



La inocuidad de los alimentos: una responsabilidad compartida



por Iris de Armas Padrino

Los alimentos que contienen bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas nocivas causan más de 200 enfermedades, que van desde la diarrea hasta el cáncer y están relacionados con la muerte de dos millones de personas anualmente en el planeta, en su mayoría niños.

A medida que aumenta la globalización de los suministros alimentarios, resulta cada vez más evidente la necesidad de reforzar los sistemas que velan por su inocuidad en todos los países, advierte la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Por tal motivo ese organismo internacional de las Naciones Unidas aprovecha el Día Mundial de la Salud, que se celebra cada siete de abril, para fomentar medidas destinadas a mejorar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena de producción, que incluye desde los campesinos y los fabricantes, hasta los vendedores y consumidores.

Al respecto, el doctor José Luis Di Fabio, representante en Cuba de las Organizaciones Panamericana y Mundial de la Salud (OPS/OMS), explicó a la prensa que existen cinco aspectos que se deben tener en cuenta.

Mantener la limpieza, separar los alimentos crudos y cocinados, elaborarlos completamente, conservarlos a temperaturas seguras y usar aguas y materias primas inocuas.

Insistió en la prioridad que deben ofrecer al referido tema los sistemas sanitarios en las



diferentes naciones, si se tiene en cuenta que la inocuidad de los alimentos está asociada directamente a las enfermedades transmitidas por éstos, lo cual constituye una importante causa de morbilidad y mortalidad.

En su opinión, también se debe tener en cuenta los contaminantes químicos y biotóxicos, que se están usando cada vez más en los cultivos y la agricultura, y los pesticidas para el control de vectores, con los consecuentes riesgos que implican para la salud de la población.

Al referirse al sistema de alerta de la OMS, Di Fabio enfatizó que un 10 por ciento de los casos reportados se deben a dolencias por transmisión alimentaria, lo cual incide, además, en la economía de los Estados y la exportación de alimentos, entre otros aspectos.

Recordó que en 1992 una declaración mundial de nutrición de la OMS planteó que el acceso a una alimentación nutricionalmente adecuada y sana, es un derecho individual básico, por lo cual los gobiernos deben garantizar los marcos legislativos para certificar la inocuidad y calidad.

La doctora Blanca Terry, directora del Centro de Nutrición e Higiene de los Alimentos, del Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología, enfatizó en la importancia de este tema en el actual contexto de Cuba, como parte de la actualización del modelo económico y social, si se tiene en cuenta que la oferta de productos elaborados exhibe un gran peso entre los trabajadores por cuenta propia, por lo cual es imprescindible enfatizar en la necesaria inocuidad para preservar la salud.

En este modelo de gestión la actividad de elaborador-vendedor de alimentos constituye una de las que mayor número de personas posee adscritas, por lo cual se implementan programas para capacitar a los manipuladores que disponen de licencia sanitaria, dijo la doctora Rosaida Ochoa, directora de la Unidad de Promoción de Salud y Prevención de Enfermedades.

Sobre el uso de los maduradores de las frutas, una de las inquietudes recurrentes en la población, la doctora Mayra Martí, jefa del departamento de Higiene de los Alimentos y Nutrición del Ministerio de Salud Pública, planteó que existe un grupo de trabajo integrado por varios organismos para estudiar e identificar todos los elementos vinculados a esta práctica en el país.

Aclaró la especialista que en sentido general los maduradores son sustancias que están autorizadas y se emplean internacionalmente, pero al igual que los medicamentos, tienen su modo de uso y una dosis estipulada, y cuando se incumplen estos requisitos puede existir alguna afectación.

La salud deviene derecho de todos, no se trata solo de curar sino de prevenir; y en ello una sana alimentación es fundamental, por lo cual la inocuidad de los alimentos resulta una responsabilidad compartida.

(Tomado de la Agencia Cubana de Noticias)