



ORGANIZACIÓN DE LAS
NACIONES UNIDAS PARA LA
AGRICULTURA Y LA
ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL DE LA
SALUD



S

Tema 5a del programa

PEC 01/06

CONFERENCIA PANEUROPEA SOBRE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

BUDAPEST, HUNGRÍA, 25 – 28 DE FEBRERO DE 2002

DOCUMENTO DE CONFERENCIA

**Ejemplos de enfoques globales e integrados del análisis del riesgo en la cadena alimentaria
– experiencias y enseñanzas aprendidas**

**Enfoque integrado de la inocuidad de los alimentos para toda la cadena alimentaria y en
las fases posteriores:
Suecia, Finlandia y la Comisión Europea**

Stuart A. Slorach
Administración Nacional de Alimentos, Uppsala, Suecia

Riitta Maijala
Instituto Nacional de Veterinaria e Investigación sobre Alimentos, Helsinki, Finlandia

Henri Belveze
DG SANCO, Comisión Europea, Bruselas

Resumen

En el presente documento se explica la necesidad y la aplicación de un enfoque global para el análisis de los riesgos y la inocuidad de los alimentos en toda la cadena alimentaria, a nivel nacional, regional e internacional. Se informa con detalle de las responsabilidades que comportan la producción, la elaboración y el comercio de los alimentos. Se pone de relieve el tratamiento de las causas de los problemas mediante un enfoque preventivo e integrado, exponiendo casos ejemplares (como la lucha contra la salmonella en las aves de corral en Suecia y Finlandia). Por último, se reconoce la necesidad de crear sistemas de detección del riesgo incipiente, a medida que vayan surgiendo, en cualquier segmento de la cadena alimentaria.

1. Introducción

La escasez generalizada de informes sobre las enfermedades transmitidas por los alimentos y sus tendencias dificulta la elaboración de una evaluación rigurosa de la situación actual. Sin embargo, en los últimos decenios muchos países que cuentan con sistemas de registro de las enfermedades transmitidas por los alimentos han informado de un aumento significativo en la incidencia de enfermedades causadas por microorganismos patógenos presentes en los alimentos. Se estima que en los países industrializados las enfermedades transmitidas por los alimentos pueden afectar hasta a una de cada tres personas al año, provocando fallecimientos y sufrimiento humano, así como pérdidas económicas, calculadas en miles de

millones de dólares EE.UU.¹. En Europa, la encefalopatía espongiforme bovina (EEB o “mal de las vacas locas”) y los casos de contaminación de los alimentos por dioxinas han dado lugar a una pérdida de confianza del consumidor en la inocuidad de algunos alimentos del mercado, con consecuencias económicas graves. Es fundamental que el consumidor recupere y mantenga la confianza en el suministro de alimentos. Los consumidores deben poder dar por sentado que todos los alimentos ofrecidos a la venta son inocuos. Hoy en día, en Europa también hay un mayor interés de los consumidores por los aspectos de la producción de alimentos relacionados con el bienestar de los animales, no sólo por una preocupación ética, sino también por las posibles consecuencias para la calidad y la inocuidad de los alimentos de origen animal.

En la conferencia sobre la *Cadena alimentaria*², que se organizó en Uppsala durante la presidencia de Suecia de la Unión Europea (UE), se resumió la visión de la producción de alimentos en el futuro como “*inocua, sostenible y ética*”. Aunque se ha progresado mucho en los últimos decenios y no faltan quienes sostienen que “nuestros alimentos nunca han sido tan inocuos”, quienes intentan garantizar la inocuidad del suministro de alimentos deben reconocer que aún tenemos un largo camino por recorrer antes de poder decir que hemos alcanzado este objetivo.

