



Calidad e inocuidad de los alimentos

DATOS BÁSICOS

- En los países industrializados, padece enfermedades transmitidas por los alimentos todos los años hasta un 30 por ciento de la población.
- Se estima que el 70 por ciento de los alrededor de 1 500 millones de casos anuales de diarrea en todo el mundo se deben a la contaminación biológica en los alimentos.
- Los alimentos contaminados desempeñan una función importante en la epidemiología del cólera y otras formas de diarrea epidémica, contribuyendo de manera muy importante a la malnutrición.
- La incidencia de enfermedades transmitidas por los alimentos puede ser de 300 a 350 veces superior al número de casos notificados en todo el mundo.
- El uso excesivo de antibióticos ha llevado a la aparición de cepas resistentes de bacterias. Entre los factores que contribuyen a esto están el uso excesivo de antibióticos en los animales de granja y en los cultivos, la prescripción excesiva por parte de los médicos y el uso inapropiado por parte de los pacientes.

CODEX ALIMENTARIUS: NORMAS MUNDIALES

Desde 1963 existe un código alimentario internacional para garantizar la inocuidad de los alimentos en todo el mundo. El Codex Alimentarius, administrado conjuntamente por la FAO y la Organización Mundial de la Salud, establece normas para los residuos de plaguicidas y de medicamentos veterinarios, los aditivos, las importaciones de alimentos, las inspecciones y los métodos de muestreo de productos alimenticios, entre otras cuestiones. Constituye la base de numerosas normas alimentarias internacionales.

El Codex ha establecido salvaguardias tan conocidas como la etiqueta de «utilizar preferentemente antes de» en los alimentos y definiciones para los productos alimenticios con bajo contenido de grasas y de calorías. Con una evolución constante, está haciendo frente ahora a los nuevos desafíos de la agricultura orgánica y la biotecnología. Por ejemplo, un grupo de acción del Codex está formulando actualmente recomendaciones sobre las normas de etiquetado para los ingredientes modificados genéticamente.

El Codex examina el asesoramiento científico independiente de órganos como el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas y la Consulta Conjunta FAO/OMS sobre Biotecnología e Inocuidad de los Alimentos.

La preocupación pública por la inocuidad de los alimentos ha aumentado espectacularmente en los cinco últimos años. Las normas alimentarias con una base científica aceptadas internacionalmente son decisivas para proteger la salud pública. Estas normas también están evolucionando para abordar las preocupaciones de los consumidores acerca de los nuevos productos, como los alimentos modificados genéticamente. Mediante un enfoque que vaya del agricultor al consumidor para la producción, elaboración y preparación de los alimentos se puede controlar la contaminación en todos los eslabones de la cadena alimentaria.

PREOCUPACIÓN CRECIENTE POR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos se derivan principalmente de los siguientes factores:

- bacterias y otros agentes microbianos debidos a una manipulación inadecuada de los alimentos;
- contaminantes del medio ambiente;
- residuos de sustancias utilizadas en la producción y elaboración agrícolas, como los plaguicidas.

El público considera en general que los residuos agrícolas, los plaguicidas y los medicamentos veterinarios son las principales fuentes de riesgos para la salud, pero esto no es cierto. En Europa, por ejemplo, les corresponde apenas el 0,5 por ciento de las enfermedades transmitidas por los alimentos. Es más habitual, y posiblemente su frecuencia vaya en aumento, la contaminación por bacterias, protozoos, parásitos, virus y hongos o sus toxinas, introducidos durante la manipulación de los alimentos.

Los casos recientes de enfermedades transmitidas por los alimentos de perfil elevado, como las debidas a la contaminación por dioxinas y al ganado vacuno infectado por la encefalopatía esponjiforme bovina (EEB) o enfermedad de las vacas locas han despertado preocupación en el público acerca de la inocuidad de los alimentos. Sin embargo, todavía no se dispone de suficientes datos para determinar si los alimentos son ahora más o menos inocuos de antes. Lo que es evidente es que se requieren mecanismos de alerta y respuesta rápida más eficaces para proteger plenamente la salud pública.

