



Inducción al uso del Análisis de Riesgo en Inocuidad de Alimentos en Uruguay

Ing. Agr. MSc. Gabriella Campón
Q.F Inés Martínez Bernié

Luego del exitoso “Primer taller nacional de inducción al uso de Análisis de Riesgo en Inocuidad de Alimentos”, que tuvo lugar el 10 de noviembre del 2011, con la presencia del Ministro de Ganadería Agricultura y Pesca, Ing. Agr. Tabaré Aguerre, el presidente del LATU, Dr. Rodolfo Silveira, el representante de la Organización Panamericana de la Salud, Dr. Miguel Fernández Galeano y el representante del IICA en el Uruguay, el Ec. Antonio Donizeti, es que estamos dando seguimiento a este tema que consideramos de gran importancia para el sistema de control de inocuidad de alimentos de nuestro país.

Con el aumento de la sensibilidad pública sobre los efectos que los peligros alimentarios pueden tener sobre la salud, la creciente importancia y el rápido crecimiento del comercio mundial de alimentos, los cambios en la demografía y la demanda de alimentos inocuos por parte de los consumidores, el *análisis de los riesgos* asociado a los alimentos ha cobrado más importancia que nunca. Los consumidores han expresado preocupación por la seguridad de los aditivos alimentarios, los residuos de productos químicos de uso agrícola y veterinario, los contaminantes de origen biológico, químico o físico y las prácticas inaceptables de manipulación y elaboración de alimentos que puedan introducir peligros en los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumidor. Quienes han expresado estas preocupaciones con mayor frecuencia han sido los consumidores de los países desarrollados; sin embargo, los continuos avances en las comunicaciones mundiales han incrementado el interés por estos problemas entre los consumidores de todo el mundo (FAO 2002).

Los *riesgos* que corre la población mundial a causa de los peligros en los alimentos o en la condición en que éstos se hallan, dependen en gran medida del grado de control que ejerzan los productores, los elaboradores y las autoridades oficiales encargadas del control de alimentos, con el fin de prevenir los riesgos o reducirlos a un grado aceptable (FAO 2002).

Es importante reconocer la diferencia entre «peligro» y «riesgo». Un «peligro» como ya se mencionó, es un agente biológico, químico o físico o condición de un alimento que puede tener efectos adversos. 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. Lamentablemente, no existe una situación de «riesgo cero» para los alimentos (como no la hay para cualquier otra cosa) (FAO 2002).

El *análisis del riesgo* para la inocuidad de los alimentos es una disciplina emergente y todavía se siguen perfeccionando los métodos utilizados para evaluar y administrar los riesgos vinculados con los peligros alimentarios (FAO 2002).

El proceso de *análisis de riesgos* consta de tres elementos distintos: la *evaluación*, la *gestión* y la *comunicación del riesgo* y ha sido presentado como un nuevo enfoque en la evaluación y el control de peligros alimentarios para ayudar a proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas legales en el comercio de alimentos (ANVISA/OPS 2008). Se requieren decisiones para determinar en cada país, cuáles son los peligros y para identificar sus efectos inmediatos, transitorios o a largo plazo sobre la salud de la población (*evaluación de riesgos*); para establecer las medidas apropiadas de control con el fin de prevenir, reducir o minimizar estos riesgos a un grado insignificante (*gestión de riesgos*) y para determinar el mejor modo de comunicar esta información a toda la cadena agroalimentaria y por lo tanto a toda la sociedad (*comunicación de riesgos*) (FAO 2002).

ESQUEMA DEL ANÁLISIS DE RIESGO (CODEX ALIMENTARIUS)



El AR es normalmente realizado por organismos o autoridades sanitarias de regulación o una estructura mayor que una empresa (cámaras o asociaciones) y puede tener por objeto el control de un tipo de problema particular en un tipo de industria, por ejemplo, Listeriosis en alimentos listos para el consumo, en los que podría verse afectada la salud pública (FAO-OMS, 2004).

