En colaboración con
MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO
agencia española de seguridad alimentaria

La Seguridad Alimentaria en el Mundo, un informe del CSPI

Los estándares establecidos por los Veinticinco sitúan a la Unión Europea entre las áreas más seguras

El Centro para la Ciencia al servicio del Interés Público (CSPI), una organización sin ánimo de lucro fundada en Washington en la década de los 70, ha publicado el pasado mes de junio un informe sobre la Seguridad Alimentaria Internacional dirigido a las organizaciones de consumidores, a fin de promover el debate sobre los estándares que permitirían reforzar los servicios nacionales de control de los alimentos y reducir las alertas en seguridad alimentaria.

Con respecto a la Unión Europea, en un análisis pormenorizado por regiones –que incluye la región del Pacífico Este, el sudeste asiático, el este mediterráneo, África, América Latina y Norteamérica–, el informe destaca como ésta ha ido rediseñando su política de seguridad alimentaria durante los diez últimos años, siempre en respuesta a una serie de problemas como fue la detección de la Encefalopatía Espongiforme Bovina en Reino Unido o el caso de la dioxina en los pollos belgas. Ahora, con la Unión ampliada a 25 miembros, el principal problema es –para el CSPI– establecer normas de seguridad alimentaria armonizadas para todo el territorio comunitario, con los requisitos que ya se exigen en cada Estado miembro. Sin embargo, en tanto que dichas normas se han desarrollado recientemente, el enfoque es sumamente innovador.

Según datos de la OMS, las principales enfermedades de origen alimentario detectadas en la UE son las provocadas por *Salmonella enteritidis* –responsable del 75% de los brotes que se registran en la UE– y por *Campylobacter jejuni* –en constante aumento desde 1985–. Entre otras, recoge también niveles peligrosos de pesticidas u otros productos químicos encontrados en alimentos –fundamentalmente en Europa central y del este–, cuyo consumo prolongado puede provocar daños en los sistemas inmune, respiratorio o reproductivo.



El informe considera el sistema de seguridad alimentario europeo como uno de los más avanzados a nivel mundial que, articulado desde un Reglamento que fue aprobado en 2002, establece los requisitos y principios generales de la seguridad alimentaria. El objetivo es proporcionar un marco coherente que permita desarrollar la legislación en materia alimentaria, establecer definiciones comunes, principios y obligaciones en todas las fases de la producción y distribución de productos alimentarios. El Reglamento, que contempla la necesidad de que cada recomendación científica se base en los principios de excelencia, transparencia e independencia, se complementa con: a) una legislación focalizada en temas de seguridad alimentaria como el uso de pesticidas, colorantes, suplementos alimentarios, etc.; b) normas de higiene; y c) estrictos procedimientos sobre trazabilidad, etiquetado y comercialización de semillas y productos que contengan OGM.





La clave del éxito

Entre los puntos clave para garantizar la seguridad alimentaria en el territorio comunitario, el CSPI incluye los requisitos que se han exigido a los países del Este antes de su adhesión –desde la adopción de la legislación comunitaria hasta la formación de los trabajadores implicados en toda la cadena de producción alimentaria–, o la creación de la Autoridad Europea para la Seguridad Alimentaria, así como su coordinación con las agencias nacionales.

Asimismo, entre los requisitos y planes de acción, el informe recoge un Reglamento que entrará en vigor el próximo 1 de enero de 2006 que define claramente la responsabilidad del Estado miembro a la hora de garantizar que los operadores aplican correctamente la legislación comunitaria y establece el papel de la FVO (Oficina para la Inspección Veterinaria y de los Alimentos de la Comisión Europea) como auditora de los EE.MM.

Contempla también la responsabilidad primaria de las empresas en la seguridad alimentaria, la trazabilidad de los productos, las inspecciones –desde las explotaciones hasta los lineales de la distribución–, el trabajo de los laboratorios nacionales de referencia, en coordinación con los laboratorios comunitarios de referencia, en la detección y seguimiento de peligros biológicos y residuos químicos, así como la participación las organizaciones de consumidores en el proceso de elaboración de legislación alimentaria y la realización de diversos proyectos que van desde el análisis de alimentos hasta el desarrollo de materiales educativos para el consumidor.

Todos estos puntos y otros más, constituyen lo que para el CSPI ha de ser un programa de seguridad alimentaria definido en las recomendaciones finales de su informe, que concluye subrayando que «emplazar la seguridad alimentaria en la agenda política como una prioridad para la salud pública es el primer paso para reducir las enfermedades de carácter alimentario. En este sentido– subraya el CSPI–, es fundamental desarrollar el soporte y coordinación precisa con todas las partes implicadas: agencias nacionales, organizaciones internacionales, sectores de educación y consumo, industrias, productores agrarios y grupos de consumidores». ■

Arancha Martínez

LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN VÍAS DE GLOBALIZACIÓN

Sin embargo, en otras regiones del mundo muchos países aún no han establecido mecanismos adecuados para la detección, seguimiento y comunicación de las enfermedades que tienen su origen en los productos alimentarios.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) incluye entre las últimas tendencias que han agravado el desafío de la seguridad alimentaria: los cambios en el proceso agronómico, el incremento del comercio internacional, los cambios en la tecnología agraria o alimentaria, el aumento de las poblaciones sensibles, el turismo o los cambios en las demandas del consumidor. En concreto, las prácticas agrarias incorrectas han contribuido, según este informe, a aumentar los riesgos asociados a frutas frescas y verduras, mediante el mal uso de fertilizantes, aguas residuales sin tratar y el empleo de aguas con agentes patógenos para irrigación.

Para el CSPI, el desafío de la seguridad alimentaria varía de unas regiones a otras en todo el planeta en función del nivel de ingresos, los hábitos dietéticos, las condiciones locales y las infraestructuras gubernamentales. Por ejemplo, en el caso de los países en desarrollo el principal problema radica en que hay muy poca comida procesada y empaquetada y la mayoría de los alimentos frescos se comercializan en mercados tradicionales, de modo que los principales retos para la seguridad alimentaria pasan por erradicar en el uso inapropiado de productos químicos en la agricultura, el uso de aguas residuales en los cultivos sin tratar, así como la ausencia de inspecciones alimentarias e infraestructuras, especialmente en lo tocante a una adecuada refrigeración. ■