

Inocuidad y calidad de los alimentos.

Pilar Hernández S. Facultad de Farmacia. Universidad Central de Venezuela.

pilarhernandezs@gmail.com

A menudo tiende a confundirse la inocuidad de alimentos con la calidad. El concepto de calidad abarca una compleja gama de atributos que influyen en su valor o aceptabilidad para el consumidor. Estas características incluyen: el valor nutricional, las propiedades sensoriales, tales como la apariencia, color, aroma, textura y gusto. Muchas de estas características, consideradas de calidad, pueden estar sujetas a condiciones regulatorias, normativas o contractuales. No se puede prescindir de la inocuidad de un alimento al examinar la calidad, dado que la inocuidad es un aspecto de la calidad.

La Organización Mundial de la Salud (OMS), establece que la inocuidad de los alimentos es un aspecto fundamental de salud pública para todos los países y uno de los asuntos de mayor prioridad para los consumidores, productores y gobiernos. Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) suponen una importante carga para los sistemas de salud. Millones de personas enferman y muchas mueren por consumir alimentos insalubres. Los estados miembros, seriamente preocupados, adoptaron en el año 2000 una resolución en la cual se reconoce el papel fundamental de la inocuidad alimentaria para la salud pública.

Por otro lado, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) señala que la inocuidad y la calidad de los alimentos y la protección del consumidor frente a los fraudes alimentarios guardan relación con los derechos humanos básicos propugnados por esa organización, y además tienen repercusiones sociales y económicas importantes para todos los países miembros. En la Cumbre Mundial sobre la Alimentación (CMA) de 2002, este organismo destaca "... el derecho de toda persona a tener acceso a alimentos sanos y nutritivos".

La Ley Orgánica de Seguridad y Soberanía Agroalimentaria de la República Bolivariana de Venezuela, promulgada el 31 de Julio del 2008, destaca "la utilidad pública e interés social de las actividades que aseguran la disponibilidad y acceso oportuno a los alimentos inocuos, de calidad y en cantidad suficiente a la población."

En Venezuela, se estima que el 8% del total de consultas en los ambulatorios y hospitales del país corresponden a las enfermedades transmitidas por alimentos y el agua, ocupando el primer lugar entre el grupo de enfermedades infecciosas y parasitarias.

Un programa de inocuidad garantiza la obtención de alimentos sanos, nutritivos y libres de peligros (biológicos, químicos y físicos) para el consumo de la población cuando sean preparados o ingeridos de acuerdo con los requisitos higiénico-sanitarios. Las políticas y actividades que persiguen dicho fin deberán abarcar toda la red alimentaria, desde la producción primaria hasta al consumo.

El Dr. Jorgen Schlundt, Director del Departamento de Inocuidad de los Alimentos de la Organización Mundial de la Salud (OMS) señala que "la carga de la morbilidad asociada a los alimentos es enorme, pero puede prevenirse en gran parte mediante técnicas sencillas".

La OMS ha producido un manual de capacitación básico para que los países puedan utilizar y difundir eficazmente la información contenida en la estrategia «Cinco claves». El objetivo es que los profesionales del área de la salud lo utilicen para capacitar a grupos destinatarios seleccionados (por ejemplo manipuladores de alimentos y escolares) y promuevan masivamente la utilización de estas sencillas prácticas, a fin de prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos.