

EDITORIAL**EN QUÉ DIRECCIÓN VA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA****María Neira González**

Presidenta de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria. Ministerio de Sanidad y Consumo.

No cabe duda que soplan vientos favorables para la seguridad alimentaria. Son muchas y buenas las iniciativas que se están poniendo en marcha periódicamente para fomentar la tan reclamada inocuidad de los alimentos.

La FAO emitía recientemente un informe en el que señalaba que la respuesta a las amenazas alimentarias transnacionales se encuentra también en las explotaciones agrícolas y no sólo en los procesos de transformación de alimentos.

La organización instaba, pues, a reforzar la seguridad alimentaria «*desde el principio hasta el final de la cadena alimentaria*» y a dar una respuesta integrada y global para asegurar la inocuidad de los alimentos.

No olvidemos que esto supone un giro en la filosofía tradicional de la FAO, para quien la seguridad de los alimentos consiste sobre todo en poder asegurar a más del 80% de la población mundial el acceso a los alimentos.

Asimismo, la Organización Mundial de la Salud, en su 53ª Asamblea Mundial, declara que «*la inocuidad de los alimentos es una cuestión prioritaria*» y señala en el mismo informe que invertir en salubridad de los alimentos significa invertir en la próxima generación.

La Comisión del *Codex Alimentarius* ha contribuido decisivamente al desarrollo del

código alimentario internacional. Durante más de 40 años, los científicos y especialistas en inocuidad e higiene de los alimentos han contribuido a la credibilidad, promoción y aceptación de las normas y directivas del *Codex* por los gobiernos, la industria agroalimentaria y los consumidores.

Hoy son 168 los estados miembros que la componen y muchos los científicos que han trabajado en la evaluación de más de 1.000 aditivos; en el establecimiento de límites máximos para residuos en alimentos de más de 3.200 plaguicidas; en la preparación de directrices relativas a la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos orgánicos; o en la elaboración del código de prácticas para la buena alimentación animal; por citar algún ejemplo, de entre los muchos que se podrían utilizar.

La FAO y la OMS han anunciado recientemente la creación de un fondo fiduciario para promover la participación de los países en desarrollo en el *Codex Alimentarius*. El fondo contribuirá a aumentar la participación de unos 120 países en desarrollo en el importantísimo trabajo de la Comisión del *Codex*.

Si la Comisión del *Codex* ha desempeñado un rol crucial desde que fue fundada en 1962, no cabe duda que en los últimos años ha acelerado su trayectoria. Máxime desde que, tras la firma del Acuerdo de Marrakech,

la Organización Mundial de Comercio considera las Normas Codex como único instrumento válido para dirimir litigios internacionales en materia de libre circulación de alimentos.

Otro gran empuje para la seguridad alimentaria lo han dado los ciudadanos. Su demanda constante para obtener el nivel más cercano posible al deseado riesgo «0» para sus alimentos ha favorecido la puesta en marcha de iniciativas muy positivas en el control de toda la cadena alimentaria. Nadie discute ya que el acceso a los mejores y más altos niveles de seguridad alimentaria es un derecho fundamental del ciudadano y que tales niveles contribuirán a proteger y promover su salud.

Es de destacar el activo papel desempeñado por la industria agroalimentaria y la gran madurez que este sector viene demostrando en la obtención de los mejores *standards* de seguridad y calidad de nuestros alimentos, en los últimos tiempos.

Desde las Administraciones se han impulsado, facilitado y ejecutado medidas muy positivas para asegurar a la población los controles más rigurosos de la cadena alimentaria y restaurar la confianza del consumidor.

El *Libro Blanco de la Seguridad Alimentaria* de la Comisión Europea ha marcado un hito, elevando muy alto en la agenda de prioridades de los países miembros de la Unión Europea y de la propia Comisión Europea, la seguridad de los alimentos.

Siguiendo esa corriente, más de 20 agencias nacionales de seguridad alimentaria han venido a sumarse a los organismos ya existentes que velaban por la salubridad de los alimentos. La mayoría de estas agencias nacen con amplios mandatos, independencia y gran respaldo social y político.

España se suma, como no podía ser menos, a esta apuesta ambiciosa, creando un

organismo que concentra bajo su mandato todo el control de la seguridad de la cadena alimentaria: desde la producción primaria hasta el consumidor.

LA AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Desde el mes de Septiembre del 2002, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria es una realidad. La Ley por la que se crea, y el Estatuto que la desarrolla, instituye la AESA como organismo autónomo adscrito al Ministerio de Sanidad y Consumo y le atribuye competencias para promover la seguridad alimentaria como un aspecto fundamental de la salud pública, ofreciendo garantías e información objetiva a los consumidores y a los agentes económicos del sector agroalimentario.

La Agencia nace también como respuesta a un ciudadano cada vez más exigente, a una sociedad que desea dotarse de las mejores armas para que sus alimentos sean inocuos.

