



Identificación de peligros/riesgos y vigilancia de contaminantes en Alimentos

La inocuidad de los alimentos -incluyendo el agua- es un requisito para la salud pública, y se refiere a la ausencia de todo tipo de peligro (biológico, físico y químico) en los mismos. Como sabemos, los peligros pueden llegar a los alimentos desde diversas fuentes (manipulador, ambiente, utensilios, agua, origen –propia del alimento-), por malas prácticas en la producción primaria, mal uso de productos químicos (aditivos, desinfectantes, plaguicidas, alérgenos), falta de controles durante el proceso, materias primas contaminadas, entre otras.

Es por ello que los técnicos a cargo de las tareas de control de la inocuidad de los alimentos deben contar con sólidos conocimientos para la identificación de peligros. Es decir, deben conocer información sobre microbiología de los alimentos, significación (valoración) de los peligros, evaluación de riesgos, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP de las siglas en inglés Hazard Analysis Critical Control Point), y medidas preventivas y correctivas para los diferentes procesos. Asimismo, deben manejar herramientas epidemiológicas básicas para el relevamiento y análisis de la información pertinente.

A partir de un equipo técnico responsable y capacitado, se deberá adecuar las tareas de vigilancia de la inocuidad de los alimentos para proporcionar información oportuna y confiable sobre aquellos productos que ofrecen mayor riesgo epidemiológico, los diferentes grados de contaminación de los mismos, qué sitio de la cadena alimentaria es el más vulnerable y qué establecimientos son los “eslabones débiles” de esa cadena. En el ámbito local, hay varias actividades que se pueden llevar a cabo para prevenir la ocurrencia/ aparición de peligros y riesgos asociados a la inocuidad de los alimentos, entre ellas: conocer las tendencias de los contaminantes en los alimentos que se producen y comercializan en el lugar, conocer la epidemiología de las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA) en el nivel local (qué enfermedades, a quiénes, qué vehículos asociados), poseer un historial de elaboradores y productos. Delinearemos aquí algunas estrategias para llevar adelante en este proceso.

■ Aproximaciones al concepto

La vigilancia del agua y los alimentos es un prerrequisito del análisis de los riesgos para la salud de la población. Un programa de vigilancia de contaminantes en alimentos conlleva el análisis de alimentos y contaminantes seleccionados a lo largo de la cadena alimentaria. Esta “selección” de alimentos y contaminantes debe realizarse con base en el **análisis de riesgo** y debe llevarse a cabo de una forma integral por la Autoridad Sanitaria de Control de Alimentos.

Para fortalecer los Programas Nacionales de Control de la Inocuidad de los Alimentos, es esencial promover y apoyar el desarrollo de un servicio de inocuidad de alimentos con una fuerte base científica. El análisis de riesgo debe ser incorporado en el diseño, implementación y gestión de los programas nacionales. Cabe destacar que no basta con fijar los requisitos para la industria/ sector regulado y luego

esperar a que se cumplan. La presencia de una Autoridad Sanitaria fuerte es importante para el éxito general de cualquier sistema de este tipo.

La vigilancia realizada por los servicios de control de la inocuidad de los alimentos, debe monitorear los peligros de mayor prevalencia y significancia epidemiológica en los eslabones de la cadena alimentaria donde corresponda. Esta mirada debe ser consolidada según los informes y análisis de la vigilancia epidemiológica de las ETA (reportes de laboratorios clínicos y hospitales/ centros de atención) y de la vigilancia de contaminantes en alimentos en el nivel local. Los datos recolectados y su comparación con igual periodo del año anterior junto con otros eventos de salud que se consideren, son fundamentales y se deben integrar para confeccionar una **vigilancia integral**.

Vigilancia de contaminantes en alimentos: el muestreo planificado de alimentos que se consumen/ elaboran en el nivel local para investigar la prevalencia de contaminantes seleccionados en matrices alimentarias determinadas es un componente clave de la vigilancia integral para asegurar que los controles existentes protegen efectivamente a los consumidores de los riesgos para la salud y de los fraudes. En este caso, la herramienta es la vigilancia basada en el laboratorio. En este esquema los planes de muestreo y la capacidad analítica junto con la calidad de las determinaciones toman una dimensión importante para sustentar las investigaciones.

■ Sugerencias y propuestas para la acción

Para implementar esta mirada en la prevención de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos y promoción de la salud en el nivel local, sugerimos la implantación y desarrollo de las siguientes estrategias:

- Comité Intersectorial Local
- Sala de Situación de Salud
- Escenarios de Riesgo
- Promoción de la Salud

Comité intersectorial local

La salud es un producto social en el cual sus actores y las acciones trascienden significativamente las fronteras del denominado "sector salud". Esto es aplicable a la inocuidad de los alimentos, por ello es que se requiere de una respuesta intersectorial articulada, sin la cual el enfoque no sería sistémico y por tanto, el nivel de sinergia que se podría alcanzar sería muy bajo. Las tareas de prevención de las ETA requieren de un abordaje holístico, integral e intersectorial. Por el carácter multifactorial de la mayoría de las ETA, es importante que su abordaje sea multisectorial, donde cada sector de la cadena agroalimentaria trabaje estrechamente con el resto para lograr acciones articuladas con el impacto necesario para lograr disminuir la incidencia de la misma.

