



Asegurar la cadena alimentaria

La FAO elabora una amplia estrategia para contribuir a que el suministro de alimentos de los países sea “inocuo y nutritivo”

**COAG
2005**

En marzo de 2005, en una escuela de la región central de las Filipinas murieron 27 niños por haber ingerido unos dulces de mandioca

posiblemente contaminados con plaguicidas. Una semana antes, en Taiwán, Provincia de China, 16 turistas sufrieron fuertes dolores estomacales después de la cena, mientras que en París la cantante estadounidense Whitney Houston fue llevada de urgencia a un hospital, con una gastroenteritis después de un vuelo trasatlántico. En Londres, una consumidora demandó a un restaurante por una suma de 2 millones de dólares EE.UU., con la imputación de haberse intoxicado con algún alimento contaminado de salmonela. El Organismo de Normas Alimentarias de la Gran Bretaña intensificó el retiro masivo del mercado de productos alimentarios contaminados con un colorante rojo que causa cáncer, el sudan-1, y en China, los medios de difusión informaron que en 12 provincias y municipios del país se había encontrado sudan-1 en algunos alimentos.

Esas noticias, obtenidas mediante una búsqueda simple en internet, ilustra por qué la inocuidad alimentaria preocupa por igual a los consumidores, los agricultores, la industria alimentaria, los detallistas y los gobiernos. Estas noticias representan apenas una parte de un peligro para la sanidad mundial que no logran registrar los sistemas de información sobre enfermedades. La OMS estima que en los países en desarrollo casi dos millones de niños mueren anualmente de diarrea causada sobre todo por consumo de alimentos y agua infectados, mientras que en los países industrializados hasta un tercio de la población padece enfermedades de origen alimentario cada año.

Enfoque en la “cadena alimentaria”. Tanto en los países desarrollados como en los países en desarrollo, los sistemas de inocuidad de los alimentos de la FAO afrontan desafíos inéditos que surgen de la acelerada urbanización, la globalización del comercio de alimentos, el cambio en los hábitos de consumo y las técnicas más intensivas de producción de alimentos. A fin de ayudar a sus países miembros a responder a estos desafíos, la FAO está creando una amplia estrategia que permitiría a los países asegurarse un suministro de alimentos “inocuo y nutritivo”.



La estrategia, presentada en un documento que se someterá a debate este mes en la reunión del Comité de Agricultura de la FAO (COAG), pide que se elaboren medidas de control en los puntos clave de la cadena alimentaria, de tal suerte que los alimentos cumplan con las normas internacionales o nacionales, y amplía este enfoque a otras cuestiones de nutrición. La estrategia contempla las cadenas alimentarias formales e informales y especifica medidas de aplicación de acuerdo con las necesidades, los recursos y la capacidad de los países.

“A efectos de la inocuidad de los alimentos - señala el documento - suele admitirse que las cadenas alimentarias abarcan todos los insumos utilizados en la producción de un alimento, incluidos los piensos, los tratamientos químicos en las fases de producción y poscosecha, e incluso la tierra o el agua con que se obtiene dicho alimento.” Para reducir los riesgos alimentarios se necesitan sistemas jurídicos, técnicos y administrativos eficaces. Hasta ahora, la inocuidad de los alimentos depende de la aplicación de medidas como retirar del mercado alimentos nocivos “después de los hechos”, en vez de prevenir que surjan problemas de inocuidad de los alimentos a través de actividades concertadas. “El resultado de ello es que la orientación de muchos sistemas de reglamentación de la inocuidad de los alimentos ha tendido a ser una reacción a las circunstancias y a regirse por criterios de aplicación, en lugar de recurrir a un método preventivo para evaluar y reducir los riesgos.”

Sin embargo, diversos países están adoptando un enfoque en la cadena alimentaria que consiste en aplicar medidas de control en los puntos más necesarios. Por ejemplo, los gobiernos con frecuencia le exigen al comercio (tanto nacional como internacional) la aplicación de medidas preventivas de conformidad con los criterios del Codex Alimentarius, como el sistema de buenas prácticas agrícolas e industriales y el análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC). También se están aplicando métodos preventivos para reducir los niveles de los contaminantes ambientales e industriales en la fase de producción.

Existe también una gran variedad de intervenciones no reglamentarias a las que se puede recurrir través del enfoque en la cadena alimentaria. Entre ellas destacan los sistemas de gestión de la alimentación y la agricultura, cuyo objetivo es incrementar la eficacia, reducir las pérdidas, incrementar la calidad y, de ser posible, crear valor añadido para los productos alimentarios. La importancia de estos sistemas radica en que al llevarlos a la práctica los productores, la industria y el comercio, en vez de los servicios oficiales de control de los alimentos, adquieren mayor factibilidad técnica, rentabilidad y viabilidad económica.

Reducir los costos. Si bien la determinación y la evaluación de los riesgos y de los efectos negativos requieren un enfoque en “la totalidad de la cadena”, debería intervenir en puntos concretos de la cadena alimentaria, científicamente especificados, donde la intervención sea más eficaz. El enfoque de la FAO en la cadena alimentaria consiste, por consiguiente, en un conjunto de intervenciones en esos puntos de la cadena, a cargo de distintos participantes, entre otros, los organismos de reglamentación de los alimentos, los servicios de extensión agraria, los productores, la industria, los vendedores y, por último, los consumidores.

A través de la estrategia propuesta para un suministro inocuo y nutritivo de alimentos, la FAO proporcionaría a sus países miembros asesoramiento normativo y técnico para aplicar las normas internacionales vigentes mediante una combinación de intervenciones reglamentarias y no reglamentarias. La aplicación de la estrategia prevé el reforzamiento de las actividades de asistencia técnica y creación de capacidad, asesoramiento sobre políticas para atenuar el aumento de los costos y que las instituciones públicas y privadas inviertan más en las fases pertinentes de la cadena alimentaria. La estrategia prevé que los servicios de comunicación y extensión desempeñen una importante función, así como el reforzamiento de la cooperación con otros organismos internacionales que trabajan en ámbitos idénticos o similares.

La labor de la FAO en el terreno de las normas internacionales se ampliaría para incluir un examen del valor nutricional previsto, a partir de las evaluaciones científicas de la FAO y la OMS sobre las necesidades nutricionales humanas. Los estudios coordinados por la FAO sobre la composición de los alimentos y sobre la naturaleza y los efectos de las diferentes tecnologías y prácticas de manipulación poscosecha y de elaboración serán de gran ayuda para determinar el valor nutricional previsto de los distintos alimentos, en particular los alimentos locales y tradicionales que se comercializan a través de cadenas alimentarias estructuradas o no estructuradas.

“Tanto el programa ordinario como el programa de campo de la FAO prevén ya importantes actividades orientadas a asegurar un suministro de alimentos sanos y nutritivos - concluye el documento -. La elaboración de un enfoque estratégico basado en la cadena alimentaria ofrece la oportunidad de aprovechar los elementos positivos de programas de la FAO de gran alcance, mejorar la coordinación e incluir actividades que hasta ahora no han sido consideradas parte de este marco global.”