



Los altos niveles de seguridad alimentaria de hoy en día, no deben ser motivo de relajación

17-01-2018

En los países desarrollados, la alimentación es la más segura de nuestra historia. La prevalencia por Salmonella en Europa, por ejemplo, ha descendido de 22 casos por cada 100.000 habitantes, en el año 2007, a ocho casos por cada 100.000 habitantes en 2011. Que esto sea así no puede ser un motivo de relajación, sino de interpretación y mejora progresiva en el tiempo.

A estas alturas, y con todo lo que sabemos, seguimos preguntándonos si son seguros los alimentos que comemos. La respuesta no es un sí o un no. Evidentemente, los alimentos que consumimos no son completamente seguros, porque aún hay enfermedades de transmisión alimentaria que se van repitiendo cada año, hecho que mantiene viva una cierta desconfianza por lo que comemos.

Quizás, la pregunta es incorrecta, ya que la cuestión no es si los alimentos son seguros o no, sino, más bien, si son más seguros ahora. Los datos nos lo dejan claro. En los países desarrollados, la alimentación es la más segura de nuestra historia. Que sea así no puede ser un motivo de relajación, sino de interpretación y mejora, lenta, pero progresiva en el tiempo.

Las cotas de seguridad que hemos alcanzado nos llevan, paradójicamente, a que nos relajemos hasta el punto de cometer prácticas de riesgo que no se les habrían ocurrido ni a nuestros abuelos. Cuando existe un riesgo real, conocido desde tiempo, los consumidores tendemos a no prestar suficiente atención. De hecho, somos capaces de compartimentalizar el problema. Sería el caso de un brote por Salmonella en un comedor escolar. Si no tenemos hijos en ese colegio, no le prestamos mayor atención, ya que tenemos asumido que ese problema puede pasar. Sin embargo, cuando no aparece un brote de enfermedad, sino que sólo se sugiere que puede haber en el mercado algún alimento levemente contaminado por alguna sustancia química de bajo riesgo, reaccionamos de una manera exagerada. Este hecho nos sugiere que los problemas habituales los conocemos, los identificamos, los asumimos e, incluso, no hacemos mucho por solucionarlos. En cambio, cuando el problema es desconocido nos asusta de una forma exagerada. Visto desde fuera, por consumidores de países con sistemas de control menos desarrollados, podríamos decir que nuestra respuesta les parecerá hilarante. Quizás estamos tan seguros, que hasta nos da miedo.

Riesgos biológicos

De entre todos los posibles en el ámbito alimentario, los riesgos biológicos son los más importantes en el mundo. Dentro de las enfermedades de transmisión alimentaria, los microorganismos juegan un papel muy relevante, ya que pueden crecer en los alimentos, incrementando su número, lo que propicia la aparición de enfermedades que causan graves pérdidas económicas, además de mermas en la salud que pueden llegar a situaciones extremas. Para entender estos problemas, se ha desarrollado en Europa la plataforma Mapa de Peligros. En ella se clasifican los alimentos, incluyéndose por grupos los peligros biológicos más relevantes, con fichas individuales para cada uno de ellos. Indudablemente, este tipo de herramientas pueden ayudar a entender dónde se pueden presentar e identificar las alertas más importantes.

Los datos de la Autoridad Alimentaria Europea (EFSA) nos indican que, las enfermedades de transmisión alimentaria están reduciéndose en Europa gracias a las políticas de prevención implantadas y a la gestión integral de este problema.

Es importante señalar que, a menor frecuencia de estas enfermedades, el consumidor va a terminar pensando que el problema es menor, olvidando las medidas de prevención tradicionales. Por ejemplo, la prevalencia por Salmonella en Europa ha descendido de 22 casos por cada 100.000 habitantes, en el año 2007, a ocho casos por cada 100.000 habitantes en 2011. Una reducción muy significativa que nos podría llevar a olvidarnos de este microorganismo o a creerlo poco relevante.

Podría llegarse al caso, por extraño que nos parezca, que si mañana se declarase un brote de un microorganismo conocido, no se le diera demasiada importancia. Sin embargo, cuando el brote es masivo y poco importante, desde un punto de vista de riesgo, pero está muy presente en los medios de comunicación, se produce un colapso en el consumo de algunos alimentos. Esto ya lo vimos en la crisis de las vacas locas, en la gripe aviaria o en la crisis de los pepinos. En todos los casos se produjo pánico al consumo de algunos alimentos mientras la incidencia en nuestro país fue nula.