A nivel gubernamental, existen varias instituciones/estamentos que tienen competencia en la temática, lo mismo ocurre con el sector privado. El desafío de todos es generar mecanismos articulados y coordinados que redunden en acciones efectivas, eficaces y específicas para controlar y prevenir este tipo de enfermedades. La intersectorialidad consiste fundamentalmente en convertir la cooperación fortuita o casual en acciones que se orienten estratégicamente a aquellos problemas, donde las actividades de otros sectores pueden ser decisivas. Lo anterior queda plenamente demostrado cuando se estudian los elementos influyentes o determinantes de la salud/ inocuidad de los alimentos y se interrelacionan con los sectores que pueden actuar positivamente en los problemas relacionados. Se sugiere entonces la

conformación de un comité intersectorial local (CIL). Los objetivos que guían al mismo son:

1. Centralizar, analizar y difundir, de forma netamente técnica, toda la información generada por instituciones involucradas en temas de inocuidad alimentaria del sector estatal, privado, organizaciones civiles, universidades, etc.
2. Facilitar y viabilizar la interacción de las instituciones miembro.
3. Conformar una Sala de Situación de Salud para las ETA, con especial énfasis en las enfermedades/contaminantes prevalentes en el nivel local.
4. Sobre la base del análisis de la información, generar estrategias articuladas para el control y la vigilancia de los alimentos y de las ETA entre los actores locales.
5. Promover la georreferenciación como herramienta de estudio y análisis de las ETA.
6. Identificar mejores prácticas en prevención y control de las ETA en el nivel local/ regional.

Conformación del Comité Intersectorial Local (CIL)

Los miembros del mismo variarán en cada localidad/ región acorde con la situación particular de cada una de ellas. Es recomendable que el CIL cuente con representantes de los siguientes sectores:

- Control de Alimentos: Sector salud y sector agricultura/ producción.
- Hospital: Epidemiología y Toxicología.
- Laboratorio Clínico y de Alimentos.
- Referente Municipios y Comunidades Saludables.
- Asociaciones Profesionales/ Colegios Profesionales.
- Asociaciones de la Sociedad Civil: ONGs interesadas en la temática.
- Sector Privado: cámaras y elaboradores destacados.
- Sector educativo: Universidades/ Institutos Superiores, Escuelas.
- Otros: referentes religiosos, medios de comunicación.

Sala de Situación de Salud

La Sala de Situación de Salud es un espacio físico o virtual, donde se desarrolla el proceso de Análisis de Situación de Salud, teniendo al alcance información diversa y oportuna con el soporte técnico y logístico para su desarrollo. El término "sala" imprime también un carácter dinámico, flexible y de trabajo en equipo a este proceso. La información de salud es analizada sistemáticamente por un equipo de trabajo para caracterizar la situación de salud de una población, especialmente durante situaciones de emergencia. Los datos recolectados son presentados y difundidos en diversos formatos como tablas, gráficos, mapas, documentos técnicos o informes estratégicos, con el fin de tomar decisiones basadas en evidencias.

De este modo, la sala de situación se convierte en un instrumento para la gestión institucional, la negociación política, la identificación de necesidades, la movilización de recursos y para la monitorización y evaluación de las intervenciones en salud. El trabajo coordinado y en equipo es fundamental para la integración de los conocimientos parciales de los fenómenos de salud - enfermedad y la vigilancia de la salud pública hacia la explicación de cómo promover y lograr una vida saludable con desarrollo humano pleno y equitativo. El sistema de vigilancia debe influir en la actividad de la investigación, con propuestas permanentes de nuevas hipótesis y ofrecer información útil para el establecimiento de las políticas y programas de salud, por lo que la interrelación investigación - vigilancia - acción constituye una tríada esencial para el propio desarrollo de la Salud Pública.

Sala de Situación de Salud: Usos y funciones

- Vigilancia de la salud pública
- Monitoreo de la situación de salud y factores de riesgo
- Intervenir / evaluar a los problemas de salud
- Identificar necesidades de investigación: centrales, estratégicos
- Favorece el uso de diferentes métodos de análisis
- Transferir tecnología para el uso y análisis de la información (TIC)
- Ofrece apoyo para determinar desigualdades e inequidades
- Análisis para la toma de decisiones a nivel local
- Difusión de la información

Escenarios de Riesgo

La metodología de auditoría a la hora de la visita a los establecimientos elaboradores de alimentos nos ayudará en la detección de los escenarios de riesgo. Asimismo, la **categorización** de los establecimientos que se encuentran en la jurisdicción acorde con el "riesgo" que el mismo presenta es una herramienta que puede ser muy útil para establecer el "mapa" e identificar los eslabones "débiles" en el nivel local/regional.

