

[BIOSEGURIDAD]

INOCUIDAD DE ALIMENTOS: ¿UN OBJETIVO INALCANZABLE?

“La calidad se negocia, la inocuidad es innegociable”, sostiene el catedrático peruano Fernando Quevedo Ganoza. Según la OMS la Enfermedad Transmitida por Alimentos constituye el problema de salud más extendido en el mundo actual. Los casos en Estados Unidos, con alto impacto mediático.

Fernando Quevedo Ganoza es catedrático de las universidades Complutense de Madrid, España, y de Lima, Perú, y miembro de la Organización Mundial de la Salud (OMS). Se recibió de doctor en Química y Farmacia en la Universidad San Marcos de Lima y como funcionario profesional de la Organización de las Naciones Unidas (ONU) trabajó en Washington, Ginebra y Buenos Aires. Fue distinguido como miembro titular de la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas de Alimentos y es asesor científico de la FAO y el Mercosur.

Quevedo Ganoza fue el orador principal en una conferencia organizada por la Universidad ISALUD y el Instituto Internacional de Ciencias de la Vida (ILSI Argentina), en la cual se reflexionó sobre un tema crucial frente al crecimiento poblacional y la necesidad de alimentos

que se proyectan en un mundo global: “*Garantía total de la inocuidad de alimentos: ¿Un objetivo inalcanzable?*”. La presentación de la actividad estuvo a cargo del Dr. Carlos Garavelli, rector de la Universidad, y del Dr. Juan Carlos López Musi, Presidente de ILSI Argentina.

–La OMS hace una distinción entre calidad e inocuidad en los alimentos que vale la pena recordar.

–La inocuidad y la calidad son primas hermanas. Pero no son lo mismo. La calidad en los alimentos depende de los ojos del consumidor y se la define como la combinación de características y atributos de un producto que inciden en su valor y aceptación. Estas particularidades pueden ser de valores nutricionales o sensoriales como su apariencia, el color, el aroma, la textura o el gusto. La calidad no se negocia, decía un profesor que tuve. Y en realidad

la calidad sí se negocia, porque uno puede comprar alimentos de una calidad alta, mediana o baja, y hay una negociación entre quien ofrece el producto y quien lo paga. Pero la inocuidad no se negocia porque si un producto deja de serlo, ya no es alimento. Se transforma en un riesgo debido a la presencia de patógenos microbianos, biotoxinas y contaminantes químicos o físicos que pueden afectar la salud de los consumidores. De allí que la obtención y garantía de la inocuidad es un objetivo innegociable. Como decía Antoine de Saint-Exupéry, “*lo esencial es invisible a los ojos*”, y la inocuidad en los alimentos es lo esencial.

–¿Por qué el interrogante cuando se habla de garantizar la inocuidad de los alimentos?

–Es que nos hemos pasado años buscando herramientas para lograr la inocuidad de los alimentos, en mi caso he publicado 32 libros y escrito muchísimos artículos, y cuando creemos que hemos logrado ya todo lo que se necesita, aplicando las herramientas que son obligatorias y de

La actividad se enmarcó en la Maestría de Gestión de la Seguridad Alimentaria, posgrado que articula aspectos de gestión, marketing, economía e investigación en la relación entre los alimentos y la salud. Su próximo inicio está programado para el 18 de agosto, bajo modalidad semipresencial intensiva. Informes e inscripciones en el 5239.4022/33 ó en informes@isalud.edu.ar.



Fernando Quevedo Ganoza, catedrático de las universidades Complutense de Madrid, España, y de Lima, Perú, y miembro de la Organización Mundial de la Salud.

Los que no tienen las manos limpias

Según datos de la Encuesta Mundial de Salud a Escolares, uno de cada diez estudiantes de 13 a 15 años de Argentina dijo que nunca o rara vez en los últimos 30 días se lavó las manos antes de comer. “El lavado de manos sirve lo mismo para combatir una gripe pandémica como para reducir los riesgos de una enfermedad transmitida por alimentos, y por eso es una práctica muy conveniente siempre para evitar enfermedades”, aseguró Fernando Quevedo Ganoza.

El estudio en escolares, que releva diversos comportamientos de riesgo para la salud de los alumnos que reciben asistencia técnica de la OPS/OMS y los Centros de Control y Prevención de Enfermedades (CDC) de los Estados Unidos, indica que tampoco lo hicieron el 5,3% de los encuestados en Chile, el 6,5% de Guayana, el 7,1% de Venezuela, el 8,6% de San Vicente y las Granadinas, y el 9,8% de Ecuador.

Los países con más cantidad de chicos que manifestaron no haberse lavado las manos antes de ingerir alimentos después de Argentina fueron Uruguay (10,3%), Granada (11,9%), Trinidad y Tobago (11,9%), Islas Caimán (12,1%) y Santa Lucía (17%).

avanzada desde lo tecnológico y científico, nos tropezamos una y otra vez con fallas que son humanas. Además, los microbios tienen una estrategia de *supervivencia* y van modificando sus conductas, se van haciendo más peligrosos, más virulentos, porque ellos también se defienden de lo que hacen las tecnologías, las ciencias, de lo que hace el hombre. Pero aparte de eso, y de la aplicación de las herramientas, el hombre acostumbra a tomar malas decisiones y eso explica en buena medida por qué sigue habiendo brotes de ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos). Ahí, es donde hay que trabajar más fuerte, en recomponer al hombre, adiestrarlo mejor y en todos

los estamentos, desde el más modesto trabajador al responsable más alto de una empresa.

—¿Cuáles son las otras razones que generan tanta preocupación sobre el tema?

