

# Mitigación de riesgos: herramientas y gestión integral del riesgo en la cadena global de alimentos

**THIERRY WOLLER**

---

La globalización del comercio, la consolidación de la industria agroalimentaria, los avances de la ciencia y de la tecnología, y el cambio en los patrones de consumo, generan nuevos desafíos para los sistemas sanitarios. Estos deben dar cumplimiento a las medidas sanitarias y fitosanitarias, para asegurar estándares de inocuidad y de sanidad agropecuaria que generen confianza en los consumidores y comercializadores. Como consecuencia, el sistema institucional y el marco legal correspondiente, se han ampliado y se han hecho más complejos, y su cumplimiento y vigilancia se han hecho más estrictos, especialmente en los países desarrollados.

La integración de los diferentes sistemas sanitarios que contribuyen a las garantías sanitarias, en concordancia con las políticas de Estado, con las políticas sanitarias agropecuarias, con el Plan Estratégico de Inocuidad Alimentaria que incluye los lineamientos estratégicos (principios) y con la valoración del riesgo, se enmarcan dentro de un Sistema Integral de Inocuidad de los Alimentos alineado con las medidas sanitarias y fitosanitarias, que permite asegurar el paraguas de la inocuidad en el país.

En el marco internacional, los sistemas integrales de inocuidad de los alimentos, actualmente, requieren que no sólo se evalúen y controlen al final de los procesos las condiciones de sanidad e inocuidad de los productos agroalimentarios, sino que la gestión de la inocuidad con toda su institucionalidad sea capaz de demostrar a

través de acciones desarrolladas con el enfoque «de la granja a la mesa» la reducción del riesgo a lo largo de cada etapa para lograr la mínima incertidumbre en aspectos de sanidad e inocuidad. Este propósito requiere un planteamiento preventivo, de estructura integrada y sistemática, con la capacidad suficiente para ofrecer la seguridad que los consumidores y el comercio requieren, velando por la inocuidad a lo largo de toda la cadena, con independencia de que los alimentos sean producidos localmente o se importen de terceros países y reconociendo la naturaleza interdependiente de la producción de alimentos.

Para lograr cumplir con los programas que conforman la gestión de la inocuidad, el sector privado debe asumir su responsabilidad sobre la inocuidad de los productos agroalimentarios que produce y comercializa y los organismos sanitarios su responsabilidad como «regulador» de las obligaciones que tienen los operadores y como «verificador» que el sector privado cumple con sus responsabilidades.

Las políticas estratégicas del país, plasmadas en un Plan Estratégico Nacional de Inocuidad de los Alimentos, deben garantizar a los consumidores el acceso a alimentos inocuos, frente a los riesgos potenciales. Exige determinar los riesgos para la salud de los consumidores vinculados con las materias primas, las prácticas agrícolas y las actividades de procesamiento y comercialización de los alimentos, requiere medidas reglamentarias eficaces para gestionar estos riesgos y hace necesario el establecimiento y funcionamiento de sistemas de vigilancia y control para verificar y garantizar la aplicación de dichas reglamentaciones.

El análisis de riesgo es la herramienta adecuada para dimensionar los riesgos, de forma tal que la gestión de los riesgos se realice con programas de mitigación ajustados a las necesidades y la verificación de su eficiencia y eficacia se realice con auditorías e inspecciones basadas en el riesgo, así como a través de planes y programas de vigilancia y control ajustados en función del riesgo.

Las correcciones y acciones correctivas requeridas, cuando surjan de no conformidad a lo establecido, deberán depender de una gestión

que incluya los procedimientos de recupero (corrección), la gestión de crisis y célula de crisis (acciones correctivas), el sistema de alerta rápida (comunicación), así como acciones en los programas y/o planificación estratégica de la inocuidad de los alimentos.

Uno de los riesgos significativos en los alimentos en su estado primario es la presencia de contaminantes, que debe reducirse al máximo con objeto de prevenir los riesgos para la salud pública. Estos contaminantes son el resultado de condicionamientos ambientales o de tratamientos sufridos por los alimentos desde su producción y pueden constituir un riesgo para la salud del consumidor. La introducción en el mercado de productos alimenticios que contengan una cantidad inaceptable de sustancias residuales y contaminantes debe ser evitada.

La verificación de la eficiencia y eficacia de los programas de mitigación de riesgo se realiza a través de programas de inspecciones y auditorías, y se validan a través de análisis basados en programas de vigilancia y control de residuos, contaminantes e higiene de los alimentos.