2. Enfoque global de la inocuidad de los alimentos – toda la cadena alimentaria y más

Antes, el control de los alimentos solía concentrarse en el examen de los productos finales y en la inspección de los establecimientos de elaboración y distribución de alimentos. Sin embargo, en los últimos decenios ha habido una sensibilización creciente acerca de la importancia de un enfoque integrado y multidisciplinario que abarque toda la cadena alimentaria (y en algunos casos las fases posteriores a lo que tradicionalmente se considera la cadena alimentaria). Muchos de los problemas de inocuidad de los alimentos tienen su origen en la producción primaria, por lo que uno de los resultados de este cambio de enfoque es una sensibilización mucho mayor acerca de la necesidad de un mejor control de la inocuidad de los piensos, una cuestión a la que hasta hace relativamente poco los encargados de la inocuidad de los alimentos dedicaban escasa atención. En los últimos años, la Unión Europea ha introducido un control mucho más estricto de los piensos y la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) ha establecido un Grupo de Acción Especial sobre Alimentación Animal.

La contaminación del medio ambiente, por ejemplo con sustancias químicas persistentes como el mercurio, el cadmio, los PCB y las dioxinas, puede causar problemas de inocuidad de los alimentos. Otro resultado del cambio a un enfoque más global es el reconocimiento de que se necesitan un contacto y una colaboración más estrechos entre las autoridades encargadas del control de alimentos y quienes se ocupan de la protección del medio ambiente. Asimismo, actualmente se hace mayor hincapié en las medidas de prevención orientadas a las causas, por ejemplo, medidas para evitar la formación de micotoxinas, tanto antes como después de la recolección. A continuación se dan algunos ejemplos de este enfoque.

2.1 Aplicación del análisis del riesgo en el ámbito de la inocuidad de los alimentos

A finales del siglo pasado se produjo un cambio en el paradigma de la inocuidad de los alimentos con la introducción de un enfoque basado en el riesgo. Esto se debió en parte a la introducción del Acuerdo de la Organización Mundial del Comercio sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF). Dicho acuerdo exige a los Estados Miembros que establezcan sus medidas de inocuidad de los alimentos sobre la base de evaluaciones del riesgo, teniendo en cuenta las técnicas de evaluación del riesgo elaboradas por las organizaciones internacionales competentes, la CAC en el caso de la inocuidad

¹ Estrategia Mundial de la OMS, sobre Inocuidad de los Alimentos, Ginebra 2001 y Dictamen del Comité Científico de las Medidas Veterinarias relacionadas con la Salud Pública sobre las zoonosis transmitidas por los alimentos. 12 de abril de 2000, Comisión Europea.

² Sitio web: www.foodchain.org

de los alimentos. No obstante, el artículo 5.7 del Acuerdo MSF autoriza a los Estados Miembros a tomar medidas provisionales en el caso de que las pruebas científicas sean insuficientes.

Con objeto de fomentar la aplicación de los principios del análisis del riesgo a las actividades relacionadas con la inocuidad de los alimentos, la FAO y la OMS organizaron conjuntamente una serie de consultas de expertos sobre los distintos componentes del análisis del riesgo – evaluación del riesgo, gestión del riesgo y comunicación del riesgo³. Las recomendaciones de estas consultas se han utilizado como punto de partida para la introducción de los principios de análisis del riesgo en el sistema del Codex. Asimismo, muchos organismos gubernamentales han utilizado dichas recomendaciones para establecer la gestión del riesgo de la inocuidad de los alimentos.

Debería haber una separación funcional entre la evaluación del riesgo y la gestión del riesgo a fin de garantizar la integridad científica de la evaluación del riesgo. No obstante el análisis del riesgo es un proceso repetitivo y la interacción entre los gestores y los evaluadores de los riesgos es fundamental para la aplicación práctica del análisis del riesgo. Esto se ha reconocido en la propuesta de la nueva Autoridad Alimentaria Europea (AAE)⁴, que se ocupará de la evaluación del riesgo en todos los asuntos que tengan efectos directos o indirectos en la inocuidad de los alimentos. Esta autoridad cooperará estrechamente con los órganos de la Comunidad Europea encargados de la gestión de los riesgos (la Comisión, el Consejo y el Parlamento). De conformidad con el enfoque global de la inocuidad de los alimentos, el mandato de la Autoridad abarcará la totalidad del proceso “desde la explotación hasta la mesa”.

