



Inocuidad Alimentaria

¿P o r Q u é D e b e S e r F u n d a m e n t a l ?



BIOCOUNTER

Herramienta para el Control de la Inocuidad Alimentaria

A partir de la década de los noventa y hasta el día de hoy, la globalización de la economía ha producido un gran aumento de la comercialización de alimentos de distintos orígenes, los cuales son sometidos a una gran diversidad de procesos y manipulación antes de llegar al consumidor final. Esta sola acción representa una gran incerteza respecto a su inocuidad. Derivado de esta realidad es que la inocuidad alimentaria se ha convertido en uno de los principales temas de preocupación para la salud pública a nivel mundial. Los países que cuentan con buenas bases de datos respecto a la frecuencia con los que se detectan alimentos contaminados pueden valorar el tema y establecer políticas públicas para impedir que ellas se transformen en un problema que afecte a la salud de un número importante de la población. Situación que no es menor ya que tiene un gran impacto económico que se ve reflejado en pérdidas que se calculan en miles de millones de dólares anuales en países tanto desarrollados como en vías de desarrollo.

Es así como el último estudio del Centro de Control y Prevención de Enfermedades de los Estados Unidos (CDC, 2010) estimó que anualmente en dicho país se presentan alrededor de 48 millones de casos de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs), con 128.000 hospitalizaciones y alrededor de 3.000 muertes. Además del costo en vidas las enfermedades asociadas al consumo de alimentos contaminados tienen un costo económico de cerca de 77 bi-

llones de dólares por concepto de ausencia laboral y pérdida de productividad principalmente. Cabe destacar que esta estimación no incluye las pérdidas económicas que las industrias de alimentos deben enfrentar por concepto de pérdida de confianza de los consumidores, pérdidas de producto por concepto de "recall" o los costos de demandas judiciales, así como tampoco considera los costos en los que el estado debe incurrir para hacer frente a situaciones de emergencia alimentaria.

En Chile, de acuerdo a datos entregados por la red de vigilancia epidemiológica del Ministerio de Salud (MINSAL), entre los años 2005 y 2010 se reportaron un total de 5.689 notificaciones de brotes de ETAs a lo largo del país. De este total, el 3,2% de las personas afectadas fueron hospitalizadas, y 0,1% murieron, mientras que el 97% restante si bien no necesitó atención médica extendida, sí requirió reposo en sus hogares y debió ausentarse de sus labores habituales (Olea *et al*, 2012)

Conforme a lo descrito, no parece ilógico que la inocuidad de los alimentos sea uno de los principales objetivos de Salud Pública. Es por ello que la FAO y la OMS, junto con la Organización Mundial de comercio (OMC) han impulsado una fuerte campaña para armonizar las normas de calidad e inocuidad de los alimentos y promover la utilización de sistemas de gestión que transfieran la responsabilidad de elaborar alimentos inocuos a las empresas productoras, dejando en el estado y los consumidores la responsabilidad de fiscalizar y controlar.

Chile se encuentra en un período de transición en el que coexisten dos sis-



Biocounter proporciona una herramienta adecuada para las necesidades de detección oportuna de contaminación microbiana. Evita enviar muestras a laboratorio externo. Altamente conveniente para muestreo "en terreno".

APLICACIONES

Superficies en uso, superficies sanitizadas, manipuladores, materias primas, productos en proceso, productos terminados, ambientes, aguas de proceso, aguas residuales, vehículos proveedores.

VENTAJAS

Ahorro y eficiencia en análisis.
Simples de usar.
Resultados en 24-48 horas.

ASISTENCIA TÉCNICA



Teléfono (56-2) 2554 5699
operaciones@bioch.cl • www.bioch.cl

temas: uno en que el Estado controla el producto final a modo de fiscalización, y otro que se basa en planes de gestión preventivos destinados a que los alimentos contaminados no lleguen al consumidor, implementando por ejemplo el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés). Este sistema presume que cada empresa debe identificar los peligros para controlar los puntos críticos en toda la cadena agroalimentaria, la cual va desde la producción de materias primas, hasta el consumidor.