—Entre otras cosas, porque sigue habiendo un número alto y frecuente de brotes y casos de enfermedades transmitidas por alimentos. La aparición de nuevos agentes patógenos y reemergentes; agentes más virulentos; los recientes casos con mucha repercusión mediática de ETA con melamina, maní y productos derivados. También en alimentos no tradicionales como vehículos transmisores; en casos de

ETA que no son conocidos por los profesionales y antibióticos que no resultan efectivos. Por eso es importante cambiar lo que es una educación sanitaria por una comunicación interactiva, aplicar más el KAP (comunicación interactiva de riesgos) y colaborar con las asociaciones de consumidores. La inocuidad de los alimentos es una responsabilidad compartida entre los productores, los procesadores y comercializadores, que deben actuar atendiendo las recomendaciones de la academia, las medidas de Gobierno y la conducta de los consumidores.

—¿Cuál es el eslabón más débil de esa cadena que va desde la

producción al consumidor final de un alimento?

—Mire, uno tiende a pensar que hay un punto débil, siempre, pero en la inocuidad de los alimentos es la suma del cuidado que hay que tener desde el principio al fin de la cadena de producción. A veces, hasta es el eslabón más fuerte el que suele ser el factor determinante de una contaminación. Y esto es así porque en la mayoría de los casos es el hombre el factor clave y es por eso además que yo propugno la capacitación en los manipuladores de alimentos. Entonces, la inocuidad del alimento es la suma del trabajo y del acierto de cada una de las personas que intervienen en la cadena de producción. Claro que también hay otros determinantes como los agentes etiológicos, el ambiente físico y biológico, los fraudes o sabotajes, el transporte. Y para todo esto hay un axioma: *“con materia prima de mala calidad, es imposible obtener alimentos terminados de buena calidad”*.

—¿Se cumplen con las Buenas Prácticas Manufactureras en las empresas?

—En líneas generales las empresas cumplen, aunque a veces cometan incorrecciones graves. Como la ocurrida en 2009 con la firma Peanut Corporation, en Estados Unidos. A pesar de que en una primera consulta de laboratorio se les informó de la presencia de salmonelas en su producto (materia prima para preparar manteca de maní), la empresa encar-

Enfermedades Transmitidas por Alimentos


Según la definición de la OMS, la Enfermedad Transmitida por Alimentos es el síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población. Según la OMS, las ETA constituyen el problema de salud más extendido en el mundo actual. Algunos ejemplos de ETA,

- *Escherichia coli O157: H7 (E.Coli)*, puede provocar diarrea severa y con sangre, cólicos y deshidratación. Y entre los efectos más severos está el provocar fallas en el riñón en niños y bebés.
- *Salmonella*, puede provocar vómitos, náuseas, cólicos, fiebres. Y hasta artritis y serias infecciones.
- *Listeria*, puede generar meningitis, aborto o mal formación del feto en las mujeres embarazadas.
- *Clostridium Botulinum (botulismo)*, es altamente mortal.
- *Shigela*, produce diarrea, fiebre, escalofríos y deshidratación.
- *Yersenia*, produce fiebre, dolor de cabeza, náuseas, cólicos, diarrea. Los síntomas se pueden presentar de 3 hasta 5 días después de ingerir el alimento contaminado.

gó un segundo estudio que dio negativo, por lo que dio aprobado el lote. ¿Cuál fue el resultado? Cerca de 700 personas contrajeron la salmonelosis y 9 fallecieron. Millones de envases de manteca de maní, galletitas, fueron requisados y las demandas alcanzaron los 311 millones de dólares. La enseñanza es que tenemos la obligación de hacer la cantidad de estudios de laboratorios que sean necesarios para tener la mayor certeza de la inocuidad de los alimentos. Según estadísticas del Centro de Control y Prevención de Enfermedades en Atlanta, el factor de mayor importancia en las infecciones de origen alimentario en Estados Unidos es la falta de higiene en el manejo de los alimentos. Señalaba un 39% en 2007. Y estamos hablando de un país que siempre se ha sentido orgulloso de

que sus ciudadanos tengan un acceso con calidad a los alimentos. Cada año las ETA afectan a 76 millones de personas, con 300.000 hospitalizados y una cifra aproximada de 5.000 muertes registradas.

—La preocupación fue tal que llevó al presidente Obama a impulsar una nueva ley.

—Sí, hubo otro brote de salmonelosis en huevos el año pasado. El origen de la contaminación, según se había informado, fue el alimento para aves utilizado en dos granjas. El presidente Obama dijo que como presidente de los Estados Unidos no podía permitir que los niños americanos se enfermen por culpa de los alimentos, pidió que se hiciera una ley muy estricta, que se hizo nomás y que tendrá repercusión en toda la región porque, en el caso de la Argentina como exportadora de alimentos, ahora vendrán de los Estados Unidos inspectores para ver si las fábricas locales cumplen con todas las reglas y los requisitos exigidos para ingresar dichos productos al Norte, y esto va a aumentar el coste de la producción y del alimento. La Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos, fue aprobada a principios de este año. 

Por qué crece la preocupación sobre la inocuidad

- Aumento del número y frecuencia de brotes y casos de ETA.
- Aparición de ETA Emergentes (nuevos agentes patógenos) y reemergentes.
- Nuevas formas de presentación (agentes más virulentos) de ETA.
- Problemas de ETA con melamina, maní y productos derivados.
- Alimentos no tradicionales actúan en la transmisión de ETA.
- Brotes de ETA con número récord de afectados.
- ETA no conocidas por los profesionales médicos.
- Antibióticos no efectivos contra nuevas infecciones.