Un enfoque orientado al riesgo de la gestión del riesgo en relación con la inocuidad de los alimentos implica que los recursos de control de los alimentos se deben orientar a los problemas que plantean las amenazas más graves para la salud y reducción del riesgo potencial con los recursos utilizados. Para establecer prioridades más basadas en los riesgos, es necesario mejorar en gran medida los sistemas de seguimiento y notificación de las enfermedades transmitidas por los alimentos, así como la cooperación internacional en este ámbito. La OMS está llevando a cabo una labor de gran envergadura para mejorar la situación actual, pero, evidentemente, depende de la cooperación activa de los organismos nacionales.

2.2 Productores, elaboradores y distribuidores

La responsabilidad de la inocuidad de los alimentos, control interno basado en el enfoque del HACCP

Es fundamental que todos los interesados reconozcan que *la responsabilidad primordial de la inocuidad de los alimentos en recae en quienes los producen, elaboran y distribuyen*. Esta responsabilidad abarca toda la cadena alimentaria: agricultores y sus proveedores, pescadores, operadores de mataderos, elaboradores de alimentos, transportistas, distribuidores al por mayor y al por menor proveedores de comidas, etc. Es su obligación garantizar que los alimentos que producen y manipulan sean inocuos y cumplan con los requisitos pertinentes de la legislación alimentaria, cerciorándose de que se cumplen dichos requisitos. Deben operar de conformidad con los principios de las buenas prácticas de agricultura/higiene/manufactura. La producción, la elaboración y otras operaciones de manipulación de alimentos deben analizarse con miras a determinar los peligros y a evaluar los riesgos asociados. De este modo se determinarán los puntos críticos de control y se establecerá un sistema para supervisar la producción en esos puntos (es decir, el análisis de peligros y puntos críticos de control, enfoque “HACCP”). La introducción del control interno basado en el HACCP puede ser difícil en las pequeñas y medianas empresas con conocimientos, experiencia y recursos limitados y probablemente la mejor

³ Consultas de Expertos FAO/OMS. (1) FAO/OMS, Aplicación del Análisis de Riesgos a Cuestiones de Normas Alimentarias. Informe de la Consulta FAO/OMS de Expertos 1995, Ginebra. (2) FAO/OMS, Aplicación de la Gestión de Riesgos a Cuestiones de Normas Alimentarias 1997. Informe de la Consulta FAO/OMS de Expertos Roma. 3. FAO/OMS Aplicación de la Comunicación de Riesgos a Cuestiones de Normas Alimentarias. Informe de la Consulta de Expertos FAO/OMS 1998, Roma.

⁴ COM (2000) 716 final: Propuesta de reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Alimentaria Europea y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. COM (2001) 475 final: Propuesta modificada de reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Alimentaria Europea y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

manera de lograrlo es la colaboración entre la industria y el consumo alimentarios, las organizaciones de enseñanza y de capacitación y las autoridades de supervisión. La Comisión del Codex Alimentarius y sus organizaciones de origen, la FAO y la OMS, han preparado directrices y material de capacitación e información útiles⁵ sobre la aplicación del HACCP en el control de los alimentos.

Higiene de los alimentos en los establecimientos de servicio de comidas

En muchos países hay indicios de que en una gran proporción de casos, las enfermedades transmitidas por los alimentos se deben a prácticas higiénicas deficientes en restaurantes y otros establecimientos de servicio comercial de comidas. Los encargados del funcionamiento de dichos establecimientos deben garantizar que su personal reciba la capacitación adecuada en higiene de los alimentos y utilice métodos de trabajo que garanticen la inocuidad de los alimentos que distribuyen. Para ayudar en esta labor de capacitación se deberán elaborar manuales y/o guías basados en los principios del HACCP.

Rastreabilidad

En todas las etapas de la producción, elaboración y distribución deberá establecerse la rastreabilidad de los piensos, los animales productores de alimentos y los productos alimenticios.