Otras preocupaciones que están surgiendo en relación con la inocuidad de los alimentos son las siguientes:

- Resistencia a los antibióticos en ciertos patógenos, por ejemplo algunos tipos de salmonella, que dificulta su tratamiento.
- Utilización de organismos modificados genéticamente (OMG) en la producción de alimentos, que puede conducir a la transferencia de alérgenos y resistencia a los antibióticos (véase la página siguiente).
- Alimentos orgánicos que no contienen conservantes químicos y, por consiguiente, llevan consigo un riesgo potencial mayor de contaminación (véase la página siguiente).

MUNDO EN DESARROLLO: PROBLEMAS ESPECÍFICOS

- La contaminación microbiana es habitual cuando la higiene es deficiente, debido con frecuencia a la falta de acceso a agua limpia. Es una fuente importante de enfermedades, especialmente en los niños.
- El uso indebido y excesivo de plaguicidas da lugar a veces a niveles peligrosamente elevados de residuos en los alimentos.
- Cuando los sistemas de inspección son débiles, los países son vulnerables a la invasión del mercado por alimentos no inocuos, introducidos por comerciantes sin escrúpulos.
- Las exportaciones de alimentos de escasa calidad a los países desarrollados pueden provocar el rechazo de los envíos, privando a los países exportadores de divisas y creando dificultades a las familias de agricultores.



Inspección de ganado vacuno en el Uruguay.

DE LA AGRICULTURA AL CONSUMIDOR: ENFOQUE DEL HACCP

El sistema del análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP), que supervisa los pasos fundamentales en la cadena alimentaria, ha tenido repercusiones importantes en la reducción de la contaminación durante la elaboración de los alimentos. Introducido en la industria alimentaria en los Estados Unidos en los años setenta, el HACCP ha sido recomendado por el Codex Alimentarius desde mediados de los años noventa. Ahora lo exigen los encargados de la reglamentación de numerosos países, por ejemplo los de la Comunidad Europea y los

Estados Unidos. La adopción del HACCP en las instalaciones de elaboración de aves de corral en los Estados Unidos probablemente contribuyó a una disminución en todo el país entre 1997 y 1999 del 26 por ciento de la incidencia de enfermedades causadas por *Campylobacter*, que es el patógeno bacteriano más habitual transmitido por los alimentos.

El HACCP no se basa en una inspección del producto al final de la cadena. Más bien, se identifica exactamente dónde pueden presentarse problemas y el manipulador de los alimentos

adopta las precauciones apropiadas para impedir la contaminación. Por ejemplo, en un plan para el enlatado de champiñón se enumeran todos los pasos necesarios para obtener un producto inocuo. En el paso en el cual se pesan las latas llenas, se describe en el plan el riesgo potencial como «llenado excesivo, que daría lugar a una elaboración escasa» y se pide a los técnicos que eliminen los champiñones que sea necesario. Por último, se debe redactar un informe de control en cada paso para garantizar el control continuo de la calidad.

NUEVOS DESAFÍOS PARA LOS ENCARGADOS DE LA REGLAMENTACIÓN

Los alimentos modificados genéticamente pueden causar daños a los consumidores si la modificación transfiere alérgenos de un organismo a otro. Por ejemplo, una persona alérgica al maní podría reaccionar a un alimento totalmente distinto al cual se hubiera transferido el alérgeno del maní. La reglamentación debe exigir que en el etiquetado de los alimentos se especifique cualquier ingrediente modificado genéticamente que transmita alérgenos normalmente conocidos.

La agricultura orgánica creció un 25 por ciento al año en Europa en los años noventa y está realizando avances considerables en todo el mundo. Si bien reduce los residuos químicos, la ausencia de conservantes da lugar a un riesgo teóricamente superior de contaminación microbiana. En la práctica, los productos orgánicos son por lo menos tan inocuos como los alimentos tradicionales, pero se han producido casos de intoxicación, incluso de muerte, por zumos de frutas no pasterizados. A medida que la agricultura orgánica se difunde en regiones con diversos regímenes de normas alimentarias, el Codex Alimentarius se necesitará más que nunca para garantizar la inocuidad de los alimentos. Ya hay directrices que abarcan la producción, la elaboración, el etiquetado y la comercialización de los alimentos orgánicos.

