

La seguridad alimentaria: sus alcances en México¹

Paola Sabina Contreras
Ángel Trigos Landa

¿Sabía usted que las enfermedades gastrointestinales relacionadas con el consumo de agua y alimentos contaminados son las más comunes en la población mundial, y que los sectores más vulnerables son los niños y los ancianos? En México, la Secretaría de Salubridad y Asistencia (SSA) es la encargada de evaluar los riesgos para la salud y los productos o materias primas que requerirán de autorización para su importación en materia de alimentos, entre otros, así como de orientar a la población, dentro de sus posibilidades, para tener mejor calidad de vida con el apoyo de atención médica. Aun así, la tasa de mortalidad por infecciones intestinales se encuentra en el segundo lugar, con cuatro casos por cada cien habitantes; específicamente, en Veracruz hubo 463 muertes por cada 100,000 habitantes en 1997, lo que nos ubica en el cuarto lugar nacional.

Como consumidores, en aras de nuestra salud, debemos tener la seguridad de que los alimentos y sus procesos de producción no ponen en riesgo nuestro bienestar ni el de nuestra familia. Es por ello que los países desarrollados han considerado esta "seguridad" como una preocupación primordial, ya que las enfermedades gastrointestinales en Estados Unidos también ocupan un importante lugar en la mortalidad, quizás más alto que en México.

Estados Unidos ha mantenido una constante preocupación por la seguridad alimentaria de su población desde 1820, cuando se estableció el primer compendio estándar de drogas intitulado *U.S. Pharmacopeia*. En 1860 surgió la primera ley sanitaria y, con ella, la primera institución científica con un laboratorio para analizar muestras de alimentos: el Bureau of Chemistry.

Posteriormente, las investigaciones se enfocaron al proceso del vino, por lo que se realizaron estudios químicos del jugo de uva. Conforme las sustancias conservadoras se utilizaron más y más en los productos, las investigaciones se consagraron a determinar las cantidades exactas para evitar intoxicaciones, hasta que después de la Guerra Civil se votaron leyes específicas para ello. Una vez que el comercio interestatal comenzó su expansión después de dicha guerra, establecieron diversas reglas federales, y ya en 1879 se redactó la primera ley que considera la adulteración de alimentos como un crimen.

En 1902 comienzan los estudios con personas voluntarias para determinar los efectos de los conservadores de los alimentos durante el proceso de digestión y en la salud en general.



crustáceo parásito

¹ Laboratorio de Alta Tecnología de Xalapa, S.C., Calle Médicos Núm. 5, Col. Unidad del Bosque, 91010, Xalapa, Ver., México, tel. (2)814-02-31, fax (2)840-42-55, e-mail: paola@speedy.coacade.uv.mx. Agradecemos la colaboración de Mauricio Luna, Alejandro Salinas y José María Ramos, de LATEX, por su revisión y comentarios al texto.

Posteriormente, se creó la Food, Drug and Insecticide Administration (Administración de Alimentos, Drogas e Insecticidas), siendo renombrada después como Food and Drug Administration (Administración de Drogas y Alimentos). Una vez establecida, sus integrantes revisaron la primera Acta de Importación de Drogas, que ya para ese entonces era considerada obsoleta, de manera que en 1944 se elaboró el Acta de Servicios de Salud Pública (Public Health Services Act), cuya finalidad era solucionar problemas relacionados con la salud.

Cuarenta años más tarde, se propuso asegurar la calidad de los alimentos mediante la supervisión de las prácticas de manufactura formuladas en la publicación de Marvin E. Thorner intitulada *Quality Control in Food Service* (Control de calidad en servicios alimentarios), en donde se establece que será la FDA la entidad responsable de proteger, promover y apoyar la salud pública, de manera que los suplementos alimenticios sean seguros. Esta dependencia y la Organización Mundial de la Salud (OMS), junto con la Comisión del Códex Alimentarius, fueron los primeros en preocuparse por la protección de la salud de los consumidores y en asegurar prácticas justas en el intercambio de alimentos.

La iniciativa de Clinton

Durante el periodo comprendido de 1990 a 1999, sólo en Estados Unidos se reportaron 98 brotes de diarrea causados por la ingestión de productos tales como alfalfa, lechuga, tomate, col, melón, perejil y jugos no pasteurizados; los organismos implicados fueron bacterias como *Escherichia coli* 0157:H7, *Salmonella* y *Shigella*;



Trematodo de la sangre



el protozooario *Cyclospora cayentanensis* y el virus de la hepatitis A.

Ante la alarmante situación, el presidente William Clinton anunció en 1997 una iniciativa para incrementar la seguridad al consumir frutas y

vegetales nacionales e importados, de manera que se garantizara que esos productos, consumidos en el país, cumplieran adecuadamente con las normas de calidad y por ende no representaran un riesgo para la salud.