Las líneas de actuación se basan en la mejor evidencia científica, una legislación sólida en materia de seguridad alimentaria, de rigurosa aplicación y flexible modificación, y la tan requerida transparencia e independencia en la información.

La Agencia se inspira en los mismos principios que han sido ampliamente refrendados por todos aquellos que velan por la seguridad alimentaria: **La excelencia científica, la transparencia y la independencia.** Ninguno de esos principios necesita justificación, ni explicación, ni puede ser negociado.

La Agencia cuenta, para asegurar su independencia y transparencia, con un Consejo de Dirección donde personas de demostrada credibilidad representan un amplio espectro de aquellos sectores de nuestra sociedad que trabajan en la seguridad alimentaria.

La Comisión Institucional, asegurando la coordinación entre las comunidades autónomas y estableciendo un modelo novedoso de coordinación interterritorial e intersectorial; un Comité Científico multidisciplinar y el Consejo Consultivo, de amplia representación social, completarán los órganos de gestión de la Agencia para asegurar el mejor bagaje científico y la requerida independencia.

A la AESA se le encomienda el ambicioso mandato de englobar las tres vertientes del análisis de riesgos alimentarios: Evaluación, Gestión y Comunicación y hace suyos los principios del *Libro Blanco de la Seguridad Alimentaria de la Comisión Europea* que propone:

Un abordaje integrado de toda la cadena, desde la producción primaria a la mesa del consumidor.

Aplicación del principio de precaución a la hora de tomar medidas de protección de la salud de los consumidores.

La trazabilidad de los alimentos y sus componentes, como elemento fundamental para el control oficial.

Para acompañar las demandas cada vez más altas de exigencia de la red de alerta europea, la Agencia cuenta con un sistema de intercambio rápido de información para gestión de alertas alimentarias. Asimismo, las conexiones entre los diferentes sistemas rápidos de alerta serán aseguradas, agilizadas y, en la medida de lo posible, armonizadas.

La comunicación de un incidente alimentario a través de la red de alerta no es, en modo alguno, sinónimo de «crisis alimentaria». Sin embargo, es necesario prever que tales crisis pueden surgir.

La adecuada, eficaz y rápida gestión de las mismas requiere un equipo multidisciplinar

que realice la evaluación del riesgo, gestione la ejecución de las medidas adecuadas y, de forma transparente, realice la comunicación. Una gestión adecuada será aquella que no sólo ataje las consecuencias en el ámbito de salud pública que la misma pueda suponer, sino que, asimismo, evite innecesaria alarma social y minimice potenciales consecuencias económicas.

Es fundamental para la Agencia de Seguridad Alimentaria poder contar con un Laboratorio de alta cualificación: el Centro Nacional de Alimentación (CNA).

Las actividades del CNA se centran en diferentes puntos críticos que permiten elevar la seguridad de los alimentos ingeridos por la población española, mediante un trabajo de excelencia técnica que genere una fiabilidad analítica incontestable.

Entre sus funciones se cuentan los estudios que permitan identificar, evaluar y controlar la presencia de microorganismos emergentes; la detección de sustancias prohibidas o fuera de los límites autorizados en alimentos de origen animal; contaminación de alimentos por Micotoxinas, toxinas marinas o contaminantes industriales; los tan importantes estudios de evaluación de nuevos alimentos («*Novel Food*») o el control de la presencia de OGM en alimentos; entre otros.

La Agencia asegura también la coordinación de una *red de laboratorios* oficiales, la puesta a punto de nuevas metodologías analíticas y su transferencia a los laboratorios oficiales.

Cabe también a la Agencia, la función primordial de llevar a cabo la labor prospectiva; de ser, en definitiva, el sensor de detección anticipada de potenciales riesgos alimentarios.

El derecho del ciudadano a disponer de información completa, precisa, adaptada a

sus necesidades, que le asegure la inocuidad de los alimentos, le permita realizar una elección consciente y le proteja de prácticas abusivas es una base sólida de actuación de la Agencia.

La actividad de *comunicación de riesgos* a llevar a cabo desde la Agencia tiene una importancia capital. En ella se sustenta la tan demandada transparencia e independencia de actuación.

La información permitirá al consumidor, desde optar por hábitos alimentarios más saludables con pleno conocimiento de causa, hasta condicionar su opción de compra de productos alimenticios manejando información objetiva e interpretando correctamente el etiquetado de dichos productos.

CONTEXTO EPIDEMIOLÓGICO Y SOCIOECONÓMICO

No podemos correr el riesgo de actuar como si todo estuviese hecho, como si todo estuviese resuelto en materia de seguridad alimentaria. No cabe detenerse. Baste considerar algunos datos, epidemiológicos y socioeconómicos, acerca de la seguridad alimentaria en el contexto internacional.

La OMS estima que más de 2 millones de niños mueren cada año por enfermedades diarreicas causadas por la contaminación del agua o los alimentos.

