

Factores fundamentales relacionados con las emergencias en materia de inocuidad de los alimentos

Globalización del comercio y cambios en las modalidades relativas al consumo de alimentos

EN LOS ÚLTIMOS DECENIOS, el aumento de los desplazamientos de las personas y los alimentos a través de las fronteras nacionales ha cambiado las modalidades relativas al consumo y a la producción de alimentos. Los productos alimenticios se producen o consumen en zonas donde anteriormente no estaban presentes. Además, los alimentos destinados a un uso especial se consumen hoy en día de distinta manera en función del lugar. Por ejemplo, las hortalizas por regla general se pueden cocer antes de su consumo en el lugar donde se han cultivado, pero algunas se pueden consumir crudas después de que se hayan transportado a otras partes del globo. Esta ampliación del comercio de alimentos ha mejorado y aumentado el acceso a la disponibilidad de alimentos en todo el mundo. Pero este movimiento libre a través de las fronteras ha dado lugar también a nuevos problemas relativos a la inocuidad de los alimentos. Los Estados Miembros suelen solicitar a la FAO que les preste asistencia en hacer frente a los diversos casos relacionados con la inocuidad alimentaria, muchos de los cuales están estrechamente vinculados con el movimiento transfronterizo de los alimentos. Ello reviste una importancia especial en el contexto de garantizar el suministro mundial de alimentos.



Interacción con la seguridad alimentaria

LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ES UN COMPONENTE IMPORTANTE de la seguridad alimentaria, lo que es un problema mundial creciente. El Secretario General de las Naciones Unidas, el Sr. Ban Ki-Moon, en su discurso a la Cumbre Mundial sobre la Seguridad Alimentaria que tuvo lugar en noviembre de 2009¹, resaltó la importancia de la seguridad alimentaria al declarar: *“Hoy, más de 17 000 niños morirán de hambre. Uno cada cinco segundos. Seis millones al año. El mundo tiene alimentos más que suficientes. Sin embargo, hoy, más de mil millones de personas padecen de hambre.”* La escasez de alimentos puede obligar a las poblaciones a consumir cualquier tipo de alimento disponible incluso si no es seguro o está contaminado. Además, el miedo a la falta de inocuidad de los alimentos en un país que ya se enfrenta a escasez alimentaria puede interrumpir gravemente el suministro alimentario y causar pérdidas de los alimentos disponibles. Más aún, todo incremento acentuado en la producción de alimentos por la aplicación de insumos adicionales como fertilizantes, plaguicidas y medicamentos veterinarios predispone a posibles riesgos debido a su utilización incorrecta. Por lo tanto, el establecimiento de sistemas para evitar las amenazas relacionadas con la inocuidad de los alimentos y una respuesta rápida a las situaciones urgentes de inocuidad de los alimentos tendrían además un gran efecto positivo en la seguridad alimentaria.

¹ <http://www.fao.org/wfs/world-summit/en/>



Internacionalización de las situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos

LA MAYOR DIFUSIÓN GEOGRÁFICA y temporal de la producción, la elaboración y la cadena de consumo de alimentos muestra su vulnerabilidad en múltiples puntos. Los diversos ingredientes de un producto alimenticio se cultivan, elaboran y consumen cada vez más en diferentes lugares del mundo. Por lo tanto, los casos relacionados con la inocuidad de los alimentos en un punto de la cadena ya no tienen únicamente un efecto local limitado, sino que pueden afectar a muchos mercados en todo el mundo, en distribuciones que podrían ser casuales o sistemáticas. Igualmente, el recelo sobre prácticas universales o determinadas empleadas en la cadena de alimentos puede dar lugar a restricciones en el comercio y pérdidas de mercado para todos los que participan en la cadena. Por ejemplo, se puede plantear un problema sobre la utilización de determinados plaguicidas en la producción de hortalizas. Tales hortalizas se pueden vender a otro país y se pueden utilizar como ingrediente de otro producto alimenticio, que también incluirá otros ingredientes producidos en otros países. Si el producto alimenticio final causa una enfermedad en los consumidores, el ingrediente que ya fue objeto de sospecha puede enfrentarse a restricciones de importación, incluso cuando la causa de la enfermedad pueda derivarse de otro ingrediente alimenticio. Los países que disponen de sistemas de respuesta y alerta temprana para las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos y que se enfrentan a esta situación probablemente no se verían gravemente afectados. Sin embargo, en los países en los que los sistemas de control de los alimentos son débiles y es necesario fortalecerlos, se sentirán fuertemente las consecuencias de enfrentar dicha situación de emergencia relacionada con la inocuidad alimentaria.