Como parte de esta iniciativa presidencial, el Departamento de Agricultura de Estados Unidos, el de Servicios Humanos y de Salud y la Agencia de Protección Ambiental presentaron ante el presidente un informe en el que se describen riesgos específicos en las importaciones de frutas y verduras consumidas dentro del país; como resultado, en 1998 la USDA y la FDA elaboraron la *Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards for Fresh Fruits and Vegetables* (Guía para reducir al mínimo el riesgo microbiano en los alimentos, en el caso de frutas y hortalizas frescas). Dicha guía establece el manejo adecuado de las frutas y hortalizas frescas durante su producción y el empaque, de modo que se obtengan productos libres de materiales extraños (físicos, químicos o microbiológicos) que causen daños al consumidor, es decir, inocuos.

Tras la elaboración de la guía, se ampliaron los lineamientos a seguir tanto en el campo como en los hogares, así que se denominó "Seguridad alimentaria de la granja a su mesa: una iniciativa de seguridad alimentaria nacional".

Con iniciativa del presidente Clinton, los países latinoamericanos se vieron involucrados en conflictos relativos al intercambio comercial, debido a que la mayoría de las frutas y hortalizas exportadas al Primer Mundo proviene de dichos países, lo que representa ingresos importantes para éstos. Preocupada por el problema, la OMS, entre otras instituciones, organizó un evento titulado "Producción de alimentos más allá del 2000" con la finalidad de "unificar los principios que se aplican para el comercio y, por lo tanto, que la producción de alimentos no represente un riesgo para la salud ni para el comercio". Una de las conclusiones más importantes a



la que llegó fue la de instrumentar las buenas prácticas agrícolas y de manufactura de acuerdo con las posibilidades de cada país con la finalidad de facilitar la exportación de sus productos y disminuir la probabilidad de ser rechazados.

Aunque ningún país ha desarrollado del todo un marco regulatorio que establezca los requisitos para la comercialización de productos agrícolas, los comerciantes ya están exigiendo las buenas prácticas agrícolas en la producción de frutas y hortalizas frescas, las que se siguen relacionando con las infecciones intestinales y con otras enfermedades crónicas debidas al consumo de alimentos con residuos de plaguicidas.

Los alcances en México

En México, entidades como la Organización para la Alimentación y la Agricultura y la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico revisaron los sistemas de producción de diferentes alimentos, encontrando múltiples deficiencias. Como consecuencia, elaboraron códigos y guías para aplicar las buenas prácticas agrícolas, que van desde el manejo de plaguicidas empleados adecuadamente hasta las prácticas de higiene personal en el campo, y que si bien no se adaptan del todo a los esquemas culturales del país, sí son factibles de aplicarse progresivamente para crear en un futuro una cultura de inocuidad alimentaria en el sector agrícola mexicano.

Este proceso debe ser regulado y vigilado por una dependencia gubernamental, que en este caso es la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), que tiene la facultad para regular los aspectos relativos a la

inocuidad alimentaria por medio de profesionistas que inspeccionan la aplicación de las especificaciones de la Norma Emergente 034-FITO-2000 para la Aplicación y Certificación de Buenas Prácticas Agrícolas en los Procesos de Producción de Frutas y Hortalizas Frescas. Esta norma establece los requisitos que deben presentar el terreno, el agua, el manejo del cultivo y del producto, la empacadora, el transporte, así como otras especificaciones para los trabajadores, cuya finalidad es que la producción y el producto se certifiquen como un proceso inocuo que se ajusta a las normas oficiales. Con la certificación, la probabilidad de exportación es casi del cien por ciento. Aunque la norma aún se encuentra en revisión, en algunos estados de México, como Baja California, Sinaloa, Guanajuato y Morelos, ya la están poniendo en práctica con excelentes resultados.

Además, con la aplicación de la citada norma en el procesado de frutas y hortalizas frescas, se reducirá la probabilidad de contaminantes físicos, químicos o microbiológicos, lo que asegurará una mejor calidad en los alimentos al cumplir los requerimientos de la inocuidad alimentaria, que no sólo se aplican a frutas y hortalizas para exportación, sino que también representan un cambio en los procesos de elaboración de los productos que se consumen dentro del país.

Cada uno de nosotros representa una parte fundamental en el mejoramiento de la calidad de los alimentos que consumimos al ser cada vez más exigentes en su elección para, de esta manera, evitar cualquier enfermedad gastrointestinal. Así pues, la inocuidad alimentaria deberá ser más que un esfuerzo conjunto entre las secretarías de gobierno, productores, técnicos o trabajadores del campo. Así, el esfuerzo se convertirá en una forma de trabajo que beneficie tanto al comercio exterior mexicano como a nuestros compatriotas.



Lombriz intestinal