

## Inocuidad alimentaria, indispensable para la salud

- Anualmente enferman, aproximadamente, 600 millones de personas por alimentos contaminados
- Plantean cinco ejes de la inocuidad alimentaria
- Buscan condiciones prácticas para preservar la calidad de los alimentos

Cada año, aproximadamente, 600 millones de personas enferman debido a 200 tipos de afecciones crónicas o agudas transmitidas por alimentos, lo cual ejerce una presión excesiva a los sistemas de salud de todo el mundo.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) ha determinado la carga de morbilidad causada por 31 agentes contaminantes, entre bacterias, virus, parásitos, toxinas y sustancias químicas. Estas condiciones obligan a reflexionar sobre la realidad del campo mexicano que, como en muchas partes del mundo, enfrenta riesgos para la salud pública, afirmó la doctora Aidé Zavala Cortés durante su conferencia “Ejes de inocuidad alimentaria”.



Foto: Miguel Sosa

Dra. Aidé Zavala Cortés

Ejes de la  
*inocuidad*  
*alimentaria*





Foto: Miguel Sosa

Dra. Aidé Zavala Cortés.

La especialista en inocuidad alimentaria aseveró que los alimentos nocivos para la salud son un problema para las personas y para los animales, pues las enfermedades se transmiten en ambos sentidos: humano-animal y animal-humano.

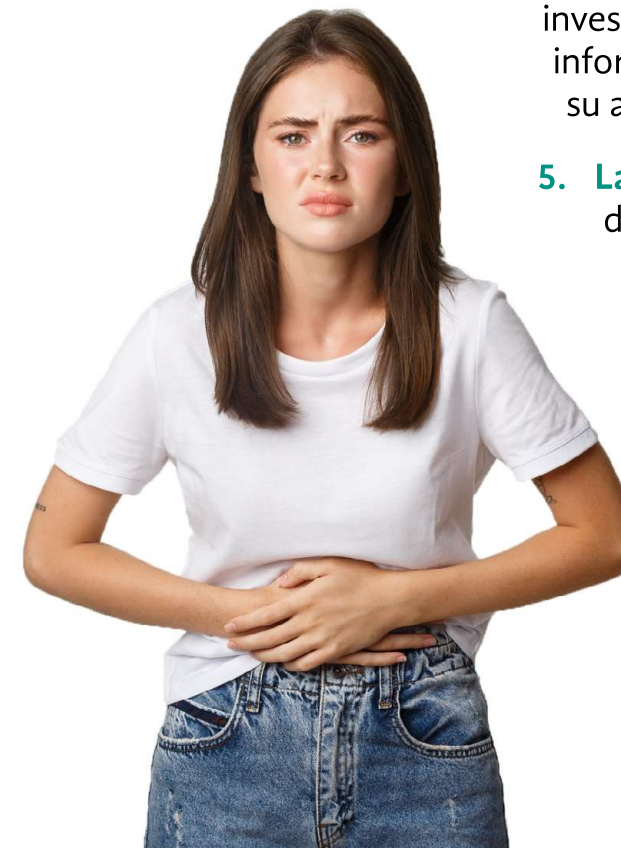
El término inocuidad alimentaria se refiere a las condiciones prácticas que preservan la calidad de los alimentos para prevenir la contaminación y enfermedades transmitidas por alimentos. Las formas de contaminación son biológica, química y física. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación (FAO) sostiene que garantizar la inocuidad alimentaria es un proceso complejo, comienza en la explotación agrícola y termina en el consumidor. “Parece una frase muy obvia, muy trillada, pero realmente es un proceso que involucra a diversos actores, entre los que estamos: nosotros, el desarrollo de la ciencia y la tecnología, así como los productores”, afirmó la doctora Zavala Cortés.

**En su opinión, debe haber un trabajo conjunto donde se involucre la participación de los gobiernos para garantizar alimentos inocuos y nutritivos; de los productores agrícolas y de alimentos, quienes deben adoptar buenas prácticas; y de los operadores de empresas y responsables de logística, para asegurar que los alimentos sean inocuos, ya que la mayoría de los alimentos en mal estado se contaminan en el proceso de producción, distribución o preparación, considera que los consumidores también juegan un papel importante en esta cadena, ya que tienen la responsabilidad de aprender sobre los alimentos inocuos y saludables.**

A nivel mundial la OMS y la FAO unen esfuerzos para proteger la salud de los consumidores. La OMS para supervisar y delinear los procesos de salud pública; la FAO para vigilar los aspectos relacionados con la inocuidad alimentaria durante la cadena de producción de alimentos.

La doctora Zavala trazó cinco ejes básicos para lograr la inocuidad alimentaria, de donde deberían partir las políticas públicas, las estrategias y las normas a fin de prevenir las enfermedades:

- 1. Gobernanza y toma de decisiones:** eje que enmarca lo relacionado con la reglamentación y las políticas públicas, todo lo que a nivel nacional o mundial se permitirá, con el objetivo de prevenir enfermedades o enfrentar desastres como la reciente pandemia de Covid-19.
- 2. Control de los alimentos:** eje relacionado con la gestión de inocuidad y emergencias sanitarias. Hay cuestiones que se presentan voluntaria o involuntariamente, como la liberación de algún tóxico o bacteria que pueda involucrar riesgos para la salud pública. Lo importante es actuar puntual y correctamente para controlar o limitar el daño.
- 3. Gestión de las cadenas tróficas:** este eje involucra todo el proceso de la cadena productiva, la trazabilidad, prevención de enfermedades y perturbaciones que pueden presentarse en el comercio, así como el análisis de riesgos en los alimentos. Por ejemplo, al difundirse una noticia sobre carne mexicana contaminada se puede generar una perturbación hacia el comercio exterior; ahí es donde se establecen normativas y políticas públicas orientadas a limitar esas perturbaciones y prepararse para enfrentar ese tipo de situaciones.
- 4. Plataformas, bases de datos y redes:** es un eje indispensable porque los sistemas informáticos permiten llevar seguimientos puntuales de las enfermedades. Actualmente, gran parte de la investigación científica se orienta a generar datos y retomar esa información para estar más atentos a cuestiones de prevención de enfermedades, tanto a nivel productivo como a lo referente a la salud humana. Se debe promover un diálogo entre los diferentes actores, como los productores e investigadores, para generar y tener acceso a la información y las diversas bases de datos para su análisis.



- 5. Las nuevas tecnologías:** corresponden al eje de evaluación de riesgos microbiológicos y a la mejora de la inocuidad para proteger la salud. Involucra una diversidad de tecnologías como la identificación de patógenos específicos, prototipos para revisar la presencia de una bacteria o un tóxico, y otros aspectos que pudieran involucrar la contaminación de los alimentos. Debe haber una vigilancia microbiológica y protección a la salud. 🌿