

INOCUIDAD, EL RENOVADO DESAFÍO DE LOS SISTEMAS DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS

Por Walter García*

Los alimentos y la alimentación imprescindibles en cada día de nuestras vidas presentan desafíos que evolucionan día a día porque tienen una implicancia fundamental para la salud y el bienestar de la población, como así también para el desarrollo productivo y económico de países como la Argentina.

Siendo la inocuidad de los alimentos uno de esos desafíos, es oportuno recordar que, en 2013, al conocer el fallecimiento de Nelson Mandela, el director general de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), José Graziano da Silva, expresó: "Hemos perdido a uno de los más apasionados defensores del derecho a la alimentación en el mundo. Él entendió que eliminar el hambre no era tanto una cuestión de producir más alimentos sino de compromiso político para garantizar que las personas tuviesen acceso a los recursos y servicios necesarios para poder comprar o producir suficientes alimentos inocuos y nutritivos".

En relación al otro desafío, que es la alimentación, conviene tener presente que, de acuerdo a lo señalado en la Cumbre Mundial sobre la Alimentación de 1996, la seguridad alimentaria existe cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfacen sus necesidades energéticas diarias y

preferencias alimentarias para llevar una vida activa y sana. La definición plantea cuatro dimensiones primordiales de la seguridad alimentaria:

- disponibilidad física;
- acceso económico y físico;
- utilización de los alimentos;
- y la estabilidad en el tiempo de las tres dimensiones anteriores.

Respecto de la tercera dimensión, la FAO señala que por utilización normalmente se entiende la forma en la que el cuerpo aprovecha los diversos nutrientes presentes en los alimentos. Ingerir energía y nutrientes suficientes es el resultado de buenas prácticas de salud y alimentación, la correcta preparación de los alimentos, la diversidad de la dieta y la buena distribución de los alimentos dentro de los hogares (FAO, 2011).

En este contexto cobra suma importancia un concepto tan antiguo como la humanidad misma y que permanentemente evoluciona con los múltiples desafíos que los alimentos y la alimentación nos ponen cada día. Ese concepto no se menciona explícitamente al momento de adquirir un alimento en el comercio o de solicitar un plato en el restaurante dado que está implícito en la condición misma del alimento: es su inocuidad.

Ya en la Grecia clásica se aplicaban normas higiénicas en la inspección de los alimentos, en especial sobre la carne por su facilidad para alterarse, dado que se conocían los efectos patológicos de algunos parásitos. En la antigua Roma, los productos alimenticios se sometían a la inspección de la autoridad estatal, realizada

*El autor es ingeniero. Dirige la maestría en Gestión de la Seguridad Alimentaria de la Universidad ISALUD

por funcionarios que atendían a los impuestos y al control de los alimentos. Los romanos instituyeron la inspección oficial de los abastecimientos de víveres, puesto que con frecuencia se adulteraban el pan, el vino, la leche, la cerveza y hasta el pescado.

En la actualidad, se entiende como inocuidad de los alimentos la garantía de que no causarán daño al consumidor y proporcionarán el valor nutricional previsto cuando se preparen o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan (FAO, 2007).

La inocuidad de los alimentos, la nutrición y la seguridad alimentaria están profundamente relacionadas. La Segunda Conferencia Internacional OMS/FAO sobre Nutrición, celebrada en Roma en noviembre de 2014, reiteró la importancia de la inocuidad de los alimentos para lograr una mejor nutrición humana a través de una alimentación sana y nutritiva.

Una lucha antigua

Desde muy antiguo se registran datos que dan cuenta de que las enfermedades de

transmisión alimentaria (ETA) son causa de náuseas, vómitos y diarreas; como también de enfermedades más prolongadas como insuficiencia renal o hepática o trastornos cerebrales y neurales. Los niños que sobreviven a algunas de las ETA más graves pueden sufrir retraso del desarrollo físico y mental, y hasta tener efectos irreversibles en su calidad de vida.

Los alimentos contaminados por bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas nocivas causan más de 200 enfermedades, que van desde la diarrea hasta el cáncer.

Al ejercer una demanda sobre los sistemas de salud, las ETA dificultan el desarrollo económico y social, y perjudican a las economías locales, el comercio y el turismo. La carga que las ETA imponen a la salud pública, el bienestar social y la economía ha sido subestimada por años, en parte debido a la inadecuada cuantificación de casos y la dificultad para establecer una relación de causalidad entre la contaminación de los alimentos y las enfermedades o muertes que provocan.