En la Unión Europea ya se exige para algunos alimentos este requisito, cuya aplicación se generalizará cuando se termine y entre en vigor el nuevo Reglamento de la Comunidad Europea por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.⁶ La rastreabilidad es importante por lo menos por dos motivos. En primer lugar, para poder rastrear los alimentos no inocuos por toda la cadena alimentaria a fin de determinar y tratar la causa del problema. En segundo lugar, para garantizar unas prácticas justas en el comercio de alimentos, por ejemplo el etiquetado de los alimentos orgánicos, los alimentos que consisten en organismos modificados genéticamente o elaborados a partir de ellos, y los alimentos que se ajustan a determinados criterios religiosos (por ejemplo, Halal o Kosher). Un buen sistema para rastrear los alimentos a lo largo de toda la cadena de producción, elaboración y distribución es también útil para la industria y el comercio de alimentos, ya que puede dar lugar a una mayor eficacia de la retirada de los productos defectuosos.

2.3 Autoridades de supervisión

La principal tarea de las *autoridades de supervisión* consiste en establecer normas de inocuidad de los alimentos y asegurar que los productores, elaboradores y comerciantes de alimentos apliquen sistemas internos de control basados en el HACCP adecuados, validados y operados de conformidad con estas normas. Además, las autoridades deben realizar ciertas actividades de control directo para asegurar el cumplimiento de la legislación y también deben proporcionar información y asesoramiento sobre una amplia gama de asuntos relacionados con los alimentos que pueden afectar a la salud humana.

Organización

En los últimos años, muchos países europeos han cambiado la organización del control de los alimentos a nivel nacional, dando a un solo organismo la responsabilidad de toda la cadena alimentaria “desde la explotación hasta la mesa”. Dicho sistema ofrece muchas ventajas y es recomendable.

No obstante, si la responsabilidad se divide entre dos o más organismos a nivel nacional, es fundamental que exista una coordinación muy estrecha entre ellos. Del mismo modo, si la responsabilidad del control de los alimentos se divide entre autoridades las centrales y locales, es importante que las primeras no sólo asesoren e informen a las segundas sobre las cuestiones de control de los alimentos, sino también tengan la facultad de coordinar y supervisar sus actividades.

⁵ Por ejemplo, Strategies for implementing HACCP in small and/or less developed businesses (WHO/SDE/PHE/FOS/99.7), Guidance on regulatory assessment of HACCP (WHO/FSF/FOS/98.5)

⁶ Copias la nota 4

Transparencia

La labor de las autoridades de supervisión debe llevarse a cabo con transparencia y comunicación abierta con los consumidores, los productores, los comerciantes y otras partes interesadas. Un método eficaz para aumentar la observancia de la legislación alimentaria consiste en publicar los resultados de las actividades de control de los alimentos. Por supuesto, esto se aplica a los informes de inspección y los resultados de los análisis de control realizados por las autoridades de supervisión. En algunos países los resultados de las inspecciones de los establecimientos de distribución de comidas se publican en carteles, que se colocan en los locales, o se difunden por los medios de comunicación, lo que sin duda influye en la elección del consumidor de establecimientos comerciales y restaurantes e incentiva el cumplimiento de las normas. En los países en los que la responsabilidad del control de los alimentos se divide entre distintas autoridades, por ejemplo las centrales y las locales, deberían publicarse los resultados de las auditorías llevadas a cabo por las autoridades nacionales sobre el control de alimentos realizado por las autoridades locales, como sucede por ejemplo en el Reino Unido. Los resultados de las auditorías de la Oficina de Productos Alimenticios y Veterinarios de la Comisión Europea sobre las actividades de control de los alimentos realizadas en los Estados Miembros se publican y están disponibles en Internet⁷.

2.4 Responsabilidades de los consumidores

La responsabilidad de la higiene de los alimentos en el hogar y de asegurar que se sigan las recomendaciones de almacenamiento y preparación de los alimentos recae en los consumidores. Esta es una cuestión que no se debe infravalorar, ya que se trata del último eslabón importante de la cadena alimentaria para la inocuidad de los alimentos. Las autoridades nacionales de supervisión, junto con otras, tienen la obligación de intentar mejorar la información de los consumidores sobre la higiene de los alimentos en el hogar y de proporcionar recomendaciones, información y educación para ayudar a que los consumidores actúen ante los riesgos alimentarios de un modo más eficaz.

