



CONTROL Y CALIDAD

CONTROL TOTAL DE CALIDAD



MVZ SERGIO VELAZQUEZ CHONG

MILTON E. GONZÁLEZ

7MO CUATRIMESTRE MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

Control y Calidad

Las exigencias de los mercados nacionales e internacionales, en lo referido a la calidad de los productos alimenticios, pueden llegar a transformarse en barreras arancelarias para el comercio de alimentos; por ello se premiarán los esfuerzos públicos o privados que se realicen, para construir un sistema que garantice un piso cualitativo que reconozca la inocuidad de los alimentos producidos. Es decir, serán ampliamente retribuidos en aranceles comerciales, quienes garanticen calidad y seguridad alimentaria (Gimeno, 2000). Los cambios filosóficos en los enfoques de seguridad alimentaria y las exigencias nacionales e internacionales para el comercio de alimentos sanos y seguros, constituyen elementos primordiales en los acuerdos de la Organización Mundial de Comercio (OMC), permitiendo a los países competir en condiciones de igualdad (Gimeno, 2000). Los términos calidad y seguridad alimentaria están íntimamente relacionados con el término higiene. Esto implica la necesidad de estudiar los métodos para producir, preparar y presentar alimentos sanos y capaces de mantener una buena salubridad. Los alimentos deberán ser nutritivos, atractivos y sanos (Lasta, 2000). No debe olvidarse que además de los importantes argumentos económicos y sociales, la inocuidad de los alimentos es una exigencia de Salud Pública y una demanda concreta de los consumidores, por lo tanto requiere considerar todas las mejoras y otorgarle importancia a los sistemas que garantizan la inocuidad de los alimentos, con las herramientas necesarias para una mejor calidad de vida (Rhades, 2001). Las enfermedades de transmisión alimentarias no son nuevas. Han sido conocidas en todas las épocas. Evidencia de ello son los medios de lucha y control a través del tiempo (Bryan, 1985).

La tarea de los centros académicos y de investigación consiste en extender sistemas de control de calidad y seguridad de alimentos que garanticen su inocuidad, a la mayor cantidad de empresas regionales y nacionales. A su vez, es necesario que los sectores involucrados se comprometan a trabajar de manera científica en la cuestión (Lasta, 2000). Los consumidores, tanto locales como externos, reclaman la producción y comercialización de productos alimenticios inocuos. La demanda se realiza por un lado, a la industria como elaboradora y por otro, al Estado como garante de la salud humana y animal. Aunque también es muy importante el compromiso de los profesionales y de los propios consumidores para garantizar un correcto desarrollo de la cadena productiva (Teutsch, 1995). En este sentido, es imprescindible la información, por ejemplo, acerca de que los alimentos de origen animal y otros de tradicional inspección veterinaria, vehiculizan contaminantes bióticos y abióticos que influyen en la alteración de los alimentos y ocasionan problemas de salud pública (Potter et al., 1997). Hasta el momento, en nuestro país se ha abordado el tema de la inocuidad alimentaria siguiendo las pautas marcadas por Estados Unidos y el Acuerdo sobre la

Aplicación de Mediadas Sanitarias y Fitosanitarias, de la Organización Mundial de Comercio, y del Codex Alimentarius de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación de la ONU, Normas ó Reglamento Técnico del MERCOSUR, la Comunidad Económica Europea, etc. También las organizaciones nacionales e internacionales de consumidores han advertido sobre la necesidad de adquirir alimentos seguros y a costos razonables, con el objeto de reducir al mínimo las medidas de protección para que no se conviertan en barreras técnicas al libre comercio, aparte de garantizar una efectiva protección a la salud y al ambiente (Gimeno, 2000). La política de seguridad alimentaria debe aplicar un principio precautorio frente a los riesgos contaminantes de cualquier tipo, que puedan causar un daño irreversible en la salud, a su vez, apoyar las prácticas productivas alternativas y ayudar a la incorporación de tecnologías alimentarias que prevengan esos riesgos (Ranstsios, 1997). El objetivo más importante de las Ciencias Veterinarias es contribuir a la formación de un profesional capaz de liderar la gestión para el mejoramiento de la seguridad, higiene y calidad de los alimentos. Esto debe considerarse prioritario y ser un requisito indispensable para cumplir con las expectativas de los consumidores.