En la antigua Roma, los productos alimenticios se sometían a la inspección de la autoridad estatal, realizada por funcionarios que atendían a los impuestos y al control de los alimentos. Los romanos instituyeron la inspección oficial de los abastecimientos de víveres, puesto que con frecuencia se adulteraban el pan, el vino, la leche, la cerveza y hasta el pescado.

Más cerca de tu Salud



- ◆ Líder en Medicina Familiar
- ◆ Sanatorio Propio de Alta Complejidad
- ◆ Centros Médicos Propios en todo el País
- ◆ Tecnología de Avanzada
- ◆ Amplia Cobertura

0 800 222 0123
www.construirsalud.com.ar



El informe *Estimación de la carga mundial de las enfermedades de transmisión alimentaria*, publicado por la Organización Mundial de la Salud (OMS) en diciembre de 2015, ofrece estimaciones sobre la carga de morbilidad causada por 31 agentes contaminantes (bacterias, virus, parásitos, toxinas y productos químicos), y el más completo publicado hasta la fecha sobre el impacto de los alimentos contaminados en la salud y el bienestar.

Ese trabajo estima que cada año enferman en el mundo unos 600 millones de personas por ingerir alimentos contaminados, el equivalente a la población de toda América latina. O visto en forma global casi uno de cada diez habitantes del planeta contrae anualmente una ETA. De los que enferman, 420.000 mueren anualmente por alimentos contaminados, el equivalente aproximado a la población de nuestra provincia de San Luis.

Dentro de las ETA, las infecciones diarreicas, las más comúnmente asociadas al consumo de alimentos contaminados, enferman anualmente a 550 millones de personas y provocan 230.000 muertes.

Otros factores importantes que contribuyen a la carga mundial de las ETA son la fiebre ti-

Los alimentos, fundamentales desde antes de nacer y hasta nuestra despedida de este mundo, si son inadecuadamente manejados constituyen una amenaza para la salud y pueden poner en peligro la vida

foidea, la hepatitis A, *Taenia solium* y las aflatoxinas presentes en granos almacenados de forma inapropiada. Esto constituye es una simple muestra del amplio abanico de desafíos que productores, transformadores, distribuidores y todos como consumidores tenemos día a día.

Los alimentos, fundamentales desde antes de nacer y hasta nuestra despedida de este mundo, si son inadecuadamente manejados constituyen una amenaza para la salud y pueden poner en peligro la vida. Como se ha señalado, los más sensibles a estos impactos son los lactantes, los niños pequeños, las embarazadas, los adultos mayores y las personas con enfermedades subyacentes.

En este sentido, el informe de la OMS señala que los niños menores de 5 años soportan un 40% de la carga atribuible a las ETA. Siendo además uno de los más golpeados por ellas, dado que el 30% del total de las muertes anuales se producen en este sensible grupo etario, pese a que solo representan el 9% de la población mundial.

Sumando desafíos

En materia de salud y alimentos, a la ya conocida lucha contra el hambre, la desnutrición y las ETA debemos sumar el desafío que presentan las enfermedades no transmisibles (ENT). La OMS señala la relevancia de las ENT y su impacto sanitario, tanto para la salud de la población como la carga que representan para los sistemas de atención sanitaria.

De acuerdo a la OMS, las ENT causan la muerte de 38 millones de personas cada año, el equivalente a la población sumada de nuestros hermanos y vecinos de Uruguay, Paraguay, Bolivia y Chile. Las enfermedades cardiovasculares constituyen la mayoría de las defunciones por ENT, 17,5 millones cada año, seguidas del cáncer (8,2 millones), las enfermedades respiratorias (4 millones) y la diabetes (1,5 millones).

A este cuadro de situación debemos agregar además el sobrepeso y la obesidad como dos de los problemas de salud mundial en acelerado crecimiento. En nuestro país la última Encuesta Nacional de Factores de Riesgo (ENFR, 2013) arrojó que el sobrepeso y la obe-

ES BUENO TENERTE



Existen prestaciones obligatorias de cobertura médico asistencial, infórmese de los términos y alcances del Programa Médico Obligatorio en la siguiente dirección de Internet www.buenosaires.gov.ar. La Superintendencia de Servicios de Salud tiene habilitado un servicio telefónico gratuito para recibir desde cualquier punto del país consultas, reclamos o denuncias sobre irregularidades de la operatoria de traspaños. El mismo se encuentra habilitado de lunes a viernes, de 10 a 17 hs., llamando al 0-800-222 SALUD (72583) - www.sssalud.gov.ar - R.N.C.S. 4-0080-0, R.N.E.M.P. (Prov.) 1408.

sidad se han incrementado, estimándose que un 58% de las personas encuestadas presentó exceso de peso.