Los malos hábitos de la alimentación y la elección de los alimentos son uno de los principales factores que contribuyen a la aparición de enfermedades relacionadas con los alimentos, especialmente en los países industrializados. No obstante, cuando el consumo de determinados alimentos inocuos es mucho mayor de lo necesario, puede decirse que los consumidores “están cavando sus tumbas con los dientes”. Las autoridades nacionales deben informar a la población para que adopte hábitos alimentarios compatibles con la buena salud.

3. Abordar los problemas desde su origen: “Es mejor prevenir que curar”

Pueden utilizarse diferentes enfoques para garantizar que los niveles de contaminantes en los alimentos sean lo más bajos posible y nunca superen los niveles máximos considerados aceptables o tolerables desde el punto de vista de la salud. Fundamentalmente, estos enfoques consisten en lo siguiente:

- medidas para eliminar o combatir la causa de la contaminación
- elaboración para reducir los niveles de contaminantes y evitar una contaminación posterior
- medidas para identificar y separar los alimentos contaminados de los aptos para el consumo humano, de modo que se descarten los contaminados para su uso como alimentos.

Antes, la mayoría de los sistemas de reglamentación de inocuidad de los alimentos se basaba en definiciones legales de alimentos no inocuos y programas de cumplimiento para eliminar dichos alimentos del mercado y la aplicación de sanciones a los responsables de infringir los reglamentos. Dichos sistemas no han conseguido resolver ni problemas anteriores ni actuales, y probablemente tampoco puedan afrontar los riesgos que vayan surgiendo.

En algunos casos se emplea una combinación de los enfoques mencionados, por ejemplo cuando las emanaciones procedentes de fuentes anteriormente no controladas causaban una contaminación del medio

⁷ <http://europa.eu.int/comm/food/fs/inspections/vi/report/index-en.html>

ambiente por productos químicos persistentes que después se introducían en la cadena alimentaria. El control de los productos finales nunca puede ser lo bastante amplio como para garantizar la inocuidad y que los niveles de los contaminantes sean inferiores a los valores máximos establecidos, y hoy otros aspectos de la calidad de los alimentos no pueden “inspeccionarse dentro del alimento” al final de la cadena de producción. En la mayoría de los casos, los contaminantes químicos no se pueden eliminar de los productos alimenticios y no existe una manera factible de convertir un lote de productos alimenticios contaminados en apto para el consumo humano.

La ventaja de eliminar o controlar la contaminación de los alimentos en su origen, es decir, la ventaja de un *enfoque preventivo*, reside en que éste suele ser más eficaz a la hora de reducir o eliminar el riesgo de efectos perjudiciales para la salud se requieren menos recursos para el control de los alimentos y se evita el rechazo de productos alimenticios y las consiguientes pérdidas económicas y de otros tipos, además de atajar la propagación del contaminante en la cadena de producción. El caso de la EEB ilustra lo que sucede cuando estos enfoques no son eficaces y se propaga la contaminación: los efectos pueden ser devastadores y duraderos para la salud humana, las medidas de control y cumplimiento, la política alimentaria, la legislación, el comercio y la economía.

En los siguientes ejemplos se ilustra el uso de un enfoque preventivo e integrado para la gestión de la inocuidad de los alimentos en toda la cadena alimentaria.

