

La aplicación del riesgo en la inocuidad de los alimentos

HÉCTOR J. LAZANEO

DMV, MS, PhD

Especialista en Inocuidad y Calidad de Alimentos

Consultor Internacional en Carne

Los programas de higiene de los alimentos de origen animal han adquirido una enorme importancia, tanto desde el punto de vista de las regulaciones para su control como para el intercambio comercial, ya sea local, regional o internacional, debido al reconocimiento de que las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) constituyen una amenaza para la salud del consumidor y significan una importante causa de disminución de la productividad económica en todo el mundo.

El suministro de alimentos inocuos y de calidad satisfactoria, que nos permita alcanzar niveles adecuados de nutrición en la población, debe estar basado en sistemas eficaces de control e inspección de dichos alimentos. Básicamente, se trata de lograr la protección del consumidor frente a alimentos contaminados, descompuestos o adulterados, perjudiciales para la salud y que puedan ser presentados de modo fraudulento.

Las exigencias para la comercialización de los alimentos en el ámbito internacional cada vez más se rigen por requerimientos basados más en la inocuidad de los productos que en mecanismos de protección no tarifaria. La gran complejidad de los aspectos relacionados con la inocuidad de los alimentos y la demanda en aumento, por parte de los consumidores, para alcanzar un nivel de protección más alto frente a los peligros biológicos y químicos, están forzando a la industria y a los organismos competentes de control a

adoptar un encare más científico y basado en el riesgo, para manejar la higiene de los alimentos.

La aparición del análisis de riesgo como una disciplina formal en la inocuidad de los alimentos se ha debido tanto a la necesidad de control interno de algunos países, como a la implementación del Acuerdo Sanitario y Fitosanitario (SPS), dentro del ámbito de la Organización Mundial de Comercio (OMC).

De acuerdo con el concepto establecido, se define el riesgo como la función de la probabilidad y de la gravedad de un efecto adverso para la salud, como consecuencia de la presencia, en los alimentos, de agentes biológicos, químicos o físicos que sean perjudiciales para la salud del consumidor. Asimismo, se considera al análisis de riesgos como el proceso integrado por tres componentes: evaluación de riesgos, gestión de riesgos y comunicación de riesgos.

Cualquiera sea el origen de la producción y elaboración de la carne, es imprescindible establecer sistemas de aseguramiento de la calidad e inocuidad de los productos en cada segmento de la cadena alimentaria y en cada sector de la industria cárnica. La calidad e inocuidad de la carne comienza en la explotación agropecuaria y continúa a lo largo de la cadena de elaboración y distribución, hasta el almacenamiento y preparación final por los consumidores o la industria de servicios alimentarios. Este criterio constituye la base del concepto del aseguramiento de la calidad e inocuidad del alimento, desde el predio hasta el plato del consumidor.

En los últimos años, la industria ha desarrollado criterios más concretos en relación con la calidad e inocuidad de la carne, a través de la aplicación de sistemas de control como el análisis de peligros y control de puntos críticos (HACCP). El sistema HACCP ofrece mayores garantías, en lo que respecta a la inocuidad de los alimentos, que los controles de calidad tradicionales basados en el muestreo y ensayo de productos terminados, pues es enfocado hacia la identificación de peligros significativos y de puntos críticos donde el control debe aplicarse para prevenir, eliminar o reducir a un nivel aceptable todos aquellos elementos que signifiquen un peligro para la inocuidad del alimento. Cuando se considera la aplicación de sistemas

HACCP en la industria de la carne, debe tenerse en cuenta la capacidad de respuesta de los distintos niveles de la industria pues, en algunos casos, pudiera ser aconsejable la utilización de criterios más fácilmente adoptables, como los indicados en los Principios Generales de Higiene de Alimentos del *Codex Alimentarius*.