

Inocuidad

Un Componente de la Calidad de los Alimentos



Una vez que las sociedades alcanzan altos niveles de desarrollo, ocurre una modificación de convenciones y costumbres en los más diversos ámbitos, incluyendo desde lo cultural hasta lo productivo, y se reemplazan antiguos paradigmas por nuevos. Entre ellos, la concepción de producir con el fin de generar ganancias económicas va evolucionando hacia la producción para satisfacer. La primera

se enmarca en mercados incipientes con niveles de competencia reducido; sin embargo, el desarrollo conlleva a que la producción de bienes y servicios escale hacia mejorar la calidad de lo ofrecido. En este marco, el compromiso institucional de las empresas para lograr la satisfacción del cliente predomina por sobre la obligación legal impuesta por los entes regulatorios y resulta esencial para la prosperidad de las empresas. El consumidor de hoy exige más valor por el dinero invertido, más información, comodidad y salud. Por su parte, el sector alimentario ha debido





La compatibilidad del sistema HACCP ha permitido su integración a diversos esquemas de gestión de calidad industrial, por lo que ahora inocuidad, calidad y productividad pueden abordarse en conjunto.

incrementar los estándares de producción, no pudiendo marginarse de tales demandas. Por otro lado, el sector público también se ha visto convocado a mejorar las estrategias reguladoras e incentivadoras del sector alimentario.

La creciente conciencia de los consumidores sobre los efectos que los alimentos pueden ejercer sobre la salud ha promovido un cambio en la percepción de los riesgos alimentarios. Como consecuencia, los consumidores exigen estándares más elevados de calidad e inocuidad. De lo anterior se desprende que la producción de alimentos inocuos no sea sólo una exigencia de las entidades sanitarias, sino más bien una estrategia empresarial y, si bien no es discutible el rol regulador y contralor de los entes públicos, la responsabilidad de una producción de alimentos libres de peligros para la salud ha ido recayendo paulatinamente en las empresas alimentarias.

En el enfoque tradicional de inocuidad las acciones correctivas ocurren cuando se producen eventos de enfermedades transmitidas por los alimentos, sin considerar la prevención de la contaminación de los productos. La mecánica de este sistema consiste en la inspección del producto alimenticio una vez terminado su procesamiento, dictaminando su aptitud para el consumo inclusive al momento en que es ofrecido al consumidor y sin considerar controles durante los procesos productivos. Entre las deficiencias de la inspección de producto final se cuenta el aumento en el riesgo de que diversos peligros puedan alcanzar al alimento durante las distintas etapas de la elaboración, no pudiendo garantizar el control adecuado de la inocuidad alimentaria.

En contraste, el enfoque al que actualmente tiende la industria alimentaria se basa en el precepto de “adelantarse a la ocurrencia de problemas”, es decir,

existe un planteamiento preventivo. Bajo esta aproximación, la cadena de producción se visualiza en forma integradora, partiendo desde los insumos hasta terminar con la obtención del producto final, y prestando atención a cada una de las etapas de transformación, siendo este un pilar básico de la gestión de la calidad. Con este enfoque se promueve la proactividad a lo largo de la cadena agroalimentaria mediante medidas sistematizadas, recomendaciones y procedimientos capaces de ordenar en forma práctica y sencilla el control sanitario de la producción de alimentos, lo que culmina en garantizar la inocuidad alimentaria.

Existen múltiples definiciones para el concepto de calidad, sin embargo, el concepto está supeditado a la percepción de cada individuo. Una de las definiciones concibe el concepto de calidad como las características medibles de las necesidades futuras de los usua-


rios, y recomienda utilizar estas características para diseñar y fabricar el producto que complacerá las necesidades del cliente. En el caso de los alimentos, estas necesidades podrían incluir a aspectos clásicos de calidad (color, sabor, textura, etc.) más la dimensión de inocuidad (certeza de que los alimentos no causarán enfermedad).

El precepto de calidad, entendido como “hacer bien las cosas desde la primera vez”, inspiró la conexión entre un adecuado nivel de calidad de los alimentos y los requisitos de inocuidad. Como resultado, la industria adoptó hace un par de décadas el desafío de la aplicación de sistemas de gestión, en desmedro de la cada vez más obsoleta inspección de producto terminado. Conectar calidad con inocuidad requiere de herramientas capaces de ir más allá del simple control de la manipulación directa de los alimentos, orientándose más bien hacia la gestión de todos los aspectos que intervienen en la producción. En este sentido, los procesos de producción de alimentos se distinguen desde una perspectiva que permita a la industria satisfacer las exigencias oficiales, comerciales y de los consumidores mediante la mejora en los estándares exigidos. La gestión de los procesos de producción de alimentos mediante la aplicación de principios básicos llevará a la obtención de un producto inocuo y de calidad, redundando en una mayor utilidad para la empresa.

El sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) se-

gún la definición de FAO es “un abordaje preventivo y sistemático dirigido a la prevención y control de peligros biológicos, químicos y físicos, por medio de la anticipación y prevención, en lugar de inspección y pruebas de productos finales”. HACCP se basa en una serie de etapas sucesivas e interrelacionadas, inherentes al procesamiento industrial de los alimentos, que se aplica a todos los segmentos y eslabones de la cadena productiva. El sistema tiene como punto de partida la identificación de los peligros potenciales para la salud y las medidas necesarias para su control, ayudando a garantizar la producción de alimentos inocuos al prevenir o minimizar los riesgos asociados a dichos peligros. Como sistema de gestión de la inocuidad alimentaria, HACCP tiene base científica y es sistemático, facilita el cumplimiento de exigencias legales y tiene efectos indirectos como son la reducción de los costos operativos, disminución de la necesidad de recolección y análisis de muestras, y evita la destrucción o re-procesamiento de productos por razones de inocuidad. Desde la década de 1970, el sistema HACCP ha sido incorporado paulatinamente a la industria alimentaria, en una primera etapa de aplicación voluntaria, hasta adquirir el carácter obligatorio en algunas legislaciones nacionales. En Chile, la aplicación de HACCP se consideró propio del sector privado hasta el año 2014, cuando una modificación del artículo 69 del Reglamento Sanitario de los Alimentos lo transformó en obligatorio según lo estime la autoridad sanitaria.

La compatibilidad del sistema HACCP con sistemas de calidad ha permitido su integración a diversos esquemas de gestión de calidad industrial. Esto significa que inocuidad, calidad y productividad pueden abordarse en conjunto, resultando en beneficios para los consumidores, más ganancias para las empresas y mejores relaciones entre los participantes del mercado de los alimentos. El requisito de comprometer a cada integrante de la empresa y la ineludible revisión periódica de las exigencias de los clientes, ha convertido a HACCP en un sistema de creciente aceptación por parte de la industria, gobiernos y consumidores, lo que permite prever un incremento de la aplicación de este sistema en la industria alimentaria como herramienta básica para garantizar la producción de alimentos inocuos y de calidad, en un evidente beneficio para la salud de las personas y para la economía de los países.

Comprendido como un sistema de gestión de la inocuidad, HACCP se ha integrado paulatinamente tanto en el ámbito público como en el privado de la producción de alimentos, favoreciendo con esto la comprensión de los procesos de producción y la mejora de la capacidad para satisfacer de manera constante la necesidad de una gestión sostenible en inocuidad y calidad alimentaria. 

*Magaly Toro, PhD.
Enrique Zúñiga, Magister en Nutrición y Alimentos
Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos
Universidad de Chile*