3.1 Control de *Salmonella* en las aves de corral

En informes procedentes de Suecia⁸ y Finlandia⁹ se describe un ejemplo de estrategia integrada para combatir *Salmonella* en las aves de corral, cubriendo las distintas partes de la cadena de piensos y alimentos. El objetivo general es conseguir que la contaminación por *Salmonella* en los animales destinados al sacrificio no llegue al 1%, garantizando así que la carne de estos animales tampoco la tenga. La aplicación coherente de esta estrategia ha tenido como resultado que la presencia de *Salmonella* en las aves de corral (al sacrificarlas) sea inferior al 1%. Las estrategias para alcanzar este objetivo son las siguientes:

- Prevenir la contaminación por *Salmonella* en todos los segmentos de la cadena de producción.
- Supervisar toda la cadena de producción: aplicar programas de vigilancia de los piensos, los animales vivos, los huesos, la carne y otros alimentos de origen animal.
- Si se detecta *Salmonella*, se tomarán las medidas necesarias para eliminar la infección/contaminación. Todo producto alimenticio contaminado con *Salmonella* se declarará no apto para el consumo humano.

Se debe notificar todo aislamiento de *Salmonella* en personas, animales y alimentos de origen animal. También debe notificarse la detección de *Salmonella* en muestras oficiales de alimentos de cualquier origen. Las muestras aisladas primarias de *Salmonella* se caracterizan mediante clasificación de las cepas por serotipos y fagotipos, y también se estudia la resistencia a los antibióticos de las muestras aisladas de origen animal. A continuación se ofrecen algunos detalles de las medidas adoptadas en el sector de las aves de corral con el fin de ilustrar cómo funciona el sistema.

Como la frecuencia de aislamiento de *Salmonella* en las manadas de aves de corral de Suecia y Finlandia es muy baja, la mayoría de las medidas de los programas de control actuales son de naturaleza preventiva. Para mantener esta situación favorable, se requieren cuatro factores de gran importancia:

- La pirámide de reproducción se mantiene libre de *Salmonella* gracias a un control periódico de las manadas y las incubadoras, así como mediante el sacrificio de la manada reproductiva cuando se

⁸ Zoonosis en Suecia, hasta 1999 inclusive. Ed. H. Wahlström. Instituto Nacional de Veterinaria, Uppsala, Suecia, 2001.

⁹ Zoonosis en Finlandia, 1995-1997 y 1995-1999.

Ambos informes pueden encontrarse en la dirección de Internet <http://www.mmm.fi.elintarvikkeet/elaimet/art/haku/jlkhaku.en.idc>

detecte *Salmonella*. No se lleva a cabo la vacunación contra *Salmonella*. Todos los animales “abuelos” se importan de Europa, se los somete a cuarentena y se comprueba en repetidas ocasiones que no tienen *Salmonella* antes de utilizarlos para la producción.

- Los piensos se mantienen libres de *Salmonella*. El control consta de tres partes: control de la importación de las materias primas de los piensos, tratamiento técnico obligatorio de los piensos compuestos para las aves de corral y control de *Salmonella* basado en el HACCP en la industria de piensos.
- Hay normas estrictas de higiene y bioseguridad para impedir la aparición de *Salmonella*.
- Siempre se adoptan medidas en caso de infección por *Salmonella* en aves de corral. Si en una prueba de *Salmonella* se detecta que una manada de aves reproductoras es positiva, deberá sacrificarse. Toda la carne procedente de dicha manada y de las manadas de producción se someterá a tratamiento térmico. Se limpia y desinfecta el corral y se comprueba la posible existencia de *Salmonella*. Antes de alojar en él otra manada de aves, las pruebas de la *Salmonella* deberán dar resultado negativo.

Mediante un amplio programa de muestreo se comprueba en todo momento la situación de *Salmonella* en las aves de corral. Además del estudio de las manadas, también se recogen muestras en todos los mataderos de aves de corral para controlar el producto final.

