



ISMEL PÉREZ es doctor en Medicina y médico especialista en Higiene y Epidemiología, con un postgrado en Salud Ambiental y máster en Bioseguridad. Trabaja como jefe del Comité de Bioseguridad y responsable del grupo de trabajo de Higiene y Epidemiología en una Institución de Salud Provincial cubana. Su día a día está relacionado con la aplicación de un enfoque preventivo en relación al control de infecciones asociadas a la asistencia sanitaria, el control de los servicios de alimentación colectiva y al desarrollo y aplicación de las políticas de bioseguridad. @:
ippmir15@gmail.com

Necesidad de una estrategia integradora entre la bioseguridad y la inocuidad de los alimentos

15-12-2016

Ismel Pérez

Las normas de gestión de la seguridad alimentaria (APPCC/HACCP, BRC, IFS, etc) abordan indirectamente el tema de la bioseguridad; pero el marco legal vigente en muchos países aún no incluye la bioseguridad en relación con la inocuidad de los alimentos y el análisis de riesgos en los alimentos listos para ser ingeridos en los centros de colectividades.

Según la Organización Mundial de la Salud, podemos definir 'bioseguridad' como el *"enfoque integrado de la gestión del riesgo para la vida y la salud de las personas, los animales y las plantas"*; de hecho, se plantea que los sistemas de bioseguridad se refieren principalmente a la prevención, el control o la gestión de los peligros para la vida y la salud (documento).

En los distintos sectores de la bioseguridad hay diversas descripciones de lo que constituye un peligro. En el sector de la inocuidad de los alimentos se define este peligro como *"un agente biológico, químico o físico en los alimentos, o una condición de los mismos, con el potencial de causar un efecto adverso en la salud"* (Comisión del Codex Alimentarius).

A pesar de pensarse y escribirse esto hace ya seis años, el marco legal vigente en muchos países aún no incluye la bioseguridad en relación con la inocuidad de los alimentos y el análisis de riesgos en los alimentos ya listos para ser ingeridos en los centros de restauración social y colectiva. El tema se aborda desde el marco de las buenas prácticas de higiene, sin la correspondiente integración que debe existir con el de la bioseguridad.

Habitualmente se tiene en cuenta el concepto de bioseguridad solo en el contexto del trabajo de servicios de salud: instalaciones biomédicas, la gestión de la calidad en laboratorios de análisis, la gestión de la prevención de riesgos laborales, la bioseguridad en las instalaciones, la bioseguridad en la liberación de organismos al medio ambiente, el manejo de desechos biológicos peligrosos, atenciones estomatológicas o de enfermería, etc.

En el ámbito de la seguridad e inocuidad de los alimentos, los principales objetivos de la bioseguridad no incluyen, o por lo menos no explícitamente, los relacionados con el producto final elaborado que se ofrece en las colectividades; normalmente solo se aborda esta temática en relación a las garantías de las materias primas seguras. Sería muy conveniente que se integren los conceptos de bioseguridad con los de inocuidad de los alimentos ya que los principios básicos de la bioseguridad incluyen el diseño de las instalaciones, las prácticas y procedimientos y los equipos de protección.

Cuando revisamos HACCP, BRC, IFS, etc, es cierto que suponen en sí mismas unas herramientas para garantizar la bioseguridad, pero el término bioseguridad, no se emplea como tal y se refuerzan términos como 'buenas prácticas', 'control de puntos críticos', 'planes de limpieza y desinfección'... Esto, desde el punto de vista científico, aunque sea evidente, cuesta trabajo defenderlo sin la correspondiente integración que debe existir en el abordaje de este importante tema.

¿Por qué se deben integrar los principios de la bioseguridad con la inocuidad de los alimentos?

Como ya he mencionado, los principios básicos de la bioseguridad incluyen: el diseño de las instalaciones; las prácticas y procedimientos; y los equipos de protección. Estos principios establecen las líneas de contención de los peligros microbiológicos en el desarrollo del trabajo rutinario en función de la inocuidad de los alimentos y deben tenerse en cuenta en todo el proceso de la cadena alimentaria, dado que los peligros pueden ingresar en cualquier eslabón de la misma y/o incrementarse antes de que lleguen a los consumidores.

