

4. ECONOMÍA Y POLÍTICA

Todo lo que debemos conocer sobre las Alertas alimentarias

Emmanuel Rodríguez Uribe^{1a}, Dra. Rebeca Monroy Torres^{1b}

¹ Estudiante de la Licenciatura en Nutrición del Campus Celaya-Salvatierra. Actividad realizada en el Servicio social del primer componente de "Alertas Alimentarias".

^{1b} Responsable del Laboratorio de Nutrición Ambiental y Seguridad Alimentaria, Departamento de Medicina y Nutrición, Campus León, Universidad de Guanajuato. Contacto: emmanuelrz777@gmail.com, rmonroy79@ugto.com

Palabras clave: Alerta alimentaria, industrialización, brote, microorganismos

¿Qué es una alerta alimentaria o sanitaria en materia de alimentos?

Es un comunicado de riesgo que se refiere a que un producto, competencia de la COFEPRIS, que es procesado, comercializado, distribuido, acondicionado, o elaborado en México o en otros países, que por su uso o consumo representa un riesgo para la salud del consumidor mexicano, que puede tener trascendencia social y frente a la cual hay que tomar medidas en salud pública de manera urgente y eficaz, esto según lo que menciona la comisión federal para la protección contra riesgos sanitarios en el año 2022. En las causas pueden estar vinculados diferentes factores y microorganismos, cuyo peligro dependerá de ello. Los alimentos que implican un peligro se asocian con problemas de salud. Los peligros pueden darse en cualquier alimento, incluyendo los que se venden en mostrador o los que pasan por un proceso de industrialización, por ejemplo, alimentos enlatados como las mermeladas, los lácteos, galletas, cereales, etc. Se han dado a conocer diferentes alertas como la que se dio en el 2020, por óxido de etileno encontrado en semillas de sésamo o ajonjolí; se usó un esterilizante de grado industrial que no está aprobado para consumo humano, por ser un carcinógeno (cuando se inhala directamente).

Respecto a los mercados de agricultores locales, en estos se suelen encontrar alimentos frescos y por ende su venta se suele agotar el mismo día o en un periodo corto de tiempo, en este caso los riesgos podrían ser menores, pero, esto dependerá del tipo y origen de los alimentos que se ofrecen, así como del almacenamiento y su uso en la alimentación o en la preparación de alimentos que realice el consumidor final.

Por ejemplo, un jitomate suele estar asociado con brotes alimentarios, debido a su mayor cantidad de agua (conocida como actividad acuosa) y sabemos que las bacterias u otros microorganismos, necesitan del agua para poder crecer, además de otras condiciones (temperatura, nutrimentos), como que su capa es muy delgada, y su aporte de hidratos de carbono, también tienen un papel en la vulnerabilidad de que se presente un peligro o por ende un brote que lleva a una

alerta alimentaria.

Un brote se define como la presencia de más de un caso asociado a un alimento, del cual de acuerdo con los estudios se conoce el probable factor causal (bacterias, virus, parásitos).

Causas de contaminación alimentaria

Los tipos de contaminación que pueden presentarse en los alimentos durante su procesamiento son física, química o biológica.

- Contaminación física: Toda materia extraña visible ejemplo, cabello, plástico, uñas, etc.
- Contaminación química: Cualquier sustancia o compuesto químico, como arsénico, cromo, cloro en exceso, insecticidas, contenido de algún producto de limpieza.
- Contaminación biológica: Se refiere a la presencia de microorganismos como bacterias, hongos y virus. Algunos ejemplos podrían ser bacterias como la *E. Coli*, *Listeria Monocytógenes*, virus como Hepatitis A, etc.

Con base en ello, los brotes pueden prevenirse en todo momento. Por ejemplo, supongamos que en un área de elaboración de jugos se encuentra un cabello, esto es una contaminación física; sin embargo, si la contaminación es química y en el jugo encontramos aceite de la maquinaria utilizada en el proceso, habría entonces que realizar una inspección al equipo mecánico para solucionar el problema, y retirar del mercado todo el lote de jugos para verificar que la contaminación no llegue al consumidor causar un daño físico a algún individuo.

Inocuidad alimentaria

Otro concepto es la inocuidad alimentaria, significa que el alimento no debe implicar o generar un riesgo a la salud por bacterias, virus, hongos o parásitos término que es parte de las características de una dieta correcta, que de acuerdo con la “NOM-043-SSA2-2012, Servicios Básicos de Salud, promoción y educación para la Salud en Materia Alimentaria. Criterios Para Brindar Orientación”. La seguridad alimentaria de acuerdo con la FAO (La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación) se refiere a que las personas en todo momento tengan acceso a una alimentación nutritiva. También tiene en cuenta aspectos como la inocuidad, la dignidad, las condiciones higiénicas de los hogares y la distribución con equidad dentro del hogar (3). Una acción inmediata es que las

autoridades sanitarias han desarrollado protocolos de acción como para el de caso de México es el Sistema de Vigilancia que permite que estos alimentos sean identificados, evaluados y retirados del mercado o punto de venta, al instante para prevenir algún riesgo o peligro. Pero, lamentablemente no siempre se logra identificar el alimento implicado, dado que el tiempo de los síntomas y la muestra del alimento se pierde y eso complica la identificación del factor causal.

