

APORTES DE LA MEDICINA VETERINARIA EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

MORENO FIGUEREDO, Giovanni, MV.

PhD. en Salud Animal.

Docente Fundación Universitaria Juan de Castellanos

gmorenof@jdc.edu.co

Si bien hace varios años la inocuidad alimentaria apenas era tenida en cuenta, en tiempos actuales el consumo de alimentos inocuos es exigido como un derecho fundamental de los seres humanos. Se entiende por inocuidad alimentaria la producción, comercialización y consumo de alimentos libres de sustancias de cualquier origen, que no hacen parte del alimento y que aún en bajas concentraciones pueden afectar la salud; es por ello que, la inocuidad alimentaria es inherente a la calidad de los alimentos frescos o procesados. Bajo tales condiciones, la inocuidad alimentaria en tiempos actuales, constituye un compromiso múltiple para productores, profesionales del sector pecuario y entes reguladores, y debe concebirse como requisito para que los productores de alimentos de origen animal puedan acceder a mercados nacionales e internacionales.

Dentro de los múltiples contaminantes que se pueden encontrar en los alimentos, se destacan residuos de fármacos usados en los animales durante su etapa productiva, presencia de sustancias tóxicas y de agentes infecciosos como bacterias, parásitos y hongos, entre otros, o concentraciones de micotoxinas que exceden los límites permisibles, dentro de los más importantes. La frecuente contaminación de los alimentos ha derivado en el surgimiento de las actualmente denominadas (ETA) “Enfermedades Transmitidas por los Alimentos”, que constituyen un importante riesgo de enfermedad en la población humana mundial y que, por ello, las entidades reguladoras las consideran como prioritarias dentro del marco de la protección de la salud. En consecuencia, es determinante identificar cuáles son las principales situaciones que amenazan la producción de alimentos inocuos, con el fin de evitarlas o corregirlas, y con ello contribuir a la producción de alimentos de buena calidad. Algunas de ellas pueden ser:

- Uso de medicamentos en animales de consumo, sin dar cumplimiento a los tiempos de retiro.
- Uso de medicamentos prohibidos en animales de consumo (i.e. nitroimidazoles, cloranfenicol, fármacos inductores de dependencia, entre otros).



-
- Sacrificio de animales enfermos, especialmente aquellos con intoxicaciones por compuestos que se encuentran en los tejidos consumibles o bien, con agentes infecciosos que perduran en dichos tejidos.
 - Falta de higiene en la cadena alimentaria.
 - Ausencia o falencias en el manejo de la cadena de frío en alimentos perecederos.

Inicialmente, los diferentes países contaban con organizaciones reguladoras encargadas de proteger la salud y el bienestar de los animales, enfatizando en la prevención y control integral de las epizootias y de las enfermedades de carácter zoonótico. A medida que estas regulaciones fueron lográndose, las actividades en sanidad animal de dichas organizaciones fueron ampliadas, centrándose en las enfermedades propias de los animales de producción y en la calidad de los productos de origen animal. En ese proceso, el médico veterinario ya no solo atiende a los animales de producción, sino que además se desempeña en vigilancia epidemiológica, en plantas de beneficio y en programas de seguridad sanitaria de los animales y de los alimentos de origen animal. Es así como el control de la calidad de dichos alimentos, no se limita a los médicos veterinarios, sino que las agencias de inocuidad y seguridad alimentaria se conforman por equipos de trabajo integrales y multidisciplinarios, que a lo largo de la cadena alimentaria –del productor al consumidor–, intervienen con diferentes acciones, en procura de la buena calidad de los alimentos que serán consumidos por el hombre.

Como ya se mencionó, el médico veterinario participa en la promoción de la inocuidad alimentaria en diferentes niveles de la cadena. En un inicio, lo haría desde el manejo integral de las granjas, así:

- *Manejo preventivo de las enfermedades*, dentro de lo cual debe, posterior a un diagnóstico correcto del estado epidemiológico de los animales, diseñar e implementar los planes sanitarios más adecuados para el sistema de producción que esté manejando.
- *Dar un uso racional a los medicamentos*, lo que implica el diseño de terapias farmacológicas con base en un proceso diagnóstico serio y cuidadoso, conocimiento de las indicaciones, prescripción y normas regulatorias de los fármacos permitidos en cada especie, la aplicación y los tiempos de retiro.
- *Aplicar las buenas prácticas* correspondientes al sistema de producción que maneje.
- *Controlar* que los alimentos de origen animal (carne, leche, huevos) no sean enviados a consumo, planta de beneficio, pasteurizadora o expendio, respectivamente, en casos en que los animales productores no estén en buenas condiciones de salud o tengan patologías que se sepa, pueden afectar al humano.

Por otra parte, el profesional que se desempeñe en áreas de salud pública, deberá:

- En el caso de las plantas de beneficio, impedir que sean sacrificados los animales enfermos.
- Hacer el decomiso de los tejidos que muestren alteraciones morfológicas, en plantas de beneficio y en expendios.
- Hacer los controles propios de la leche en cuanto a calidad composicional e higiénica.
- Participar en campañas educativas para productores y expendedores.



-
- Realizar «visitas sorpresa» en expendios de alimentos, en pasteurizadoras, en plantas de beneficio o en carretera, para verificar el cumplimiento de las normas sanitarias correspondientes a cada caso.

Con tal participación en la promoción y mantenimiento de la inocuidad alimentaria de los médicos veterinarios, los programas de Medicina Veterinaria y Medicina Veterinaria y Zootecnia tienen una gran labor, incluir en sus planes curriculares de manera transversal, contenidos y actividades que generen en sus estudiantes la responsabilidad y compromiso con el ser humano, al ayudar a producir alimentos de origen animal no solo nutritivos sino libres de cualquier contaminante. Así mismo, de que estos profesionales desarrollen la capacidad y el liderazgo de replicar y promover la inocuidad en la industria alimentaria del país.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

LOZANO AMC. ARIAS MDC. 2008. Residuos de fármacos en alimentos de origen animal: panorama actual en Colombia. Rev Colomb Cienc Pecu. 21: 121-135.

OIE. 2015. Inocuidad de los alimentos. Disponible en: http://www.oie.int/fileadmin/Home/esp/Media_Center/docs/pdf/Fact_sheets/FOOD_ES.pdf.

OIE. s.f. Papel de los servicios veterinarios en materia de seguridad sanitaria de los alimentos. Disponible en: http://www.oie.int/fileadmin/Home/esp/International_Standard_Setting/docs/pdf/ES_role_20des_20services_20veterinarie_securite_20sanitaire_20des_20aliments.pdf.

TAFUR G McA. 2009. La inocuidad de alimentos y el comercio internacional. Revista Colombiana de Ciencias Pecuarias 22 (3): 330-338.