En este marco, la OMS ha instado a los países a redoblar los esfuerzos para alcanzar en 2025 la reducción del 25% de la mortalidad por enfermedades cardiovasculares y la detención del aumento de la obesidad y diabetes.

En el encuentro FAO de 2014 los representantes de los gobiernos se comprometieron a aunar esfuerzos para invertir la tendencia ascendente del sobrepeso y la obesidad y reducir la carga de las enfermedades no transmisibles relacionadas con la dieta en todos los grupos de edad; para formular políticas públicas desde la producción hasta el consumo y proporcionar alimentos que satisfagan las necesidades nutricionales de las personas promoviendo una alimentación saludable, diversificada e inocua; y para facultar a las personas para adoptar decisiones informadas sobre los productos alimenticios con objeto de seguir prácticas alimentarias saludables.

La oferta de alimentos suficientes, inocuos y variados, junto con la promoción de hábitos de alimentación saludable, son claves para ayudar a reducir el riesgo de sufrir ENT. Intervenciones regulatorias en la composición (eliminación de grasas trans), rotulación (etiquetado y *claims* nutricionales) y accesibilidad (restricción en bebidas alcohólicas) de los alimentos contribuyen y complementan estas acciones.

Un nuevo reto

El control de alimentos, presente ya en la Grecia clásica y la antigua Roma, involucra en la actualidad muchas más dimensiones que la contaminación o adulteración de los alimentos. A nivel regional, la 16° Reunión Interamericana de Ministros de Salud y Agricultura (Rimsa) subrayó que las principales causas de las enfermedades no transmisibles están asociadas a estilos de vida y alimentación no saludables. Además, señaló que los aspectos nutricionales son un componente del sistema de control de alimentos, dado que se trata de un tema de salud pública y de interés por parte de los consumidores, quienes requieren disponer de alimentos nutritivos, sanos e inocuos.


Por eso, la Rimsa llamó a incrementar y unir

esfuerzos para favorecer la producción de alimentos inocuos y saludables fundamentales para la prevención, control y manejo de las enfermedades crónicas no transmisibles.

En el mismo sentido, la Comisión Panamericana de Inocuidad de los Alimentos (Copaia) realizó en 2012 un llamado a incrementar y unir esfuerzos en el suministro de alimentos inocuos y con calidad nutricional, para lo cual se requiere de articulación multisectorial y liderazgo para promover políticas públicas que garanticen el bienestar y la salud de la población e instó a los países a formular políticas que tomen en consideración la relación entre inocuidad de los alimentos y las enfermedades crónicas no transmisibles.

Hoy se entiende que el control de los alimentos es la actividad reguladora realizada por las autoridades nacionales o locales para proteger al consumidor y garantizar que todos los alimentos, durante su producción, manipulación, almacenamiento, elaboración y distribución sean inocuos, sanos y aptos para el consumo humano, cumplan los requisitos de inocuidad y calidad y estén etiquetados de forma objetiva y precisa, de acuerdo con las disposiciones de la ley (FAO, 2003).

Los sistemas de control de alimentos son claves para garantizar controles suficientes en la inocuidad y calidad de los alimentos que se producen, consumen y exportan; y para garantizar que los alimentos importados se atengan a los requisitos sanitarios locales. En este sentido, el comercio de alimentos obliga tanto a los países importadores como a los exportadores a reforzar sus sistemas de control de los alimentos, y adoptar y hacer observar estrategias de control de los alimentos basadas en el riesgo (FAO, 2003).

Hoy más que nunca, los sistemas de control de los alimentos deben proveer medios para proteger la salud pública reduciendo el riesgo de enfermedades; proteger a los consumidores de alimentos insalubres, malsanos, indebidamente etiquetados o adulterados; y contribuir al desarrollo económico manteniendo la confianza de los consumidores en el sistema alimentario y estableciendo una base normativa sólida para el comercio nacional e internacional de alimentos (FAO, 2003). 

En materia de salud y alimentos, a la ya conocida lucha contra el hambre, la desnutrición y las ETA debemos sumar el desafío que presentan las enfermedades no transmisibles (ENT). La OMS señala la relevancia de las ENT y su impacto sanitario, tanto para la salud de la población como la carga que representan para los sistemas de atención sanitaria.