

Boletín Temático

No. 13/2021



Contenido

CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



La inocuidad de los alimentos es un tema que se encuentra estrechamente vinculado a la nutrición y a la seguridad alimentaria y constituye elemento clave para avanzar hacia las metas de “salud universal” y “desarrollo humano sostenible”.

Es uno de los elementos que junto con las características nutricionales, organolépticas y comerciales componen la calidad de los alimentos. Esta ha sido definida por el Codex Alimentarius como la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o cuando se consuman, de acuerdo con el uso al que se destinan.

Es obvio que la responsabilidad primaria por la inocuidad alimentaria recae en aquellos que producen, procesan y comercializan alimentos, y es su obligación asegurar que estos sean inocuos. A pesar de ello, muchas empresas descuidan este aspecto de vital importancia, lo cual puede traducirse en un daño a la salud de los consumidores.

De hecho, durante las últimas décadas, la mayoría de los países que cuentan con un sistema de registro de enfermedades transmitidas por alimentos han informado aumentos significativos en la incidencia de estas enfermedades. Este incremento se ha asociado, principalmente, al incumplimiento de las buenas prácticas de elaboración de alimentos. Resulta de marcada importancia, entonces, garantizar la calidad sanitaria e inocuidad de las instalaciones que ofrecen alimentos, previendo de esta manera las enfermedades transmitidas por ellos (ETA), ya que pueden convertirse en un problema institucional de salud.

La inocuidad de los alimentos, la nutrición y la seguridad alimentaria están inextricablemente relacionadas. Los alimentos insalubres generan un círculo vicioso de enfermedad y malnutrición, que afecta especialmente a los lactantes, los niños pequeños, los ancianos y los enfermos.

Principales enfermedades transmitidas por los alimentos y sus causas:

- ✓ Las enfermedades transmitidas por los alimentos son generalmente de carácter infeccioso o tóxico y son causadas por bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas que penetran en el organismo a través del agua o los alimentos contaminados.
- ✓ Los patógenos de transmisión alimentaria pueden causar diarrea grave o infecciones debilitantes, como la meningitis.
- ✓ La contaminación por sustancias químicas puede provocar intoxicaciones agudas o enfermedades de larga duración, como el cáncer. Las enfermedades transmitidas por los alimentos pueden causar discapacidad persistente y muerte. Algunos ejemplos de alimentos insalubres son los alimentos de orígenes animales no cocinados, las frutas y hortalizas contaminadas con heces y los mariscos crudos que contienen biotoxinas marinas.

Bacterias:

- ✓ Salmonella, Campylobacter y Escherichia coli enterohemorrágica figuran entre los patógenos de transmisión alimentaria más comunes que afectan a millones de personas cada año, a veces con consecuencias graves o mortales. Los síntomas son fiebre, dolores de cabeza, náuseas, vómitos, dolores abdominales y diarrea. Los alimentos asociados con los brotes de salmonelosis son, por ejemplo, los huevos, la carne de ave y otros productos de origen animal. Los casos de infección por Campylobacter de transmisión alimentaria son causados principalmente por la ingestión de leche cruda, carne de ave cruda o poco cocinada y agua potable. Escherichia coli enterohemorrágica se asocia con el consumo de leche no pasteurizada, carne poco cocinada y fruta y hortalizas frescas.
- ✓ La infección por Listeria provoca abortos espontáneos y muerte neonatal. Si bien es una enfermedad relativamente poco frecuente, la gravedad de sus consecuencias, que pueden llegar a ser mortales, sobre todo para los lactantes, los niños y los ancianos, sitúa a la listeriosis entre las infecciones de transmisión alimentaria más graves. Listeria se encuentra en los productos

lácteos no pasteurizados y en diversos alimentos preparados, y puede crecer a temperaturas de refrigeración.

- ✓ La infección por *Vibrio cholerae* se transmite por la ingestión de agua o alimentos contaminados. Los síntomas son, entre otros, dolores abdominales, vómitos y diarrea acuosa profusa, que pueden dar lugar a deshidratación grave y provocar la muerte. Los alimentos asociados con brotes de cólera son el arroz, las hortalizas, las gachas de mijo y varios tipos de mariscos.

Virus:

- ✓ Los síntomas característicos de las infecciones causadas por norovirus son las náuseas, los vómitos explosivos, la diarrea acuosa y los dolores abdominales. El virus de la hepatitis A puede provocar enfermedades hepáticas persistentes y se transmite en general por la ingestión de mariscos crudos o poco cocinados o de productos crudos contaminados. La manipulación de alimentos por personas infectadas suele ser la fuente de la contaminación

Parásitos:

- ✓ Algunos parásitos, como los trematodos presentes en el pescado, únicamente se transmiten a través de los alimentos. Otros, en cambio, como *Echinococcus* spp o *Taenia solium*, pueden infectar a las personas a través de los alimentos o por contacto directo con animales. Otros parásitos, como *Ascaris*, *Cryptosporidium*, *Entamoeba histolytica* o *Giardi*, se introducen en la cadena alimentaria a través del agua o el suelo, y pueden contaminar los productos frescos.

