

Importancia de la inocuidad en el comercio mundial de alimentos

Cristóbal Chaidez Quiroz. Director del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo. Investigador Titular C. Unidad Culiacán. Carretera a Eldorado Km 5.5. AP. 32-A. Culiacán, Sinaloa, México. Correspondencia: chaqui@ciad.edu.mx

En todas las regiones del mundo el concepto de la competitividad debe pasar de ser una palabra mediática, a ser el motor generador de riqueza social, científica y económica. La oportunidad de regiones agrícolas como varias de nuestro País radica en la capacidad de innovar productos y procesos. La seguridad alimentaria tiene una opción sustentable al aplicar el conocimiento científico mediante investigaciones enfocadas a una mayor producción agrícola, generación del valor agregado y la aplicación de protocolos para asegurar la calidad y la inocuidad de los productos agroalimentarios que se producen para mercados nacionales e internacionales. Uno de los principales factores que provocan la pérdida de la inocuidad son las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETAs). La ETAs son aquellas que se originan por la ingestión de alimentos, incluida el agua, que contienen agentes etiológicos en cantidades tales que afectan la salud del consumidor a nivel individual o en grupos de población. Las ETAs constituyen un problema mundial, ya que en las últimas décadas se ha complicado por factores asociados a cambios globales. Entre estos cambios se pueden señalar: el crecimiento de la población, la pobreza, la urbanización en los países subdesarrollados, la aparición de nuevos agentes causantes o nuevos mutantes con una mayor patogenicidad.

Estrategias para reducir los riesgos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos

1. Establecer programas de control de calidad e inocuidad a nivel regional y nacional. Las disposiciones internacionales en materia de calidad e inocuidad alimentaria son propuestas por la Organización Mundial de la Salud (OMS), Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO), Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y Codex Alimentarius, principalmente. En México, la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera (DGIAAP) de SENASICA, puso en marcha desde el año 2001 programas voluntarios de Inocuidad, mediante la implementación de Buenas Prácticas de Producción en unidades de producción primaria y de Buenas Prácticas de Manufactura en establecimientos que procesan alimentos para consumo humano. Sin embargo, es necesario establecer un reglamento general para la implementación de estos programas de manera formal, ya que hasta la fecha continúan siendo de carácter voluntario.

2. Implementar programas educativos a la población sobre los peligros de los microorganismos en los alimentos. La educación al manipulador de alimentos y al consumidor,

debe ser a través de información específica y clara; esto resulta primordial en el control de las enfermedades transmitidas por alimentos. Para ello, se requiere de una coordinación efectiva entre los diferentes actores de la comunicación, que a partir de información adecuada y oportuna difundan dicho concepto en los diferentes ámbitos de la población.

3. Desarrollar estrategias nacionales para homogeneizar actividades en los laboratorios de detección de ETAs. Se debe desarrollar e implementar servicios de identificación y caracterización de contaminantes en alimentos. Una vez que sea posible identificar de manera coordinada y efectiva los principales agentes involucrados con las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), se podrá incluir este padecimiento en el Sistema de Vigilancia Epidemiológico que actualmente existe en nuestro país. Se tendrá que desarrollar e implementar un sistema regional y nacional para mejorar la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos y de los brotes asociados. Actualmente, solo se cuenta con información dispersa en publicaciones científicas acerca de los brotes epidemiológicos por ETA y estas notificaciones, seguramente constituyen solo la "punta del iceberg" la parte oculta está constituida por la carga de la enfermedad en la población general. Es indispensable contar con sistemas de vigilancia activa, basados en identificación de los agentes por análisis de laboratorio, que sumados a estudios de campo, métodos de evaluación de riesgo y procesos de modelamiento epidemiológico, permiten estimar la carga más aproximada a la situación real de la población en México.

4. Proponer proyectos regionales y nacionales de investigación. Para poder mantener y/o incrementar la competitividad en los mercados dinámicos, Sinaloa deberá mejorar su nivel tecnológico en el sector agropecuario. Una de las recomendaciones fundamentales, es que en nuestro Estado se deberá aumentar la inversión en ciencia, tecnología e innovación, tanto pública como privada. Además, se podría promover el sistema de investigación orientado más a la innovación tecnológica y buscar alcanzar el máximo potencial de las materias primas naciones.

CONCLUSIÓN

Los sectores agropecuarios y de pesca, la industria de transformación, el sector comercial y de servicios turísticos, todos ellos se relacionan con la producción, proceso y suministro de alimentos, y contribuyen de manera significativa al producto interno bruto y al ingreso de divisas, además de ser los mayores empleadores de gente en

el país. La inocuidad en el sector agroalimentario es demasiado importante para dejarlo en manos de unos cuantos. Hace falta que todos (empresarios, científicos y gobierno) participemos activamente en la construcción de una sociedad y una economía del conocimiento para mejorar la calidad de vida de todos nosotros. Bajar la guardia o desatender la inocuidad pone en riesgo la salud de los consumidores y a toda la cadena de producción de alimentos. Hagamos lo que nos toca para culturizar la inocuidad.

Referencias Bibliográficas

Sistema Nacional de Vigilancia Epidemiológica (SINAVE/DGE/SALUD), 2010, Información epidemiológica de morbilidad, Anuario 2010- Versión ejecutiva, disponible en: <http://www.dgepi.salud.gob.mx/2010/plantilla/publicaciones2011.html>

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), 2005, Conferencia Regional FAO/OMS sobre Inocuidad de los Alimentos para las Américas y el Caribe - Sistemas nacionales para la inocuidad de los alimentos en México - Análisis de la situación, disponible en: <http://www.google.com.mx/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&frm=1&source=web&cd=1&ved=0CC0QFjAA&url=ftp%3A%2F%2Fftp.fao.org%2Fdocrep%2Ffao%2Fmeeting%2F010%2Faf179s.pdf&ei=NTLBUK2kEqX02wX60YGYBQ&usg=AFQjCNEdG6xarLuYs3ZJgI6m6khleo0hUw&sig2=U-rpc9hWXyvTPOqJ6MX34A>

Secretaría de Salud (SSA), 2012, Perfil epidemiológico de las enfermedades infecciosas intestinales, disponible en: <http://www.dgepi.salud.gob.mx/2010/plantilla/publicaciones2012.html>