El **historial del productor o elaborador** es otro elemento que es necesario tener en cuenta. Ante un historial con incumplimientos y/o quejas por parte de los consumidores, o aún más grave, de relaciones documentadas entre enfermedades transmitidas por los alimentos y uno o más elaboradores específicos, se deben enviar señales de alerta a considerar antes de efectuar la inspección/auditoría. Por este motivo, es de suma importancia llevar registros y revisar los informes de las inspecciones efectuadas en el pasado antes de efectuar la nueva visita al establecimiento.

Promoción de la Salud

La difusión a la comunidad y al sector regulado de la información relacionada a medidas preventivas y de control para proteger y promover la salud se torna otro elemento clave en este esquema.

El trabajo sobre las enfermedades y contaminantes prevalentes en la jurisdicción "desarticulando" la cadena de transmisión de las mismas es fundamental. La mirada holística que nos dan las acciones de vigilancia de la inocuidad alimentaria planteada en el esquema integral resulta un aliado clave a la hora de prevenir las ETA y promover la salud de la población.

■ Itinerarios de lectura

Si desea conocer más sobre Análisis de riesgo en Alimentos, le sugerimos la lectura de los siguientes documentos:

FAO/ OMS. Análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos. Guía para las autoridades nacionales de inocuidad de los alimentos [en línea]. Roma, 2007 [Consulta: 24 de nov. 2011].

Codex Alimentarius. Principios y directrices para la aplicación para la aplicación de la evaluación de riesgos microbiológicos- CAC/GL 30. [en línea]. 1999 [Consulta: 24 de nov. 2011].

FAO. "Gestión de riesgos e inocuidad de los alimentos" [en línea]. Estudio FAO Alimentación y Nutrición

– 65. Informe de la Consulta Mixta FAO/OMS. Roma: FAO, 1997. [Consulta: 24 de nov. 2011].

FAO. Aplicación de la comunicación de riesgos a las normas alimentarias y a las cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos. Informe de una Consulta Mixta de Expertos Roma, 2-6 de febrero de 1998 FAO/OMS [en línea]. Roma: FAO, 2005. [Consulta: 24 de nov. 2011].

Si desea conocer más sobre peligros biológicos presentes en los alimentos, le recomendamos las siguientes lecturas

Codex Alimentarius. Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos- CAC/GL 21. [en línea]. 1997 [Consulta: 24 de nov. 2011].

FAO/OMS. “Caracterización de peligros de patógenos en los alimentos y el agua – Directrices” [en línea]. Serie de evaluación de riesgos microbiológicos: N° 3. Roma: FAO, 2003 [Consulta: 24 de nov. 2011].

FAO/OMS. “Evaluaciones de riesgos de Salmonella en huevos y pollos - Resumen interpretativo” [en línea]. Serie de evaluación de riesgos microbiológicos: N° 1. Roma: FAO 2002 [Consulta: 24 de nov. 2011].

FAO/OMS. “Evaluación de riesgos de Campylobacter spp. en pollos para asar y Vibrio spp. en pescados y mariscos” [en línea]. Estudio FAO Alimentación y Nutrición N° 7. Roma: FAO, 2003 [Consulta: 24 de nov. 2011].

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. “Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición en relación con una petición planteada por el Director Ejecutivo de la Agencia acerca del establecimiento de un criterio microbiológico para Salmonella en los huevos destinados al consumo directo” [en línea]. Revista del Comité científico N° 7, 2007. [Consulta: 24 de nov. 2011].

FAO/OMS. “Evaluación de riesgos de Listeria monocytogenes en alimentos listos para el consumo” [en línea]. Serie de evaluación de riesgos microbiológicos: N° 4. Roma: FAO, 2004 [Consulta: 24 de nov. 2011].

Codex Alimentarius. Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de Listeria monocytogenes en los alimentos- CAC/GL 61. [en línea]. 2007 [Consulta: 24 de nov. 2011].

FAO/OMS. “Utilización de los resultados de la evaluación de riesgos microbiológicos para elaborar estrategias prácticas de gestión de riesgos: Parámetros para mejorar la inocuidad de los alimentos” [en línea]. Reunión FAO/OMS de expertos, Kiel, Alemania, 3-7 abril de 2006. Roma: FAO, 2006. [Consulta: 24 de nov. 2011].

Si desea conocer más sobre peligros químicos presentes en los alimentos, le recomendamos las siguientes lecturas

Codex Alimentarius. CÓDIGO DE PRÁCTICAS SOBRE MEDIDAS APLICABLES EN EL ORIGEN PARA REDUCIR LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS CON SUSTANCIAS QUÍMICAS CAC/RCP 49 [en línea]. 2001. [Consulta: 24 de nov. 2011].

Codex Alimentarius. CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA PREVENIR Y REDUCIR LA CONTAMINACIÓN DE LOS CEREALES POR MICOTOXINAS, CON ANEXOS SOBRE LA OCRATOXINA A, LA ZEARALENONA, LAS FUMONISINAS Y LOS TRICOTECENOS. CAC/RCP 51 [en línea]. 2003 [Consulta: 24 de nov. 2011].

Codex Alimentarius. BASE DE DATOS EN LÍNEA DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (GSFA). Actualizado hasta la 34a Reunión de la Comisión del Codex Alimentarius (2011)