3.2 Plaguicidas

En la Unión Europea (UE), los plaguicidas se han de someter a pruebas y evaluaciones exhaustivas antes de recibir la aprobación para su uso. En la Comunidad Europea (CE) y en el Codex existen sistemas para la evaluación de plaguicidas y el establecimiento de límites máximos de residuos (LMR) en alimentos y piensos. Con el fin de reducir al mínimo el riesgo de niveles elevados de residuos en los alimentos, así como para evitar la contaminación del medioambiente y los riesgos para la higiene en el trabajo, los plaguicidas han de utilizarse de acuerdo con los principios de las buenas prácticas agrícolas y sólo pueden manipularlos las personas que hayan recibido la capacitación adecuada. Hay que vigilar los niveles de residuos de plaguicidas en los alimentos (incluidos el agua potable y sus puntos de origen) y en los piensos, con el fin de garantizar que no superen los LMR establecidos. Los resultados de esta vigilancia deberán hacerse públicos, como ya sucede en Suecia, en Finlandia y otros muchos países. El hecho de que se haga pública la información sobre los productos que presentan niveles superiores a los LMR contribuye a que los productores y distribuidores se aseguren de que sus productos cumplen las normas. Cuando se detectan en los alimentos niveles de residuos por encima de los LMR, se estimula a que el propio productor/proveedor realice un mayor control de los productos y a que se adopten medidas correctoras que impidan que este hecho vuelva a repetirse.

3.3 Medicamentos veterinarios

En la UE, los medicamentos veterinarios, incluidos los medicamentos antimicrobianos, se someten a una investigación y evaluación exhaustivas antes de recibir la aprobación para su uso. En muchos países, el empleo de medicamentos antimicrobianos no se limita a usos terapéuticos. Sin embargo, con el fin de limitar el aumento de la resistencia a los antibióticos, la CE ha prohibido el uso de cuatro medicamentos importantes en piensos destinados a estimular el crecimiento. Algunos países, como Finlandia y Suecia, son incluso más estrictos y no se emplean productos antimicrobianos en los piensos con ese fin. Además, en Suecia y Finlandia la disponibilidad de medicamentos se limita a los profesionales de la veterinaria. Los niveles de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal se supervisan anualmente y se publican los resultados. Si se detectan niveles de residuos superiores a los LMR, se lleva a cabo una investigación a fondo de la causa del problema, que suele conducir al productor primario. Estas medidas estrictas de control son esenciales para frenar el riesgo de desarrollo de resistencia antimicrobiana en las personas y en los animales productores de alimentos, con los consiguientes efectos para la salud.

3.4 Micotoxinas y biotoxinas marinas

La mejor manera de abordar el problema de la contaminación de los piensos y los productos alimenticios por micotoxinas, como las aflatoxinas, la ocratoxina A, la patulina y las toxinas de *Fosarium*, es mediante un examen sistemático de toda la cadena de producción, elaboración y distribución, con el fin de descubrir los puntos en los que es más probable que se produzca contaminación. De este modo, se puede adoptar las medidas preventivas y de control adecuadas. Los niveles de micotoxinas en los productos primarios pueden variar mucho de un año a otro, dependiendo, entre otras cosas, de las condiciones meteorológicas durante la recolección. Por lo tanto, se requiere que los servicios de asesoramiento y control agrícolas, las autoridades de control de los alimentos y los productores de piensos y alimentos cooperen en todo momento entre sí y lleven a cabo una labor de vigilancia constante. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) está elaborando códigos de prácticas para reducir la contaminación por micotoxinas¹⁰ de los alimentos y los piensos. Estos códigos de prácticas pueden constituir la base para el asesoramiento a nivel nacional sobre medidas preventivas. Gracias al control de aflatoxinas en los componentes de los piensos y la vigilancia normal de la aflatoxina M1 en la leche hasta llegar a cada agricultor, se puede asegurar que los niveles de aflatoxina en la leche se mantengan por debajo de los estrictos límites máximos actuales de la CE. Aunque se ha llevado a cabo una labor considerable, es necesario seguir investigando mucho más sobre las micotoxinas para conseguir una base científica sólida que permita recomendar medidas para antes y después de la recolección: la CE apoya dicha investigación.

Resulta muy difícil abordar en su origen el problema de la contaminación de los moluscos y crustáceos por determinadas biotoxinas marinas, como la DSP y la PSP. Por consiguiente, los esfuerzos de control se encaminan sobre todo a intentar predecir y detectar la formación masiva de algas y a comprobar, antes de la captura, la existencia de toxinas en los moluscos y crustáceos para impedir que los productos contaminados lleguen al consumidor.

