

LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, LA CENICIENTA DE LA SALUD



La Universidad organizó una jornada sobre prevención de enfermedades transmitidas por alimentos en el año dedicado a ese tema por la Organización Mundial de la Salud (OMS). Buenas prácticas y buenos hábitos, las claves.

Se realizó en la Universidad ISALUD el Seminario “Alimentos y Salud: Prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos”, que contó con la participación de especialistas que abordaron los desafíos en materia de estrategias de prevención y de implementación de sistemas preventivos en la industria alimentaria.

En abril de cada año la Organización Mundial de la Salud (OMS) conmemora el Día Mundial de la Salud y abre el debate a temas cruciales para la población mundial, como el de este año sobre la inocuidad de los alimentos. Hugo Palópoli, docente, de la Maestría en Gestión de la Seguridad Alimentaria de ISALUD y jefe de la división Inspección Veterinaria del Mercado Central de Buenos Aires, se refirió a este tema en relación con la seguridad alimentaria y nutricional, y la necesidad de contar con mayor información para que los organismos vinculados al tema lo transmitan a la comunidad.

En coincidencia con el rector de la Universidad ISALUD, Rubén Torres, que inauguró el seminario y describió a la inocuidad de los alimentos como la cenicienta en el tema de la salud, Palópoli agregó también que “existe falta de in-

formación y estadísticas para solucionar una problemática tan amplia que hay que atender”. Según la OPS el 70% de las ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos) son generadas principalmente por agentes biológicos (los de mayor impacto en la salud), entre un 27 y 28% se deben a agentes químicos y en algunos casos, uno o dos por ciento, a agentes físicos.

Buenas prácticas

“A las buenas prácticas en la producción –agregó Palópoli–, yo las llamo agrícola-ganaderas por nuestra idiosincrasia, fueron diseñadas para permitir una reducción sustancial de estos peligros pero que tienden a no cumplirse. Y aunque sean obligatorias, en un país tan extenso como el nuestro, si no contamos con el brazo oficial que pueda hacer un control efectivo, y para esto es fundamental la capacitación y la educación, por más brillante que sea una norma es muy difícil que se cumpla”.

Palópoli se refirió además a los planes de limpieza y desinfección de los locales gastronómicos, como películas de terror y que insumen tanto riesgo como una fábrica que no cumple con las obligaciones de higiene: “Nos encontramos

frente a un escenario –apuntó– donde el gran desafío es el de inculcar y asesorar a los que tienen la decisión política de hacer cumplir con la inocuidad de los alimentos y que no impliquen un riesgo para la vida de los consumidores. Es una obligación de los médicos de la salud actuar como educadores y que los organismos de control cuenten con más estadísticas e información para hacer cumplir las normas”.

Marcelo Da Rocha es auditor de la dirección de Higiene y Seguridad Alimentaria de la Ciudad de Buenos Aires y preside también la Asociación de Lucha contra el Síndrome Urémico Hemolítico (SUH). Al abrir su disertación recordó una frase del general Sun Tzu, el autor de *El Arte de la Guerra*, que advertía: “No será ventajoso para un ejército actuar sin conocer la situación del enemigo”. Algo básico en estrategias de guerra pero que –aseguró– es totalmente aplicable al Síndrome Urémico Hemolítico o a las ETA.

El SUH es la primera causa de insuficiencia renal aguda en niños menores de 5 años y la segunda causa de insuficiencia renal crónica, que puede causar la muerte o dejar secuelas para toda la vida. Se manifiesta por una diarrea leve



“Hay que velar por el cumplimiento de las normas”

Hugo Palópoli, jefe de la División Inspección Veterinaria del Mercado Central de Buenos Aires

“Sobre el tema de las políticas públicas, sin municipios que trabajen bien no hay Provincia ni Senasa que trabajen bien, porque los cambios no vienen de la cúspide sino de la base. Todos los cambios que se han dado a nivel social nacen desde la base, porque una Provincia por más que se esmere por tener un área de bromatología, de control de alimentos, si los municipios no ejercen su poder de control local, nada sirve. Si no cambiamos este paradigma difícilmente podamos cambiar el rol de cenicienta que tienen los alimentos dentro del área de la salud. Hay que velar por el cumplimiento de las normas”.



