

**FORTALECIENDO LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS:
INDUCCIÓN AL USO DEL ANÁLISIS DE RIESGO EN EL URUGUAY**



Un barco que tripulamos todos

**POR LA Q.F. INÉS MARTÍNEZ BERNÍ¹
Y LA ING. AGR. MSc. GABRIELLA CAMPÓN
DE DIEU²**

¹ Inocuidad de Alimentos, Gerencia de
Proyectos Alimentarios, LATU

² Secretaría Técnica del Comité Veterinario
Permanente del Cono Sur (CVP)

Las enfermedades transmitidas por los alimentos son un problema de salud pública a nivel mundial. Las iniciativas internacionales relacionadas con la alimentación –en particular la labor de la FAO y la OMS a través de la Comisión del Código Alimentarius (CAC), y los acuerdos relativamente recientes de la Organización Mundial de Comercio (OMC)– desafían a los países a mejorar sus sistemas nacionales de control de alimentos, mediante la incorporación del análisis de riesgo (AR), para la toma de decisiones.

El AR es un instrumento fundamental, basado en ciencia, que permite la búsqueda de soluciones sólidas y coherentes a los problemas de inocuidad de los alimentos (garantía de que los alimentos no afectarán la salud del consumidor). Su uso genera mejoras constantes en la salud pública y sirve de base para ampliar el comercio internacional de alimentos.

Este planteamiento científico debería estar incorporado en una política de Estado de inocuidad de alimentos sostenible en el tiempo, basada en investigación aplicada, que sustente y relacione a los distintos componentes institucionales del sistema de inocuidad de los alimentos (cadena agroalimentaria).

La identificación y gestión de los riesgos es una disciplina que está en pleno crecimiento y desarrollo a nivel general, ya que todos estamos expuestos a diferentes riesgos: económicos, financieros, meteorológicos, de salud, en el tránsito, etc. Conocerlos,



Los consumidores tienen un rol protagónico a la hora de asegurar la inocuidad de los alimentos.

evaluarlos y manejarlos nos permite lograr nuestros objetivos de mejor manera y más eficientemente.

En el caso de los alimentos, se observa en estos últimos años un aumento a nivel mundial de la preocupación y sensibilidad por parte de los consumidores sobre los posibles efectos de los “peligros” alimentarios en la salud. Esto, sumado al rápido y creciente desarrollo del comercio internacional de alimentos, a los cambios demográficos, y al aumento del turismo, de la poblacional mundial y por lo tanto de la demanda de alimentos, lleva a la necesidad de generar herramientas para reducir lo más posible las enfermedades transmitidas por los

alimentos y reforzar en cada país los sistemas de control de inocuidad.

En este marco, el análisis de riesgo constituye una forma exitosa para evaluar los posibles vínculos entre los riesgos existentes en la cadena agroalimentaria para la producción de alimentos y los riesgos efectivos para la salud humana (OMS/FAO 2007).

Los riesgos a los que se expone la población mundial a causa de los peligros en los alimentos dependen en gran medida del grado de control que se ejerza por parte de los integrantes de la cadena, desde los productores o pescadores, transportistas, procesadores, distribuidores mayoristas y minoristas hasta el consumidor y las autoridades oficiales encargadas del control de alimentos, para prevenirlos o reducirlos a un nivel aceptable (FAO 2002).

Es importante reconocer la diferencia entre “peligro” y “riesgo”. Un “peligro” es el agente biológico (p.e. bacterias, virus, parásitos), químico (p.e. residuos de productos veterinarios o agroquímicos) o físico (cualquier elemento extraño presente en el alimento) que puede tener efectos adversos para la salud de quien lo consuma. En cambio, el “riesgo” es una estimación de la probabilidad y gravedad de los efectos adversos que pueden tener los peligros presentes en el alimento para la salud de la población expuesta.

La comprensión de la relación entre la disminución de los peligros que pueden estar relacionados con el alimento y la disminución del riesgo de efectos adversos para la salud de los consumidores es especialmente importante para desarrollar controles de inocuidad de los alimentos apropiados (FAO 2002).

Proceso de incorporación del análisis de riesgo en inocuidad de alimentos

El AR es normalmente llevado a cabo por

/AP (ED ANDRESKI)

organismos o autoridades sanitarias de regulación o por una estructura mayor que una empresa (cámaras o asociaciones), y consta de tres componentes: la gestión (GR), la evaluación (ER) y la comunicación del riesgo (CR).

Se requieren decisiones para establecer en cada país las medidas apropiadas de control con el fin de prevenir, reducir o minimizar estos riesgos a un grado insignificante (GR), así como para determinar cuáles son los peligros e identificar sus efectos inmediatos, transitorios o a largo plazo sobre la salud de la población (ER) y, finalmente, adoptar decisiones para determinar el mejor modo de comunicar esta información a toda la cadena agroalimentaria y a toda la sociedad (CR) (FAO 2002).