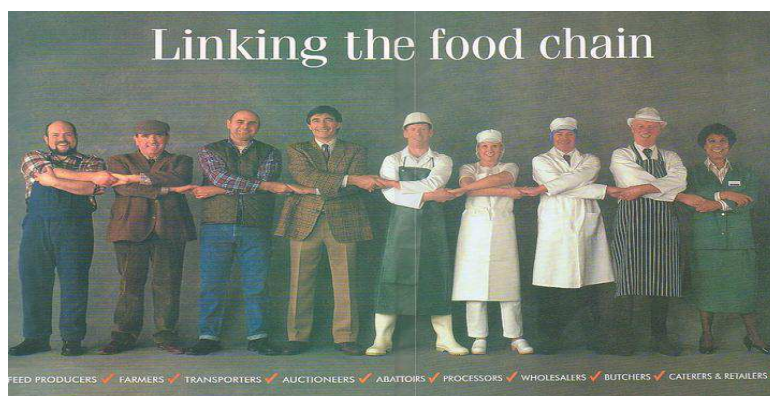
¿Por dónde comenzar el proceso de incorporación de AR y quién tiene la responsabilidad en cada paso? Para J. Romero (2009) la sistematización de la información que existe a nivel del país ya podría ser una herramienta básica para *tomar medidas de gestión del riesgo*, pero se debe iniciar el proceso de recopilar, compartir y procesar datos generando información sobre el tema. Para esto debe producirse “interacción” entre los organismos o instituciones públicas o privadas que poseen esa información. Este podría ser el primer paso, ayudando a **identificar el problema de inocuidad de alimentos** que más esté impactando en la salud pública o el comercio internacional de nuestros alimentos. En el proceso es necesario también obtener datos de hábitos de consumo de alimentos, lugares, momentos, así como cantidad de consumo por grupo poblacional. Se debe asegurar la disponibilidad de medios sostenibles para recopilar datos y manejarlos con calidad, así como dirigir la investigación para identificar las características del peligro/alimento en el contexto socio-cultural. Los *datos* pueden surgir de la vigilancia epidemiológica o de los casos de enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) más frecuentes en el país, de incumplimientos detectados en las inspecciones y problemas en el comercio internacional.



Identificar los **problemas de inocuidad de alimentos** es la primera actividad recomendada para la *gestión de riesgo*. La información científica disponible de cada problema de inocuidad detectado es insumo para generar un

perfil de riesgo y viene dado, en el caso de un perfil de riesgo microbiológico por: patógeno/alimento implicado, descripción del problema de salud que ocasiona, proceso de producción del alimento hasta el consumo del mismo, entre otros. Una vez identificados y listados los problemas de inocuidad de alimentos, el próximo paso es establecer las **prioridades**, sea mediante los objetivos de salud pública o necesidades de cumplimiento de requisitos para el comercio internacional de nuestros alimentos. Los diferentes perfiles de riesgo orientarán al gestor sobre las actuaciones posteriores, como establecer “prioridades país”, determinar objetivos iniciales de salud pública o si es necesario o no desarrollar una *evaluación de riesgos*. J. Romero (2009), afirma que los perfiles de riesgo suelen ser suficientes en la mayoría de casos.

La gestión de riesgo no es sólo responsabilidad del gobierno y/o tomadores de decisión sino que debe ser implementada por cada persona dentro de la cadena agroalimentaria para que sea eficaz: los productores e industriales como responsables del riesgo y los consumidores como tomadores del riesgo, TODOS gestionamos el riesgo.



Referencias Bibliográficas:

FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, IT), 2002. Sistemas de calidad e inocuidad de los alimentos. Consultado en 2011. Disponible en línea: <http://www.fao.org/docrep/005/W8088S/W8088S00.HTM>

ANVISA/OPS 2008 Perspectiva sobre a análise de risco na segurança dos alimentos CURSO DE SENSIBILIZAÇÃO.

Foro Mundial FAO/OMS de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los alimentos. (2/2004). Base jurídica para el control oficial y no oficial de la inocuidad de los alimentos. Refuerzo de los servicios oficiales de control de la inocuidad de los alimentos. Tema 4.2 del programa GF 02/5ª. Bangkok, THA.

Romero, J. 2009. X Congreso latinoamericano de microbiología e higiene de alimentos (diapositiva) Punta del Este, URU.