La bioseguridad aspira a proteger la integridad física del consumidor, quien a la postre constituye el sector fundamental de esta cadena alimentaria. Esto se logrará integrando los respectivos controles y verificando que los productos respondan a los requisitos que garanticen la inocuidad de los alimentos, respondiendo con ello a los desafíos existentes y emergentes para la seguridad alimentaria, estimulando con ello un marcado enfoque preventivo.

Así pues, a nivel práctico, esa integración garantizaría fundamentalmente, la observación estricta de las normas y el entrenamiento adecuado de todos los trabajadores. Otros aportes serían: fomentar y potenciar el enfoque preventivo en función de la disminución del riesgo de contaminación alimentaria; reorientar la priorización de asignación de recursos humanos y materiales para la capacitación y detección de riesgos emergentes; proveer de metodologías y herramientas únicas reconocidas por un marco regulatorio apropiado que permitan la optimización de tiempo y recursos; búsqueda de mayor eficiencia, eficacia y efectividad en las funciones gubernamentales de control; armonización, proporcionalidad y coherencia en la actuación; no establece límites de actuación, sino que valida y regula integralmente la correlación entre la bioseguridad y la inocuidad de los alimentos; y restauraría y mantendría la confianza de los consumidores en la provisión de alimentos, no mediante ejercicios de relaciones públicas sino aumentando realmente la inocuidad de los alimentos.

¿Qué potenciales problemas se pueden dar, relativos a la bioseguridad, en las colectividades?

- La irregularidad y la eventual falta de competencias legales y reglamentarias que permitan el accionar de las entidades responsables de la inocuidad alimentaria en cada eslabón de la cadena alimentaria.
- Incrementos en la incidencia de enfermedades transmitidas por alimentos. Constituyendo un problema de salud de gran magnitud tanto en términos de sufrimiento humano como de costos económicos y políticos.
- Ausencias de estrategias preventivas en materia de bioseguridad para los riesgos emergentes.
- Falta de correspondencia entre las expectativas públicas de protección sanitaria y los resultados de las políticas de inocuidad alimentaria.

La *Food defense*

Por otra parte existe el concepto de la llamada *Food defense*. Nacido en USA, el concepto de defensa alimentaria comenzó a adquirir relevancia a partir de los atentados terroristas en Estados Unidos (EEUU) en 2001 y la posterior publicación de la Ley contra el Bioterrorismo en 2002.

Este término se emplea para englobar las actividades asociadas con la protección del suministro de alimentos contra actos intencionados o deliberados de contaminación o alteración de los mismos. El servicio de Seguridad Alimentaria e Inspección del USDA (*Department of Agriculture*) define *Food defense* como la protección de los productos alimentarios contra el adulterado intencionado por agentes biológicos, químicos, físicos o radioactivos. En Europa existen dos grandes grupos de normas privadas de certificación: IFS (promovida por distribuidores alimentarios de la Europa continental) y BRC (promovida por distribuidores alimentarios ingleses), cuyas últimas revisiones incluyen como obligatorio el capítulo *Food defense*.

Por todo lo planteado, en mi opinión, es necesario que el sector alimentario en general y de la restauración colectiva en particular, evolucione hacia pensamientos en función de un análisis más integrador de la bioseguridad en el contexto de la inocuidad de los alimentos para ampliar su alcance como política de trabajo.

Los retos son enormes y las expectativas en relación al tema resultan motivadoras por lo que la ejecución de semejante estrategia integradora en relación a la bioseguridad y la inocuidad de los alimentos no siempre será fácil y exige de pericia, interacción y colaboración entre profesionales con distintas trayectorias en distintos campos.

Noticias Relacionadas

- Criterios para el diseño de una cocina profesional bajo el enfoque de la bioseguridad
- El concepto de bioseguridad y su aplicación en el diseño y uso de las cocinas profesionales