Es importante el rol del Médico Veterinario en la producción, elaboración, calidad y distribución de alimentos seguros (inocuos). También implica gran responsabilidad debido a la confianza que el consumidor deposita en él. El destinatario, ya sea consumidor local, regional, nacional o internacional requiere de alimentos producidos en óptimas condiciones de calidad y seguridad certificada, incapaces de producir enfermedades de origen alimentario. Para ello, es necesario desarrollar y utilizar metodología de producción y control de calidad que aseguren la existencia en el mercado de alimentos inocuos, genuinos y dietéticamente adecuados (Pérez, 2003). Para garantizar la calidad y seguridad agroalimentaria en la Comunidad Económica Europea, son los Médicos Veterinarios los responsables directos de control de procesos tecnológicos, tareas de fiscalización, certificaciones nacionales e internacionales, y control de calidad de productos alimenticios de origen animal. Actualmente, la función de la Medicina Veterinaria es mundialmente reconocida para salvaguardar la salud humana a través del control de los productos pecuarios que se consumen. Muestra de su importancia es que este aspecto constituye una especialidad y forma parte, desde hace muchos años, de los planes de estudio de las escuelas y Facultades de Veterinaria. Robert von Ostertag fue uno de los precursores en este sentido; fomentó el estudio teórico y práctico en las escuelas y Facultades de Veterinaria, para que desde ellas, los futuros Veterinarios realicen prácticas en establecimiento industrializadores de productos alimenticios. Ello permite, además el conocimiento completo de procesos y reglamentaciones (Acha et al., 2003). El principal objetivo de los procesos industriales y tecnológicos, durante la obtención, manipulación, tratamiento, conservación y transporte de productos alimenticios de origen animal y vegetal es la aplicación de los principios de higiene. El motivo es, como se señaló abundantemente, impedir toda enfermedad en el consumidor, ofreciéndole,

además, productos de buena calidad sin dejar de tener en cuenta el factor económico. La salubridad de los productos de origen animal es esencialmente una función de la Salud Pública y, por lo tanto, es el médico veterinario el que se encuentra capacitado para ejercer dicha función. Esto es así debido a su formación sanitarista con relación a los procesos que intervienen en la preparación, inspección y comercialización de la carne, subproductos y productos derivados; la génesis y los diferentes tratamientos tecnológicos de la leche y productos derivados; la regulación de los procesos físicos, químicos y microbiológicos en la higienización y transformación industrial de la leche; los factores y procesos que regulan el desarrollo de los microorganismos en los alimentos y los diferentes métodos de conservación que se aplican, para preservar la inocuidad y la vida útil de productos perecederos. También es útil la formación que posee el Médico Veterinario en el área de aplicación de microbiología predictiva como herramienta importante en la tecnología alimentaria debido a la importancia de los aspectos microbiológicos y toxicólogos en la seguridad y calidad de los alimentos. Otra intervención necesaria es la aplicación del análisis de riesgo en los sistemas preventivos en todos los eslabones de la cadena alimentaria. Los sistemas preventivos se aplican para garantizar la seguridad de las operaciones de elaboración y preparación con el objeto de evitar Enfermedades de Transmisión Alimentaria (E.T.A.) en los futuros o eventuales consumidores. Los sistemas de gestión de inocuidad y calidad de los alimentos - ordenanzas municipales, leyes provinciales y nacionales adaptadas a disposiciones y legislaciones internacionales – se nutren de reglamentaciones tales como: “Buenas Prácticas de Manufactura” (B.P.M.), “Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento” (P.O.E.S.), “Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control” (HACCP), “Normas Serie ISO 9000, ISO 14000” (Organización Internacional de Normalización), y “Aseguramiento de la Calidad Total”.

El control de alimentos en el mundo, y en especial en nuestro país, ha evolucionado con el aporte de los actores sociales: el sector estatal desde su rol de planificador y fiscalizador, los sectores de la agroganadería y la industria como eslabones de la cadena de producción, los consumidores en el ejercicio de sus derechos de exigir y elegir productos de calidad. En años recientes ha habido un creciente entendimiento de la dimensión global del tema de SEGURIDAD DE ALIMENTOS (S.A.) y de su extrema complejidad. La gente, los alimentos que ellos consumen y las E.T.A adquieren otra relevancia debido a las importantes distancias recorridas y el poco tiempo que demandan. Los cambios en la producción y almacenaje de alimentos, el transporte y el manipuleo, los hábitos y costumbres dietarios y los estilos de vida, han elevado la preocupación por la calidad alimentaria en el orden nacional e internacional. Los temas que impactan a la Seguridad de Alimentos son amplios y ameritan preocupación o atención. Estos abarcan: la calidad del agua, la aplicación de pesticidas, las modificaciones genéticas de las plantas y de los animales, la presencia de toxinas en animales y

plantas, la producción y recolección de materias primas libres de agentes patógenos (Lasta, 2000). La investigación de brotes de E.T.A. en todo el mundo demuestra que en casi todos los casos su causa tiene que ver con la no-observancia de normas adecuadas en la preparación, elaboración, conservación o expendio de alimentos. Los controles tradicionales de alimentos no han sido capaces de hacer frente a los nuevos desarrollos en la industria alimentaria. Una inmensa cantidad de dinero y energía han sido gastados en exámenes de laboratorio de alimentos e insumos, pero estas medidas no han sido suficientes para prevenir el incremento de enfermedades originadas por alimentos (Secretaría de Salud, México, 1999).