



INOCUIDAD: Característica IMPRESCINDIBLE aunque INVISIBLE en los alimentos

Por Inés Martínez*

Los almuerzos, meriendas, cenas, son la excusa perfecta para disfrutar y celebrar en familia, con amigos y son también fuente de energía, dan fuerza y vitalidad. En general son muy disfrutables, pero si los alimentos no se manejan correctamente, pueden causar diferentes tipos de enfermedades a quienes los consumen, desde cólicos abdominales, vómitos, diarrea, hasta complicaciones mayores como malformaciones en el feto y abortos en embarazadas, necrosis renal, meningitis, infección generalizada (septicemia) y por lo tanto la muerte.

De esto se trata el tema “inocuidad”, de asegurar que los alimentos no enfermen a quienes los consumen.

Inocuidad

La inocuidad alimentaria es un problema mundial que, entre otros motivos, debido a la globalización del comercio de alimentos, viene creciendo año a año causando muchas complicaciones en la salud pública y en el comercio internacional.

Las poblaciones más susceptibles o vulnerables a las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA's) son las embarazadas, los adultos mayores y los niños menores de 5 años, por la debilidad de su sistema inmunitario.

Considerado un tema fundamental para el país, para las empresas y para el cuidado de la población, el área de Inocuidad de Alimentos del LATU promueve la prevención de las ETA's mediante la capacitación a toda persona encargada y/o responsable de preparar alimentos para el público o la población en general.

Además de disminuir el impacto de las ETA's en la salud pública se busca consolidar la confianza de los países compradores de alimentos.

Buenas prácticas

La producción de alimentos seguros y confiables comienza en el campo y allí también debe comenzar el cuidado de los mismos, siguiendo todo el camino de su producción, transformación y transporte hasta su llegada al consumidor final.

Es así que desde el LATU se fomenta la difusión e implementación de las “Buenas Prácticas” (1) en cada etapa o eslabón de la cadena agroalimentaria, “de la granja a la mesa”. (Buenas Prácticas Agrícolas para el sector agropecuario y Buenas Prácticas de Manufactura y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control -HACCP- en el área de industria y procesamiento de alimentos)

El objetivo de las Buenas Prácticas es prevenir la llegada



de agentes contaminantes a los alimentos. Estos pueden ser físicos (tornillos, vidrios, etc.), químicos (residuos veterinarios, agroquímicos, etc.) o microbiológicos (bacterias, virus, parásitos y hongos).

Microorganismos

Los microorganismos patógenos (2) son los principales responsables de las ETA's y su control depende en gran medida del hombre. Al ser seres vivos se multiplican, aumentando el riesgo de ocasionar daño, pero se pueden controlar con buenas medidas de higiene y desinfección y con un control adecuado de la temperatura (cadena de frío), entre otras medidas.

Un dato importante a tener en cuenta es que la mayoría de los brotes alimentarios (3) se producen en el ambiente familiar, muchos de ellos consecuencia del desconocimiento en el manejo de los alimentos, lo que provoca su contaminación y enfermedad a quienes los consumen.

Es por esto que la Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda usar siempre agua potable para lavar y preparar alimentos, cuidar la higiene de los que manipulan alimentos y lugares de preparación y almacenamiento, separar los alimentos crudos de los cocidos y mantener los alimentos a temperaturas seguras (menor a 5°C y mayor a 65°C).

Glosario:

(1) Buenas Prácticas: Condiciones y actividades básicas para mantener un ambiente higiénico apropiado en la producción, manipulación y provisión de alimentos inocuos para el consumo humano (ver norma ISO 22000).

(2) Microorganismo patógeno: Aquellos responsables de causar enfermedad al ser humano.

(3) Brote Alimentario: Incidente en el que 2 o más personas tienen síntomas similares luego de haber ingerido alimentos o agua procedentes del mismo lugar.

* Inés Martínez es Química Farmacéutica y responsable del Área de Inocuidad de Alimentos de la Gerencia de Proyectos Alimentarios del LATU.