%, los datos se proyectaron y costearon -cuenta Valdivia-. En esos años de economía dolarizada los costos, directos e indirectos, de la inseguridad alimentaria en Argentina se estimaron en unos US\$ 8.000 millones por año, incluidos todos los costos del sistema de salud, más las horas de trabajo perdidas y otros que se generan en la economía".

La letalidad de enfermedades causadas por alimentos ronda 1,5% y los grupos más susceptibles son niños, adultos mayores e inmunodeprimidos. "Si se toma por enfermedad -explica Valdivia- las hay de alta letalidad, el botulismo, por ejemplo; aunque por suerte no es de alta prevalencia".

La aparición de estas enfermedades no necesariamente habla mal de los sistemas de control o de salud. Muchas están dentro de nuestro propio organismo o ambiente y su origen más frecuente es la cocina debido a cuestiones de higiene en la preparación y conservación de los alimentos.

"Las estadísticas dicen que cerca de 50% de las ETA -Enfermedades Transmitidas por Alimentos- se originan por las malas prácticas de manipulación de los alimentos en el hogar -explica el Dr. Matías De Nicola, Director del Instituto Nacional de Alimentos (INAL)-. Las ETA son un grupo de enfermedades que tienen en común al alimento como vehículo, pero cada una tiene su particularidad -alimento relacionado, síntomas-. La mayoría de ellas tiene como síntomas característicos los gastrointestina-



les -diarreas, vómitos, cólicos- No todas las diarreas son ETA, pero un alto porcentaje sí".

Para el funcionario, la Argentina muestra una situación particular en materia de control en la producción de alimentos. "Es un país productor por excelencia y los exporta -dice-. Los organismos de regulación y control nacionales fijan normas con los más altos requerimientos mundiales pero, además, los estándares requeridos por los países importadores son una presión positiva. Una gran cantidad de empresas argentinas abastecen a los mercados internacionales más exigentes y sus productos ingresan sin ningún problema". "El trabajo desde el sector oficial está en constante evolución, en proceso de mejora continuo. Trabajamos para que los alimentos que la población consume, independientemente de su lugar de producción, sean inocuos."

Cada vez más empresas alimentarias nacionales sincronizan con las últimas corrientes globales. "La tendencia mundial que se viene dando es a la prevención -explica Valdivia-, a la implementación voluntaria de sistemas de calidad por las empresas, disminuyendo el riesgo general y la actividad de control en el fi-



En los productos lácteos es fundamental la continuidad de la cadena de frío.

De Nicola: "Cerca de 50% de las enfermedades transmitidas por alimentos se originan en la mala manipulación de alimentos al cocinarlos"



Valdivia: "Más del 80% de las enfermedades producidas en seres humanos están vinculadas directa o indirectamente con los alimentos"

nal del proceso. Por propia decisión empresarial se va controlando cada vez más el proceso de producción de alimentos. Y en lo referente a organismos de control se usan las llamadas 'equivalencias': no se controla todo lo que se intercambia sino que se acuerdan estándares de calidad entre los organismos de cada país que los homologan y hay controles puntuales de muestras. Mercosur, por ejemplo, acordó hace años el marco legal que impone a sus miembros".

Las fábricas de alimentos tienen



No solo la carne mal cocida puede causar síndrome urémico hemolítico. Se transmite también entre personas y por frutas y verduras contaminadas

como estrategia cuidarse más allá de normas y regulaciones incluso por sus propios intereses, ya sean la exportación, ventas locales, o imagen. “Cuando hay una crisis y se retira un producto del mercado –acota De Nicola–, la empresa pierde por ventas no realizadas y por el daño de su imagen ante los consumidores. Esto es un costo para la empresa pero también para la economía del país”.

“En materia de situaciones de crisis en seguridad alimentaria, cuando el sistema de vigilancia alimentaria detecta un alimento de riesgo, decide retirarlo del mercado por precaución, –continúa De Nicola–. Pero ante un incidente así, en muchas situaciones la reacción que se genera en los medios de comunicación, y en los consumidores, es por la negativa: que el sistema no está funcionando, que falló cuando ocurrió lo contrario”.

Uno de los principales problemas que enfrenta la Argentina

en enfermedades por alimentos es el Síndrome Urémico Hemolítico. “Lo produce una cepa específica de la ‘Escherichia coli’, la 0157: H7, de alta letalidad y ataca sobre todo a niños –dice Valdivia–. Se habla de unos 400 casos anuales en nuestro país, una cifra altísima a nivel mundial. Si bien se sabe que alimentos como la carne picada vacuna sin la cocción suficiente –por encima de los 71 grados– puede ser su causa, se están descubriendo otros orígenes”.

El alto consumo de carne vacuna por habitante que registra nuestro país se tenía como la razón principal de este triste récord pero ya no es así. “Hoy con los avances en las investigaciones está más claro –agrega De Nicola– que este síndrome no es producido solo a través de alimentos; también se transmite por contacto con animales y de persona a persona. Hubo incluso algunos brotes en jardines de infantes y colonias infantiles por el agua contaminada de las piletas, y entre los alimentos no es sólo la carne; las frutas y verduras mal lavadas son también fuente de contaminación”.

“Muchos casos registrados durante la crisis de 2002 en el Hospital de Niños de La Plata, centro regional de referencia en esta enfermedad, fueron ocasionados por leche sin pasteurizar que en-

traña un riesgo altísimo –prosi-gue De Nicola–. Es un problema serio, estamos tratando de minimizar sus posibilidades de aparición; es un desafío importante y no es sencillo por su multifactorialidad”.

Según Valdivia, en los controles el eslabón más delgado son los estamentos locales. “La mayor debilidad de nuestro sistema –dice– tiene que ver con lo que es de incumbencia municipal. La mayor cantidad de casos de enfermedad por alimentos se origina a nivel del comercio minorista: el almacenero que a la noche desenchufa la heladera para ahorrar luz o el uso de aditivos prohibidos –como el bromato en el pan– que ocurren más en la producción artesanal de alimentos que la industrial, donde los controles son más exigentes y se cumplen. En general hay debilidades institucionales, los organismos locales son más frágiles y disponen de menos tecnología. Además, deben operar sobre anomalías como la economía informal: el vendedor de choripanes, por ejemplo.

Por eso se requiere una buena articulación. El punto crítico está en los niveles de control de las provincias y su vinculación con los municipios.”.

Está estudiado que a través de buenas campañas de educación para la salud, de concientización, a través de los medios de comunicación y agentes primarios los costos por estas enfermedades caen considerablemente. “Las campañas de prevención en seguridad alimentaria –concluye Valdivia– son una excelente inversión de fácil retorno por los ahorros que genera en el sistema de salud y en horas de trabajo perdidas”.

## Marco legal global

Nuestro país tiene un marco legal definido por el Código Alimentario Argentino y por el Decreto 4238 que regula los mecanismos de control y producción de alimentos. Estos definen cada alimento, cómo debe ser elaborado, qué controles requiere y los límites mínimos y máximos permitidos de sustancias o microorganismos. Este marco legal está encuadrado en la normativa regional de Mercosur y, a nivel global, en el Codex Alimentarius; el código internacional de alimentos definido para la ONU entre la FAO y la OMS.