“Hay poca inversión en prevención y educación”

Marcelo Da Rocha, presidente de la Asociación de Lucha contra el Síndrome Urémico Hemolítico (SUH)

“Desde lo estatal a lo privado el problema es que no tenemos registro, ni estadísticas, y hay poca inversión en prevención y educación. Les doy un caso, Holanda es uno de los países con más alto índice de SUH y tal es así que pensaron en el desarrollo de una vacuna, pero vieron que los costos eran muy altos y decidieron aplicar un programa de educación al consumidor y con eso lograron reducir los índices. Logramos que se sancionara el 19 de agosto el Día Nacional de la Lucha contra el Síndrome Urémico Hemolítico, en homenaje al Dr. Carlos Gianantonio, nos costó 5 años hablar con políticos y convencerlos, ellos creían que el SUH era la inicial de un sindicato”.



“No se puede trabajar sin tener un diagnóstico”

Horacio Pellón, médico veterinario y doctor en bacteriología, profesor de la UNLP

“Los manuales de procedimiento de limpieza tienen que estar en cada uno de los lugares de la fábrica. ¿Quiénes son los de mayores riesgos de enfermar de enfermedades transmitidas por los alimentos? Los niños y los ancianos, luego los inmunodefinidos, pero mal podemos hacer un análisis de riesgo si no tenemos datos para hacerlo. Y no se puede trabajar sin tener un diagnóstico preciso”.



El eslabón perdido Héctor Hugo Pilatti, abogado de la Universidad Nacional de La Plata

“En nuestro sistema se utiliza el término de *cargas probatorias dinámicas*, esto significa que todos los que intervinieron en cada uno de los eslabones de la cadena de producción son responsables. Y acá para probar que uno no tiene responsabilidad debe acreditar que en el eslabón donde está ubicado ha cumplido con todos los requisitos. Y eso no se puede acreditar si no se toman sistemas de control preventivos que dejen registros”.

acuosa que luego se hace sanguinolenta y en los niños provoca palidez, vómitos, irritabilidad y convulsiones. Es transmitida por la *Escherichia coli* y a pesar de los riesgos, no se advierten campañas de prevención de la enfermedad y de las ETA, en función de esta situación epidemiológica.

Buenos hábitos

Da Rocha hizo un viaje en el tiempo de los hábitos alimentarios de los argentinos desde la década del 60 hasta la actualidad, cuando en el 67 se hizo obligatoria la pasteurización de la leche y en el 68 se sancionó el Código Alimentario Argentino.

“Pero fundamentalmente las comidas se preparaban en las casas y la

gente no decía ‘a comer’ sino ‘a lavarse las manos’ antes del llamado a la mesa”, señaló Da Rocha, resaltando el valor del aspecto educacional en la prevención. La Asociación Civil de Lucha contra el Síndrome Urémico Hemolítico (LUSUH), que él mismo preside, y la Defensoría del Pueblo de la Nación firmaron recientemente un Convenio de Cooperación con el propósito de establecer canales de colaboración, realizar acciones y brindar asistencia recíproca para garantizar los derechos de las personas que padecen Síndrome Urémico Hemolítico, y concientizar a la población involucrada. Argentina es el país con el índice más alto en el mundo de casos de infección –unos 500 nuevos por

año– y el grupo más afectado son los menores de 5 años.

El veterinario Horacio Pellón, doctor en bacteriología y profesor de la UNLP, se refirió a las buenas prácticas de manufactura y al sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), que constituyen un instrumento eficaz para comunicar el compromiso de una organización a la hora de asegurar la inocuidad de sus productos de manera sostenible. El HACCP es un sistema reconocido a nivel internacional para la prevención o minimización de los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos, que permite establecer métodos de control poniendo el énfasis en la prevención, en lugar del control del producto final. 