Estrategia de transparencia

La necesidad de garantizar la seguridad de los alimentos que consumimos ha hecho que las medidas preventivas se extiendan a todo tipo de productos. Por su parte, la legislación alimentaria pretende la uniformidad de todo el proceso de gestión de la seguridad alimentaria en los diferentes estados miembros. La extensión se hace en base a la protección de la salud pública, la sanidad vegetal y animal y el bienestar de los animales. Para ello, se aplica una política de implantación del sistema de análisis de peligros y asesoramiento científico independiente.

Uno de los principios de aplicación es el de precaución, reteniendo aquellos lotes de alimentos de los que se sospeche algún problema relacionado. Ello hace esencial una trazabilidad adecuada, puesto que, sin ella, no se puede inmovilizar lotes sospechosos. Si le sumamos que en su momento se decidió que hubiera transparencia e información clara e inequívoca, la percepción de miedo e inseguridad es fácil que anide aunque no haya fundamento alguno.

Ante la presencia de otros peligros, como son los químicos, físicos, o de cualquier otro tipo, a niveles superiores a los permitidos, se notifica una alerta y esta afecta a varios países del mundo, sabemos que se va a generar una crisis. En Europa se ha decidido que la información prevalece. A partir de aquí, es el consumidor el que debe ir formándose, para que entienda lo que es riesgo y lo que no.

En este sentido, la comunicación se convierte en un elemento clave puesto que, entre otras cosas, va a estar en los medios los cuales, a diferencia de lo que ocurría antaño cuando no existían las redes sociales, ya no son tan fáciles de controlar. En este caso, vemos que algunos comunicadores no diferencian bien entre peligro y riesgo. Entre lo que podría ser un problema y lo que se convierte realmente en un problema.

La estrategia de transparencia requiere una formación adecuada, para que los responsables de los medios de comunicación transmitan la información de forma correcta. Para generar una alerta, ya están los consumidores, a los que su miedo les va a llevar a reducir consumos de diferentes productos si les llega un mensaje reiterativo de riesgo para su salud.

El debate en los alimentos ecológicos

Muchos de los debates o dudas que se plantean alrededor de la seguridad alimentaria dejan de lado al rampante mundo de los alimentos ecológicos. De algún modo, podría parecer que están a salvo de la mayor parte de los problemas potenciales o bien que gozaran de una cierta protección por parte de los consumidores. Hay una mentalidad de alimento seguro, cuando, en realidad, hay un aumento de las enfermedades de transmisión alimentaria con origen en este tipo de alimento.

En algunas crisis recientes, como la mal llamada de los pepinos, olvidamos que el origen estuvo en vegetales ecológicos. Así como multitud de brotes que nos llegan, pero en los que se filtra el origen de su producción.

Es especialmente llamativo que la principal medida preventiva para garantizar la seguridad de los vegetales ecológicos, es el lavado adecuado de estos productos, bien en la producción o transformación de los mismos o, por parte de los consumidores. Curiosamente, cada vez es menos frecuente este lavado con la adición de desinfectante, lo que va a suponer un problema, pero que en este caso, no generará crisis, por la mentalidad de los consumidores en los países desarrollados.

– Fuente: [Infodiers](#).

Noticias Relacionadas

- Las infecciones de campilobacteriosis y listeriosis siguen aumentando en la UE

- Campylobacter, la bacteria que causa el mayor número de intoxicaciones en la UE
- Causas principales que dan origen a los brotes de toxiinfecciones alimentarias
- Mapa de peligros alimentarios, una útil herramienta para el sistema de autocontrol
- Las diez toxiinfecciones alimentarias más comunes: síntomas, riesgos y prevención



José Juan Rodríguez Jerez es doctor en veterinaria y profesor de nutrición humana y ciencias de los alimentos de la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB). Es experto en seguridad y ciencia de los alimentos y director del grupo de investigación 'AmicS de la UAB'. Entre sus diversas actividades relacionadas con la comunicación, es editor científico de [Infooders](#). @: JoseJuan.Rodriguez@uab.cat