A pesar de que en los países industrializados, gracias a la aplicación rigurosa de los procesos tecnológicos y altos *standards* de higiene, las enfermedades vehiculadas por alimentos han disminuido drásticamente, se estima que de un 5 a un 10% de la población sufre, al menos, un episodio de enfermedades de transmisión alimentaria. La globalización de la distribución de alimentos significa también una globalización de los problemas de salud pública.

Además del impacto directo en la salud de los ciudadanos, las consecuencias que las enfermedades vehiculadas por los alimentos pueden tener en la economía de un país son considerables.

En los EEUU, recientes informes estiman en 7.000 millones de dólares al año el coste que para su economía tienen las toxi-infecciones alimentarias causadas por apenas siete organismos patógenos. Estos costes están relacionados con el tratamiento, investigación de los brotes y el absentismo laboral que generan.

La producción y el consumo de alimentos tiene, pues, además del innegable y crucial peso para la salud, importantes implicaciones en ámbitos sociales, económicos y medio-ambientales, entre otras.

EN QUÉ DIRECCIÓN VA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Entre los años 40 y los 80 es donde se sitúan los cambios más impactantes en la protección de la inocuidad de los alimentos que consumimos en los países industrializados.

El primer ciclo de medidas de seguridad alimentaria llegó con la pasteurización de los productos lácteos y la introducción de medidas rígidas de higiene en la cadena alimentaria, principalmente en los mataderos.

El segundo gran hito lo marca la aplicación de los sistemas de autocontrol basados en Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC).

Posiblemente asistamos en este momento al tercer ciclo de medidas. Estas nos llevan a extender al origen de la cadena, hacia atrás, la exigencia de la higiene y la seguridad. Nuestra capacidad de anticipación de los riesgos emergentes, contaminantes industriales, priones, virus lentos, etc, y su efecto potencial en la cadena alimentaria es el gran

reto al que nos enfrentamos. Nos corresponde a todos los diferentes sectores y operadores de la seguridad alimentaria escribir este capítulo.

DÓNDE SE SITÚA EL CONSUMIDOR

Un aspecto también de gran importancia en el desarrollo del concepto de seguridad alimentaria ha sido la aparición y vertebración de los movimientos y organizaciones de protección de los derechos de los consumidores.

La evolución de estas organizaciones de ciudadanos –que pasaron de simples organizaciones de canalización de quejas en sus comienzos, a una progresiva toma de conciencia de su función social-, y que ha ido pareja a la propia madurez del consumidor como individuo, ha llevado a estas organizaciones a reconocer cada vez más la realidad internacional del comercio de alimentos.

El consumidor descubre la intrincada red del comercio internacional, que acerca los productos alimenticios desde los más lejanos orígenes a las estanterías de sus supermercados.

Hoy, gozamos todos los ciudadanos de una amplia elección de productos para nuestra alimentación.

El consumidor individual ha elevado en los últimos años su nivel de exigencia. La información es más accesible al ciudadano y las instituciones y Administraciones han realizado un gran esfuerzo para acercársela.

Ese mayor nivel de información y de exigencia del consumidor ha provocado, paradójicamente, una erosión de su confianza. Ello se debe, en múltiples ocasiones, a una distorsionada percepción de los riesgos reales. En muchas ocasiones, no son los graves

problemas de seguridad alimentaria los que atraen los titulares de los periódicos, sino los casos esporádicos que afectan a los países más industrializados. Sin caer en el exceso de proteccionismo o del excesivo anhelo al riesgo «0», debemos tomar las medidas oportunas para establecer un paralelismo real entre el riesgo percibido y el riesgo real.

En definitiva, la seguridad alimentaria son 24 horas al día, 7 días a la semana, 365 días al año y requiere la colaboración de un amplio abanico de sectores públicos y privados. Nos cabe a todos los que trabajamos en pos de la misma: la sanidad, la agricultura, el medio ambiente, las organizaciones sociales y de defensa del consumidor, el sector privado, las instituciones científicas, los organismos de competencias similares de ámbito internacional, fomentarla y, en definitiva, dirigirla en la buena dirección.

BIBLIOGRAFÍA

1. Libro blanco sobre seguridad alimentaria. Bruselas: Unión Europea; 1999.
2. Comunicación de la Comisión sobre el Principio de Precaución. Bruselas: Comisión de las Comunidades Europeas; 2000.
3. Inocuidad de los alimentos. Consejo Ejecutivo de la 108ª reunión. Ginebra: Organización Mundial de la Salud; 2001.
4. Buchanan RL, Whiting RC. Risk Assessment: A Means for Linking HACCP Plans and Public Health. *J Food Prot* 1998; 61 (11): 1531-4.
5. Participación de los países en desarrollo en el establecimiento de los estándares alimentarios internacionales. Trust Fiduciario de la OMS/FAO para la participación en el Codex.
6. Estrategia de la FAO relativa al enfoque de calidad e inocuidad de los alimentos basado en la cadena alimentaria: Documento marco para la formulación de la futura orientación estratégica. Tema 5 del programa. 17º período de sesiones. Comité de Agricultura de la FAO. Roma, 31 Marzo al 4 Abril 2003.