3.4 Contaminantes persistentes en el medio ambiente

Las emisiones previas de sustancias químicas persistentes –por ejemplo, los BPC, las dioxinas y el mercurio– han provocado la contaminación de productos alimenticios, sobre todo alimentos de origen animal (en particular, el pescado). Sigue existiendo la necesidad de supervisar y controlar algunos productos para garantizar que no presenten niveles superiores a los límites de inocuidad. Con el fin de proteger la salud pública, también puede ser aconsejable formular recomendaciones a los grupos de población vulnerables, como las mujeres en edad de procrear, aconsejándoles que reduzcan el consumo de ciertas especies de pescado o de pescado procedente de aguas contaminadas.

La forma más eficaz de reducir los niveles de contaminantes del medio ambiente en los alimentos (y, por tanto, la exposición de las personas) consiste en adoptar medidas para reducir las emisiones procedentes de la industria y de otros orígenes. (Por desgracia, los niveles de metilmercurio en los peces de algunos océanos se debe a la actividad volcánica, por lo que no es susceptible de control). En los últimos decenios, la introducción de dichas medidas ha tenido éxito en diversas ocasiones. Por ejemplo, los niveles de plomo en la sangre humana han disminuido de modo espectacular en los países donde ya no se añade plomo a la gasolina. Del mismo modo, las medidas destinadas a combatir la contaminación por dioxinas y BPC, así como la prohibición del uso de plaguicidas persistentes como el DDT, han dado lugar a una reducción notable de los niveles de dichas sustancias en los alimentos y de la exposición humana, de acuerdo con los valores medidos en la leche humana. Este es un ejemplo de un sector en el que la cooperación entre las autoridades encargadas de la inocuidad de los alimentos y de la protección del medio ambiente ha dado sus frutos. Aunque los niveles de BPC han disminuido, es importante que se siga controlando la eliminación de materiales que contienen dicha sustancia, ya que, de otro modo, existe el

¹⁰ Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, Códigos de prácticas para reducir la contaminación de alimentos y piensos por micotoxinas, Codex Alimentarius, Roma, 2001.

riesgo de que la contaminación del medio ambiente y los niveles en los alimentos empiecen a aumentar de nuevo.

4. Nuevos riesgos: “Búsqueda de los problemas”

Los organismos encargados de la inocuidad de los alimentos deberían tener una función de “reconocimiento” o “información” con el objeto de detectar nuevos riesgos que pueden aparecer en cualquier punto de la cadena alimentaria. Estos riesgos pueden deberse a agentes patógenos nuevos, por ejemplo, los resistentes a una amplia variedad de antibióticos, al uso de nuevos componentes en los piensos, a nuevos productos químicos industriales o domésticos, a nuevos métodos de producción, elaboración y manipulación o a cambios en los hábitos alimentarios. La detección de nuevos riesgos constituye una de las tareas específicas asignadas a la Autoridad Alimentaria Europea propuesta.

5. Recomendaciones y temas de debate

- 5.1 Las estrategias de inocuidad de los alimentos deben basarse en los riesgos y se ha de conceder prioridad a las medidas que puedan reducir al máximo las enfermedades relacionadas con los alimentos.
- 5.2 Haya que aplicar a toda la cadena alimentaria un enfoque integrado y multidisciplinario sobre la inocuidad de los alimentos (producción, elaboración y distribución de alimentos, incluidos los piensos y otros aspectos de la producción primaria).
- 5.3 Con el fin de reducir el riesgo de contaminación de los alimentos, se debe adoptar un enfoque preventivo sobre la inocuidad de los alimentos que aborde los problemas en el origen cuando sea posible.
- 5.4.1 Los resultados de todas las pruebas oficiales de supervisión (residuos de plaguicidas y de medicamentos veterinarios, así como otros contaminantes presentes en los alimentos, los piensos y el agua potable), las inspecciones oficiales de alimentos y otras actividades oficiales de control de los alimentos deben hacerse públicos.
- 5.5 Hay que mejorar la formación y la capacitación en cuanto a higiene de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria (incluidos los consumidores y el personal de distribución de alimentos).