MAYOR IMPORTANCIA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS CON EL CRECIMIENTO DEL COMERCIO

El volumen creciente del comercio internacional de productos agrícolas facilita la transmisión rápida de peligros vinculados a los alimentos, por lo que se necesita una respuesta con mayor urgencia. El rechazo de envíos de productos alimenticios crea dificultades económicas considerables, y si se venden en otra parte pueden perjudicar la salud humana. En 1991, una epidemia de cólera en el Perú vinculada al sector pesquero provocó la pérdida de pedidos de exportación por un valor de 700 millones de dólares EE.UU. en pescado y productos pesqueros. Los países africanos pierden todos los años 150 millones de dólares EE.UU. en ingresos de exportación debido a que los productos derivados del maní no se ajustan a las directrices internacionales para el contaminante aflatoxina.

El Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF), negociado durante la Ronda Uruguay de negociaciones comerciales multilaterales, entró en vigor en 1995. En el Acuerdo MSF se pide que se apliquen las normas del Codex Alimentarius sobre inocuidad de los alimentos y que cualquier



El comercio mundial de productos agrícolas se ha multiplicado por cinco desde 1950. (Referencia: 1990 = 100)

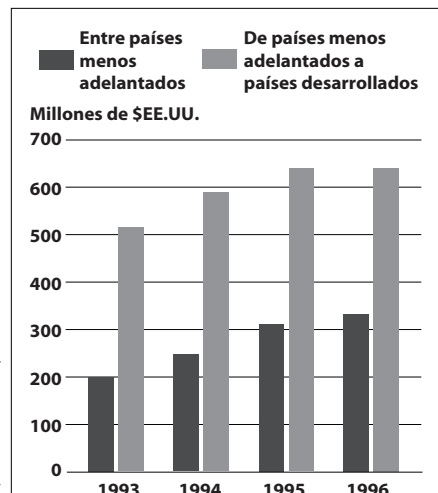
Fuente: OMC 2000

Estado Miembro de la Organización Mundial del Comercio que especifique normas más restrictivas las justifique.

El principal problema para los países más pobres es el costo del cumplimiento de las normas. En particular, la aplicación del enfoque del HACCP, con la necesidad de operadores capacitados e instruidos, puede resultar costosa. La FAO ha propuesto un fondo para la inocuidad y la calidad de los alimentos que proporcione subvenciones a los países menos adelantados a fin de fortalecer su sistema.

En el marco de un nuevo enfoque promovido por el Codex, denominado «de equivalencias», reconocido en el Acuerdo MSF, los países reconocen los sistemas de inspección de otros países si tienen a grandes rasgos el mismo efecto. Esto permite a los países de ingresos más bajos utilizar sistemas de alto coeficiente de mano de obra en lugar de los que tienen un coeficiente elevado de capital.

Los países desarrollados también se benefician. La fabricación de queso a base de leche cruda en Europa está aceptada internacionalmente, siempre que se mantengan medidas de inocuidad en la explotación. Lo mismo ocurre con el sistema de inspección de la carne de Nueva Zelanda, supervisado por el Gobierno, pero en manos de contratistas privados.



Las exportaciones de alimentos de los países menos adelantados están aumentando tanto hacia países desarrollados como hacia otros menos adelantados.

Fuente: COMITRADE (Naciones Unidas)

CONTACTOS

Para más información, dirigirse a:

Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias
Tel. +39 06 570 55858
Fax +39 06 570 54593
foodquality@fao.org

Información para los medios de comunicación
Tel. +39 06 570 53625
Fax +39 06 570 53729
media-relations@fao.org

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Roma, Italia
www.fao.org