Las medidas de prevención en la manipulación de alimentos son cruciales para que tener seguridad alimentaria. Para ello. La Norma Oficial Mexicana “NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios” proporciona una guía para que todo el personal que labora en la preparación de alimentos aplique en todo momento medidas preventivas para evitar la contaminación en este proceso, incluyendo el monitoreo de muestras de alimentos.

Sistema de vigilancia

En México, el organismo encargado de regular estas operaciones es la COFEPRIS (Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios), que es la autoridad competente para el ejercicio de las atribuciones que le corresponden a la Secretaría de Salud en materia de regulación, control y fomento sanitario de productos y servicios. La misma institución menciona que para cumplir con esta misión, la Comisión realiza acciones de control y vigilancia sanitaria de alimentos y bebidas, suplementos alimenticios, materias primas y aditivos que intervengan en su elaboración, su importación y exportación, así como de los establecimientos destinados al proceso de dichos productos. así que no hay nada que esta institución le falte para estar al nivel de otras instancias internacionales (3). Esto se regula a través de una red de vigilancia permanente, en la que el intercambio rápido de información de los posibles riesgos permite realizar estrategias inmediatas evitando que los productos implicados lleguen a los consumidores, previniendo así intoxicaciones, enfermedades de tipo gastrointestinal o incluso la muerte (ver ejemplo en el cuadro 1).

Imagen 1. del proceso de la red de vigilancia alimentaria permanente



Cuadro 1. Ejemplo de un análisis para una alerta alimentaria

Contaminación de un alimento	Brote alimentario	Sistema de alerta alimentaria
Se causa por un mal manejo de la inocuidad en un alimento a la hora de su elaboración y empaquetamiento, transporte o almacenaje inadecuado. Provocando así su contaminación y alterando sus propiedades organolépticas.	La OPS (Organización Panamericana de la Salud) y la OMS (Organización Mundial de la Salud) lo han definido como un incidente en el que dos o más personas presentan una enfermedad semejante después de la ingestión de un mismo alimento y los análisis epidemiológicos apuntan al alimento como el origen de la enfermedad.	Son sistemas en forma de red, destinados a efectuar la notificación rápida de riesgos graves directos o indirectos para la salud humana que se deriven de alimentos.

¿Cómo ser un consumidor informado?

Los hábitos de consumo han cambiado, solemos estar frente a un consumidor compulsivo y un mayor consumo de alimentos ultra procesados, por lo que es importante concientizar a la población sobre estos riesgos y como se pueden evitar o prevenir. A pesar de que un producto se encuentre procesado o esté empaquetado, es necesario analizar si su consumo es seguro ya que. Problemas como el acceso al agua o los cambios en la temperatura del medio ambiente, pueden incrementar el riesgo de que los alimentos estén contaminados. Por lo tanto, es importante que aprendamos a identificar los signos de alerta más comunes en los alimentos.

Por ejemplo, evitar seleccionar o comprar

- Empaques dañados, o en mal estado.
- Presencia de objetos o partículas extrañas en el alimento.
- Cambios de coloración, olor e incluso sabor (si es que se ingiere) diferente a lo convencional antes de la fecha de caducidad señalada.
- Conservar su temperatura

Estas son algunos ejemplos para identificar algún riesgo a la salud y poder identificar si estamos ante una contaminación química, física o biológica. El lavado de manos, la desinfección de frutas o verduras, la cocción adecuada de alimentos crudos, el uso adecuado de la temperatura al servir un alimento y el tipo de almacenaje que se va emplear según la naturaleza del alimento del que estemos hablando.

Referencias:

1. Monroy-Torres R. El fraude alimentario: Un delito contra la salud pública. Revista Nutrisig, 2022; 2 (2) . Disponible en: <https://nutrisig.com.mx/2022/12/31/el-fraude-alimentario-un-delito-contra-la-salud-publica/>
2. Gobierno vasco, departamento de salud salud alimentaria y nutricion, Alertas Alimentarias. 2017. recuperado de <https://www.euskadi.eus/informacion/alertas-alimentarias/web01-a2segali/es/>
3. Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios. (s/f). Certificación de alimentos por COFEPRIS. gob.mx. Recuperado el 25 de octubre de 2022, de <http://www.gob.mx/cofepris/acciones-y-programas/certificacion-de-alimentos>
4. Conceptos Básicos. (s/f). Fao.org. Recuperado el 10 de noviembre de 2022, de <https://www.fao.org/in-action/pesa-centroamerica/temas/conceptos-basicos/es/>
5. Enfermedades transmitidas por alimentos. (s. f.). OPS/OMS | Organización Panamericana de la Salud. Recuperado 25 de diciembre de 2022, de <https://www.paho.org/es/temas/enfermedades-transmitidas-por-alimentos>