

Festejar el día mundial de la “Inocuidad de los Alimentos” desde el área veterinaria y bajo el enfoque UNA SALUD es trabajar en salud pública, comercio y bienestar económico/social de nuestros países

La inocuidad de los alimentos es un aspecto fundamental en la promoción de la salud pública y el bienestar de la población. Garantizar que los alimentos que consumimos estén libres de contaminantes, patógenos y sustancias nocivas es esencial para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos y proteger la salud de las personas.

Salud, bienestar y sostenibilidad del sistema agroalimentario

La inocuidad alimentaria se refiere a la ausencia de peligros físicos, químicos y biológicos en los alimentos que puedan afectar la salud de los consumidores. En el caso de los alimentos de origen animal, los riesgos pueden incluir contaminantes microbiológicos como bacterias (*Salmonella*, *Listeria*, *Escherichia coli*), virus (Hepatitis E) y parásitos (*Trichinella*), así como residuos de medicamentos veterinarios y contaminantes ambientales. La falta de controles adecuados puede llevar a brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA), con graves consecuencias para la salud pública.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), se estima que alrededor de 600 millones de personas en el mundo enferman cada año debido a la ingestión de alimentos contaminados. De estas personas, aproximadamente 420.000 mueren, lo que resalta la gravedad de las enfermedades transmitidas por alimentos y la importancia de abordar este problema de manera efectiva.

“Una Salud”, es un enfoque interdisciplinario que reconoce la interconexión entre la salud humana, animal y ambiental, en donde la inocuidad de los alimentos cobra aún más relevancia. La salud de los seres humanos está estrechamente vinculada a la salud de los animales y el medio ambiente en el que vivimos. Por lo tanto, cualquier amenaza a la inocuidad de los alimentos puede tener consecuencias significativas en todos estos ámbitos.

La producción de alimentos seguros implica la implementación de buenas prácticas agrícolas y de fabricación a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo final. Esto incluye como el control de plaguicidas y químicos utilizados en la agricultura, la higiene en el procesamiento de alimentos, el almacenamiento adecuado y la distribución segura; y por supuesto que las buenas prácticas a la hora de cocinar en casa.

Además, la vigilancia epidemiológica y el monitoreo de enfermedades transmitidas por alimentos son cruciales para identificar brotes de enfermedades y prevenir su propagación. La colaboración entre profesionales de la salud humana, veterinaria y ambiental es esencial para abordar de manera integral los desafíos relacionados con la inocuidad de los alimentos y proteger la salud de la población.

Por otro lado, la globalización del comercio de alimentos presenta desafíos adicionales en términos de inocuidad alimentaria. Los alimentos viajan largas distancias a través de fronteras internacionales, lo que puede aumentar el riesgo de contaminación durante el

transporte y almacenamiento. Por lo tanto, la armonización de normas y regulaciones internacionales en materia de seguridad alimentaria es esencial para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos en el mercado global.

En este sentido, la implementación de políticas y regulaciones efectivas, la capacitación de profesionales y la concientización de la población son clave para garantizar la inocuidad de los alimentos y promover una alimentación saludable. Todos tenemos un papel que desempeñar en la protección de nuestra salud y la sostenibilidad de nuestro entorno, y la inocuidad de los alimentos es un pilar fundamental en este proceso.

La inocuidad de los alimentos entonces, la debemos relacionar a Una Salud y comprender mejor la interconexión entre la salud humana, animal y ambiental, adoptando un enfoque integrado para abordar los desafíos en este ámbito. Garantizar estos aspectos significa un paso fundamental hacia un futuro más saludable y sostenible para todos.

Festejar el día internacional de la inocuidad alimentaria es trabajar para la seguridad alimentaria en el contexto de UNA SALUD y la sostenibilidad de nuestros sistemas alimentarios

Impactos medidos

Por otro lado, se han llevado a cabo estudios detallados para comprender mejor la magnitud de estas enfermedades y sus impactos.

Las ETA no solo tienen un impacto devastador en la salud y la vida de las personas, sino que también generan importantes costos económicos y sobrecargan los sistemas de salud.

Carga Global de ETA

Salud: En un informe publicado en 2015, la OMS estimó que cada año, unos 600 millones de personas, casi una de cada diez en el mundo, se enferman después de consumir alimentos contaminados. De estas personas, 420.000 mueren, incluyendo 125.000 niños menores de cinco años.

Las ETA causan 33 millones de años de vida ajustados por discapacidad (AVAD), una medida que combina los años de vida perdidos debido a mortalidad prematura y los años vividos con discapacidad.

Economía y bienestar: La carga de las ETA no se limita solo a la salud. También tiene un impacto significativo en la economía y el desarrollo social.