Para que los esfuerzos por aplicar los nuevos sistemas preventivos sean fructíferos, sin embargo, no basta con nuevas leyes o reglamentos, sino que se requiere un cambio cultural que promueva un cruce e intercambio de conocimientos y capacidades entre las entidades controladoras, las empresas que elaboran alimentos, los consumidores y la academia que entrega información científica relevante y para la planificación y posterior implementación de dichos sistemas.

Considerando este último punto y buscando la integración de distintas disciplinas en el ámbito de la inocuidad, es que en países desarrollados se utiliza desde hace algún tiempo el “Análisis de Riesgos” como una herramienta fundamental que permite un enfoque estructurado y objetivo para la adopción de decisiones en relación a la inocuidad de los alimentos.

El Análisis de Riesgo delimita las responsabilidades de los diferentes actores y de las autoridades gubernamentales para lo cual separa las acciones entre la Gestión de Riesgos, la Evaluación de Riesgos y la Comunicación de los Riesgos (Figura 1) promoviendo la



Figura 1

interacción entre evaluadores y gestores. De esta manera, a través del análisis de riesgos es posible integrar el conocimiento científico a la toma de decisiones e identificar las medidas de control más eficaces para cada país o sistema que sea el objeto de estudio del análisis.

En Chile, el Análisis de Riesgo aún está en sus primeras etapas de implementación, y falta recorrer un largo camino para generar bases de datos confiables que faciliten la toma de decisiones informada y con respaldo científico en lo que respecta a inocuidad de los productos alimentarios que consume nuestra población. Es aquí cuando se hacen visibles varios cuellos de botella, entre estos destacan la falta de profesionales capacitados e interesados en llevar a cabo que realicen investigación respecto a conjuntos patógenos/matrices y residuos/matrices. Para recoger e interpretar los datos además es necesario desarrollar sistemas matemáticos y computacionales que permitan realizar el análisis (sistemas informáticos, modelos matemáticos) requeridos. A lo anterior hay que reconocer que en Chile la información científica disponible respecto a inocuidad alimentaria es absolutamente insuficiente, y la que existe es de volúmenes pequeños, de difusión limitada y dispersa en un país con tantas variaciones ecológicas y ambientales.

Debido a este déficit es que en la actualidad la planificación y el desarrollo de

políticas de inocuidad muchas veces se basan en datos disponibles de otros países (principalmente Estados Unidos y la Unión Europea), que poseen realidades económicas, productivas y socio-culturales distintas a las nuestras. Por esto medidas de prevención y control que presentan buenos resultados en otras latitudes, podrían no ser adecuadas o no generar resultados similares en nuestro país.

Entre los desafíos a los que Chile se enfrenta, por lo tanto, está en primer lugar el de acelerar la transición desde sistemas de control de inocuidad alimentaria que se basan en el control del producto final hacia aquellos en donde se privilegia la prevención para entregar alimentos inocuos, y en segundo término el de implementar el Análisis de Riesgo como parte fundamental de la toma de decisiones, generando bases de datos propios que reúnan datos respecto a los riesgos biológicos y químicos de las principales matrices alimentarias del país. Ello incluirá un esfuerzo mancomunado del Estado, las Empresas, la Academia y los Consumidores. Esto ha probado ser un conjunto fructífero para contribuir al éxito de países más desarrollados.

Sólo así Chile logrará cambios importantes en sus políticas de control de la inocuidad y prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos, reduciendo los costos sociales y económicos que éstas tienen.

Chile aspira a ser una Potencia Alimentaria, la inocuidad de los productos que exporte será un plus muy importante para alcanzar esta meta.

Pilar Sánchez Pereira
Guillermo Figueroa Gronemeyer
IN TA, Universidad de Chile