

Planes de emergencia en seguridad alimentaria

FUENTE: CONSUMER

www.consumer.es

FECHA: 27/04/2011

AUTOR: Marta Chavarrías

La FAO y la OMS han creado un plan de seguridad internacional común para dar respuesta a situaciones de emergencia alimentaria

Las respuestas a una misma situación de emergencia en el ámbito de la seguridad alimentaria pueden ser numerosas. Esto se debe a que la gestión de las alertas alimentarias no depende solo de una autoridad nacional única, sino que en ella están implicados más de un país. La diversidad de sistemas de control de alimentos responde a aspectos como los distintos niveles de desarrollo y los diferentes riesgos de los productos. Para abordar de manera conjunta estos peligros, la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) han ideado un nuevo plan, común a todos los países, que permita una respuesta eficaz y segura para los consumidores.

Durante los últimos años ha aumentado el movimiento de personas y productos entre fronteras. Alimentos muy específicos, propios de zonas muy concretas, se consumen en lugares donde antes se desconocían y en formas muy distintas, en función de la región donde se preparan. La expansión del comercio de alimentos ha facilitado un mayor acceso y disponibilidad de estos en todo el mundo. Pero esta libre circulación ha dado lugar a nuevas preocupaciones respecto a la inocuidad de los alimentos. De ahí la importancia de poner en marcha medidas como los planes de emergencia propuestos.

Las nuevas directrices abordan la importancia de adoptar enfoques multidisciplinarios debido a la complejidad de la mayoría de emergencias en seguridad alimentaria. El nuevo plan se fija en tres aspectos clave: evaluación, gestión y comunicación del riesgo. Según define el Codex Alimentarius, una emergencia en seguridad alimentaria es "una situación, accidental o intencional, que identifica una autoridad como un grave riesgo de salud pública y que requiere medidas urgentes". Cualquier incidente en seguridad alimentaria varía entre incidentes menores y crisis graves. La forma en que se puede abordar un caso dependerá del número de personas afectadas, la severidad de la enfermedad, la distribución y el volumen de alimentos implicados o del conocimiento que se tenga del contaminante.

Niveles de riesgos y de respuesta

En los planes de emergencia, los países tendrán que describir una situación de estas características en términos de su propio control de los alimentos. La definición de una emergencia, por tanto, puede variar entre los distintos países y las respuestas, en consecuencia, serán diferentes. Todo plan de gestión de

emergencias alimentarias debe tener en cuenta también que los riesgos pueden tener múltiples orígenes (plantas, animales, piensos o procesamientos), de ahí que una respuesta eficaz implique a todos los organismos gubernamentales con alguna responsabilidad en seguridad alimentaria:

- Servicios de inspección de alimentos.
- Controles veterinarios.
- Servicios de salud pública y epidemiología.
- Laboratorios de control.
- Puestos de control como aduanas y zonas de cuarentena.
- Servicios jurídicos.

Crear un sistema de comunicación efectivo que permita compartir, con fluidez y rapidez, toda la información entre los distintos interesados es clave para asegurar un enfoque común del problema. En la actualidad, ya hay una herramienta de intercambio de información, INFOSAN, que permite una difusión de la información sobre los problemas de seguridad alimentaria de alcance internacional. Esta red recopila, valida y comparte toda la información que considera indispensable para adoptar las medidas de control necesarias.

Accidente nuclear de Fukushima en INFOSAN

Los diferentes Estados miembros y la Comisión Europea son los principales ejes de intercambio de información sobre la contaminación por radiación

Tras un accidente en una planta de energía nuclear, la tierra, los ríos, el mar y las zonas próximas a la central se pueden contaminar. Los niveles de contaminación en los alimentos varían en función de los mismos y de factores como la zona geográfica donde se producen. Los contaminantes más comunes son el potasio y el uranio en la leche o en la carne. Cuando los contaminantes se vierten en el medio, pueden afectar a los alimentos bien porque caen sobre su superficie (frutas y hortalizas) o porque permanecen en el aire o en el agua (alimentos procedentes de animales). La radioactividad se acumula también en los ríos y en el mar y se deposita en pescados y mariscos.

En la UE, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) sigue de cerca el reciente accidente en la central nuclear de Fukushima, en Japón, tras el terremoto y posterior tsunami registrados el pasado mes de marzo. Junto con el Centro Común de Investigación, la Dirección General de Energía de la Comisión Europea coordina el incidente, es la responsable de la legislación sobre los niveles radiactivos en los alimentos y decide, si es necesario, si se aprueba una cláusula de salvaguardia para imponer pruebas radiactivas.

Los diferentes Estados miembros y la Comisión Europea son los principales ejes de intercambio de información sobre la contaminación por radiación. Esta información se gestiona, en la UE, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). Las investigaciones realizadas hasta ahora sugieren que algunos alimentos producidos en Japón están contaminados por la

radiación. Sin embargo, no hay pruebas de que la radiactividad haya contaminado alimentos propios de otros países.

El principal contaminante detectado en las muestras de alimentos es el yodo radiactivo, con una vida media de ocho días y que se descompone en cuestión de semanas. Si se ingiere, se puede acumular en el cuerpo. En cambio, también se ha detectado cesio radiactivo en alimentos, que a diferencia del yodo, puede persistir en el ambiente durante muchos años y ser un problema para la producción de alimentos en periodos largos.

ALERTAS POR MATERIALES PELIGROSOS

Según la FAO, la respuesta a una emergencia relacionada con la radiactividad debe ser la misma que la adoptada con cualquier material peligroso que contamina los alimentos. El primer paso tras la detección de una contaminación es proteger los animales destinados al consumo humano y los cultivos. No deben olvidarse otras acciones a corto, medio y largo plazo en las zonas contaminadas, así como evitar la caza o la recolección de setas y otros alimentos. El objetivo es que estos productos no lleguen a las mesas de los consumidores.