Las ETA generan altos costos económicos, tanto directos (costos médicos, tratamientos) como indirectos (pérdida de productividad, costos asociados con la pérdida de ingresos, impacto en el comercio y el turismo).

En muchos países en desarrollo, donde la infraestructura para controlar y prevenir las ETA puede ser limitada, estas enfermedades pueden exacerbar la pobreza y la inseguridad alimentaria. Estimaciones recientes indican que el efecto de los alimentos nocivos cuesta a las economías de ingresos bajos y medios alrededor de **95.000 millones de dólares americanos** en pérdidas de productividad al año (FAO y OMS 2020).

El Enfoque y trabajo en UNA SALUD

Las tres organizaciones que trabajan en estrecha colaboración para prevenir, detectar, controlar y eliminar las amenazas sanitarias para el hombre, cuyo origen directo o indirecto proviene de los animales (prevención y el control de los riesgos sanitarios en la interfaz animal-hombre-ecosistemas) son la FAO, la OMSA y la OMS.

En este contexto, éstas reconocen sus responsabilidades respectivas en la lucha contra las enfermedades con fuerte impacto sanitario y económico, zoonosis incluidas.

El enfoque UNA SALUD propone una visión holística e integrada para abordar la inocuidad alimentaria. Esto implica una colaboración estrecha entre veterinarios, médicos, especialistas en medio ambiente y otros profesionales para detectar, prevenir y controlar los riesgos sanitarios en la cadena alimentaria. La vigilancia y el control de enfermedades zoonóticas (aquellas que se transmiten de animales a humanos) son esenciales, ya que más del 60% de las enfermedades infecciosas emergentes en humanos tienen un origen animal (ver figuras anexas al final).

Estrategias para mejorar la Inocuidad Alimentaria bajo el enfoque Una Salud

Para mejorar la inocuidad de los alimentos de origen animal, es esencial implementar medidas de control a lo largo de toda la cadena de producción, desde la granja hasta la mesa.

El CVP tiene como **visión** trazar - en materia de sanidad animal e inocuidad de los alimentos - estrategias conjuntas entre los servicios veterinarios que lo integran, incorporando el concepto de UNA SALUD, con el fin de fomentar y “armonizar” los lineamientos en las medidas de control a lo largo de toda la cadena, desde el campo al plato del consumidor.

Esto incluye trabajar en lineamientos en buenas prácticas de higiene y manejo en la producción primaria, controles estrictos durante el procesamiento y la distribución, y una adecuada educación y capacitación para los manipuladores de alimentos. La FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS) han desarrollado directrices y estándares internacionales, como los del Codex Alimentarius, que sirven como referencia para garantizar la inocuidad y la seguridad alimentaria.

La inocuidad alimentaria es fundamental para proteger la salud pública y asegurar la confianza de los consumidores en los alimentos de origen animal. Garantizar la inocuidad alimentaria es un desafío multifacético que requiere la colaboración de múltiples actores, incluidos los gobiernos, la industria alimentaria, los consumidores y las organizaciones internacionales. Solo a través de la implementación de medidas efectivas de prevención, monitoreo y control se puede garantizar que los alimentos que consumimos sean seguros y saludables para todos.

Asimismo, y sumado a lo anterior, la inocuidad de los alimentos asegura el bienestar económico y social de nuestros países y el mundo.

¡La inocuidad de los alimentos es responsabilidad de todos!

Como expresamos, el enfoque UNA SALUD proporciona un marco eficaz para abordar de manera integral los riesgos asociados, promoviendo una colaboración interdisciplinaria

que abarca la salud humana, animal y ambiental. Adoptar y fortalecer este enfoque es esencial para prevenir las ETA, proteger la salud global y garantizar la sostenibilidad de nuestros sistemas alimentarios, así como para crear sociedades exitosas económica y socialmente.

Ing. Agr. MSc. Gabriella Campón De Dieu
Secretaría Técnica Permanente del CVP

PENSAR Y TRABAJAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS INTEGRADA AL ENFOQUE “UNA SALUD”

Figuras esquema de la dinámica actual del sistema agroalimentario y su relación con Una Salud



“UNA SALUD”: El desafío de los Servicios Veterinarios Oficiales del CVP para acceder a los mercados consumidores cada vez más exigentes y cuidar de los consumidores de la región:



Garantizar que los alimentos que llegan a nuestra mesa sean seguros para el consumo humano es un desafío constante que enfrenta el CVP, los gobiernos, las empresas alimentarias y los consumidores

Ing. Agr. MSc. Gabriella Campón De Dieu
Secretaría Técnica Permanente del CVP 2024