



RIESGOS SANITARIOS Y MARCO LEGISLATIVO

El marco legislativo de un país es una barrera de contención de capital importancia para hacer frente a los riesgos sanitarios de diversa índole, en especial los de origen alimentario, pero también otros de carácter zoonótico no alimentario o ambientales.

José Luís Pérez Gil

La normativa debe responder no sólo a la problemática ya conocida sino también a los nuevos riesgos emergentes derivados de nuevas prácticas productivas, avances técnicos, fraudes, nuevos hábitos alimentarios, y productos importados producidos bajo normativas no equivalentes a las de la Unión Europea, aplicadas por terceros países.

De manera ideal, la normativa debería ser proactiva, pero lo cierto es que las amenazas no acostumbran a avisar antes de materializarse y en bastantes casos la importancia la adquieren posteriormente.

CONTAGIO POR ANISAKIS

Ilustra perfectamente lo dicho la publicación del Real Decreto 1420/2006 sobre prevención de las parasitosis por nematodos del género *Anisakis* en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comidas a los consumidores finales o a colectividades. Dicha norma obliga a los establecimientos a garantizar un periodo de congelación previo al consumo del pescado que se vaya a servir crudo o poco cocinado, o en determinadas preparaciones de ahumado, escabeche o salazón. Asimismo contempla obligaciones informativas para con los consumidores y un régimen sancionador. A raíz de su publicación se ver-

tieron opiniones en todos los medios por parte de los consumidores o restauradores acerca de las bondades e inconvenientes de la norma, como si esta fuera una cuestión de oportunidad y no de necesidad, pero lo cierto es que pocos alcanzan a entender el sentido último de este tipo de normas y eso dificulta de manera muy notable su cumplimiento. Hubo quien alegremente opinó que "le gusta más el pescado fresco"..., como si la salud fuera una cuestión de gustos, más aún si como es el caso los obligados principales son los que sirven a terceros y por tanto contraen unas responsabilidades legales frente a ellos. En este caso, la promulgación de la norma responde a un incremento destacable de los casos en humanos de esta parasitosis capaz de provocar cuadros clínicos graves, causado a su vez por una infestación del pescado cada vez mayor a causa de determinadas prácticas que han amplificado su ciclo biológico. Ha contribuido a esta situación el cambio en los hábitos alimentarios y culinarios hacia un mayor consumo de pescado crudo o poco cocinado, lo que completa una constelación de factores que ha convertido la Anisakiasis en una parasitosis emergente y un problema de salud pública al

que había que hacer frente con medidas legales.

POR UNA MEJOR SALUD PÚBLICA

En otros casos, la normativa ha debido enfrentarse a las prácticas productivas modernas con incremento de uso de plaguicidas agrícolas (lo que ha derivado en normas imponiendo límites de residuos en productos para consumo humano y planes de control), el empleo de hormonas en la producción ganadera (se ha reglamentado o prohibido el uso de estas sustancias), el abuso del empleo de antibióticos como probióticos en alimentación animal (se ha prohibido finalmente, por el incremento de resistencias al tratamiento con antibióticos en humanos), etc. De igual forma se han impuesto legalmente campañas de vacunación de animales para prevenir zoonosis (campañas de vacunación antirrábica) o el control preventivo de instalaciones de torres de refrigeración, condensadores evaporativos y sistemas de distribución de agua para prevenir y evitar los casos de Legionelosis.

Sería arduo enumerar el corpus legislativo en esta materia, pero sí es necesario resaltar que ciertas amenazas deben ser contenidas legalmente y nadie debería cuestionar estas normas sin conocer los motivos que han dado lugar a su promulgación. La salud está en juego y a nadie le gusta intoxicarse, padecer enfermedades zoonóticas o producidas por contaminantes, siendo el Estado quien debe velar para que esto no tenga lugar.

A su vez, la legislación en materia de salud pública constituye una garantía de sanidad de las producciones alimentarias, de la salubridad de las instalaciones y de la higiene ambiental, lo que sin duda es una buena tarjeta de presentación internacional y un valor añadido a la competitividad en la oferta de productos y servicios.