Impacto socio-económico

LOS CASOS RELACIONADOS CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS pueden causar un problema mundial sea cual sea la fuente, el tipo, la pertinencia científica y la gravedad del incidente. El riesgo real para la salud pública y la economía varía en función de la magnitud de los casos. No obstante, los consumidores pueden percibir cualquier suceso, independientemente de su magnitud y causa, como sumamente grave. Ello puede tener consecuencias socio-económicas importantes, tales como una pérdida de confianza en algunos productos alimenticios, sus fuentes o sus productores. El efecto resultante desde el punto de vista de la pérdida de los medios de subsistencia y la productividad podría tener consecuencias a largo plazo en la economía y la sostenibilidad del suministro de alimentos en los países afectados, lo que a su vez influye en el desarrollo humano.



Aspectos relacionados con la política y la capacidad

LOS PAÍSES DE TODO EL MUNDO disponen de diversos sistemas de política alimentaria y de control de los alimentos, y las prioridades relativas a la inocuidad de éstos difieren en los distintos sistemas. La percepción de la gravedad, así como de la capacidad para gestionar y prevenir los casos relacionados con la inocuidad de los alimentos varían en los diferentes países. Una crisis grave en materia de inocuidad alimentaria en un país puede considerarse una situación de rutina en otro con un sistema mejor desarrollado. La armonización de las políticas en materia de inocuidad de los alimentos, en general, así como la definición de parámetros comunes para aplicar medidas preventivas o de emergencia, representa un desafío. Sin embargo, dado que el comercio mundial se basa en cadenas de suministro, a los países no les conviene desde el punto de vista económico ser el enlace débil de la cadena. Las amenazas relacionadas con la inocuidad de los alimentos se deben anticipar y abordar antes de que se conviertan en problemas mayores. Prestar apoyo a los países para alcanzar normas de inocuidad de los alimentos y de calidad internacionalmente aceptadas desde la granja a la mesa es necesario a fin de evitar y tratar de resolver las situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos a nivel mundial.



Tecnologías innovadoras

LOS AVANCES EN LA TECNOLOGÍA de los alimentos han contribuido al desarrollo de productos alimenticios novedosos y la utilización de métodos mejorados en la elaboración de alimentos. Si bien esto es el resultado de la innovación en la industria de elaboración de alimentos y la creciente demanda de los consumidores, puede suponer también otra esfera de desafío para la inocuidad de los alimentos. A fin de hacer frente a los problemas que los países han planteado en varios foros, puede ser necesario aumentar la investigación y el asesoramiento científico de expertos con el fin de analizar los posibles problemas que plantea la utilización de nuevas tecnologías en la agricultura y la producción de alimentos. Al mismo tiempo, las nuevas tecnologías se utilizan cada vez más para el análisis de los diversos componentes y contaminantes como los patógenos y las toxinas en los alimentos. La utilización de dichas tecnologías innovadoras ayudará probablemente en los sistemas de alerta temprana y respuesta a las emergencias.



Efectos de las cuestiones emergentes

ES PROBABLE QUE EL CAMBIO CLIMÁTICO tenga efectos considerables en la aparición de peligros para la inocuidad de los alimentos. La rápida industrialización de muchas zonas de los países en desarrollo podría acentuar aún más las dinámicas del cambio climático y sus efectos en el rendimiento de los cultivos, la producción de biocombustible, la calidad del suelo la disponibilidad del agua, los contaminantes de los alimentos, las características de las enfermedades de los animales, entre ellas la zoonosis, y la utilización de plaguicidas. Los cambios en los sistemas de cultivo y una reducción de la biodiversidad agrícola pueden crear nuevas tendencias en la distribución y el consumo de alimentos. A medida que vayan surgiendo, puede que haya que considerar nuevas cuestiones imprevistas al desarrollar el marco de un sistema de análisis prospectivo y de alerta temprana.