Gestión de riesgo

Según expertos internacionales, el primer paso del proceso es la sistematización de la información existente a nivel del país. Se debe recopilar, compartir y procesar datos, generando información para tomar medidas de gestión del riesgo.

Para lograr esto es necesario un fluido y constante intercambio e interacción entre los organismos o instituciones públicas y las privadas que poseen esa información. El procesamiento de la información permite visualizar los riesgos potenciales presentes para identificar los problemas de inocuidad de alimentos.

La información científica disponible de cada problema de inocuidad detectado es un insumo para generar un perfil de riesgo que orientará al gestor sobre las actuaciones posteriores, como la de establecer “prioridades país”, sea mediante los objetivos de salud pública o por necesidades de cumplimiento de requisitos para el comercio internacional de nuestros alimentos.

Los perfiles de riesgo permiten determinar, en muchos casos, objetivos iniciales de salud pública y definir si la información es suficiente para tomar medidas de control o es necesario desarrollar una evaluación de riesgos.

Evaluación del riesgo

Es el componente científico central del AR, que facilita y respalda la adopción de decisiones de la gestión del riesgo. La ER es información científica para el gestor, en ella no se emite juicio sobre si determinado nivel de riesgo es aceptable o no; esta decisión incumbe a la sociedad y a las



Los productores agropecuarios y los industriales que procesan los insumos que ellos generan deben cumplir un papel trascendente, como responsables iniciales del riesgo alimentario.

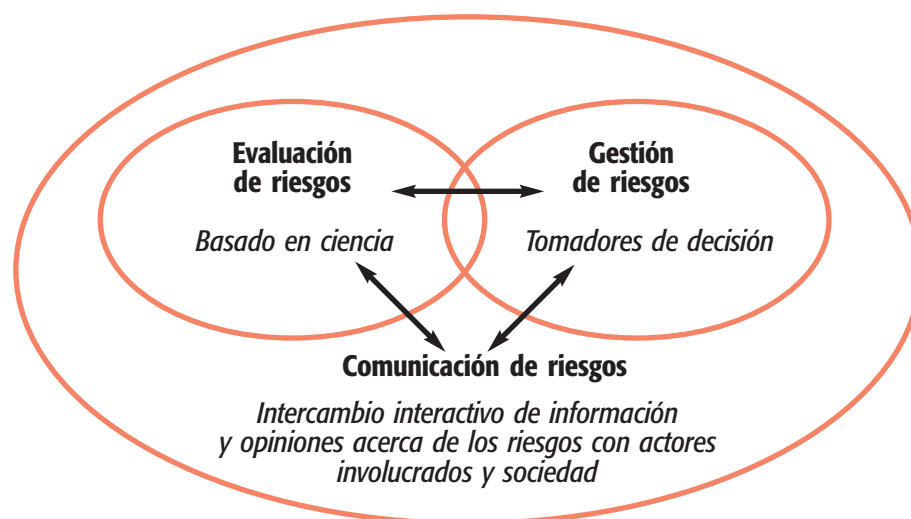
dos con los riesgos y las percepciones de los riesgos, entre las personas encargadas de la evaluación de los riesgos, las encargadas de la gestión de riesgos, los consumidores, la industria, la comunidad académica y otras partes interesadas, comprendida la explicación de los resultados de la evaluación de los riesgos y de los fundamentos de las decisiones relacionadas con la gestión de los riesgos.

Tarea de todos

La gestión de riesgo no es sólo responsabilidad del gobierno y/o de los tomadores de decisión.

Para que sea eficaz, debe ser implementada por cada persona dentro de la cadena

ESQUEMA DEL ANÁLISIS DE RIESGO (CÓDEX ALIMENTARIUS)



partes interesadas: políticos, consumidores, industria (gestores).

Comunicación del riesgo

Intercambio interactivo de información y opiniones a lo largo de todo el proceso de AR sobre los riesgos, los factores relaciona-

agroalimentaria: los productores e industriales –como responsables del riesgo– y los consumidores –como tomadores del riesgo–, TODOS gestionamos el riesgo, además de las autoridades. ●



La inocuidad de los alimentos es una responsabilidad de todos.

Referencias bibliográficas

FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), 2002. Sistemas de calidad e inocuidad de los alimentos. Consultado en 2011.

Disponible en línea:

<http://www.fao.org/docrep/005/W8088S/W8088S00.HTM>

OMS/FAO (Organización Mundial de la Salud/ Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), 2007. Análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos. Guía para las autoridades nacionales de inocuidad de los alimentos.