Priones:

- ✓ Los priones son agentes infecciosos constituidos por proteínas que se caracterizan por estar asociados a determinados tipos de enfermedades neurodegenerativas. La encefalopatía espongiforme bovina (o «enfermedad de las vacas locas») es una enfermedad por priones que afecta al ganado y que se relaciona con la variante de la enfermedad de Creutzfeldt-Jakob en los seres humanos. El consumo de productos cárnicos procedentes de bovinos que contienen materiales especificados de riesgo, como tejido cerebral, constituye la vía de transmisión más probable del prion a los seres humanos.

Sustancias químicas:

Las sustancias que plantean más riesgos para la salud son las toxinas naturales y los contaminantes ambientales.

- ✓ Las toxinas naturales abarcan las micotoxinas, las biotoxinas marinas, los glucósidos cianogénicos y las toxinas presentes en las setas venenosas. Los alimentos básicos como el maíz o los cereales pueden contener elevados niveles de micotoxinas, como la aflatoxina y la ocratoxina, producidas por el moho presente en el grano. Una exposición prolongada a esas toxinas puede afectar al sistema inmunitario y al desarrollo normal, o causar cáncer.

- ✓ Los contaminantes orgánicos persistentes son compuestos que se acumulan en el medio ambiente y en el organismo humano. Los ejemplos más conocidos son las dioxinas y los bifenilos policlorados, subproductos indeseados de los procesos industriales y de la incineración de desechos. Se hallan en el medio ambiente de todo el mundo y se acumulan en la cadena alimentaria animal. Las dioxinas son compuestos muy tóxicos que pueden causar problemas reproductivos y de desarrollo, dañar el sistema inmunitario, interferir en el funcionamiento hormonal y causar cáncer.
- ✓ Los metales pesados como el plomo, el cadmio y el mercurio causan daños neurológicos y renales. La presencia de metales pesados en los alimentos se debe principalmente a la contaminación del aire, del agua y del suelo.

El suministro de alimentos inocuos fortalece las economías nacionales, el comercio y el turismo, contribuye a la seguridad alimentaria y nutricional, y sirve de fundamento para el desarrollo sostenible. Ante el crecimiento de la población mundial, la intensificación e industrialización de la agricultura y la producción ganadera para satisfacer la creciente demanda de alimentos plantean a la vez oportunidades y dificultades para la inocuidad de los alimentos. Se prevé que el cambio climático también incidirá en la inocuidad de los alimentos.

En la Conferencia Internacional sobre Inocuidad Alimentaria celebrada en Addis Abeba en febrero de 2019 y el Foro internacional sobre Inocuidad Alimentaria y Comercio celebrado en Ginebra en 2019 se reiteró la importancia de la inocuidad de los alimentos para lograr los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Los gobiernos deben elevar la inocuidad de los alimentos al rango de prioridad de salud pública, puesto que desempeñan una función capital en la formulación de políticas y marcos normativos, y en el establecimiento y aplicación de sistemas eficaces en materia de inocuidad de los alimentos.

Fuente:

González-Muñoz, Yuniesky; Palomino-Camargo, Carolina Esthela. Acciones para la gestión de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos en un restaurante con servicio bufet. Rev. Gerenc. Polit. Salud, Bogotá (Colombia), 11 (22): 123-140, enero-junio de 2012

Caballero A. Guía didacta para impartir educación 9. Sanitaria en higiene de los alimentos. Educación alimentaria, nutrición e higiene de los alimentos. Manual de capacitación. La Habana, Cuba: Ministerio de Salud Pública (Minsap), Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos; 2004, pp. 73-01.

Díaz Lorenzo, Tamara, et al. Impacto de la implementación de un manual para el manejo inocuo de los alimentos en hospitales pediátricos. Revista Cubana de Alimentación y Nutrición, RNPS: 2221. ISSN: 1561-2929. Volumen 23. Número 2 (Julio – Diciembre del 2013):235-246

Codex Alimentarius. Higiene de los alimentos. 15. Textos básicos. Código Internacional recomendado de Prácticas. Principios generales de higiene de los alimentos. Roma; Italia: FAO/OMS; 2003. Disponible en: <http://www.fao.org/3/y1579s/y1579s00.htm>

Dirección Nacional de Registros Médicos y Estadísticas de Salud (DNRMES). (2015). Encuesta de indicadores múltiples por conglomerados Cuba 2014. La Habana, Cuba: Ministerio de Salud Pública (MINSAP). Recuperado de <https://www.unicef.org/cuba/mics5-2014-cuba.pdf>

Organización Mundial de la Salud. (2020). Inocuidad de los alimentos. Disponible en: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>

Rolando Sánchez Ramos (et.al). Educación alimentaria, nutricional e higiene de los elementos: Manual de capacitación. Ciudad de la Habana: Instituto de Nutrición e Higiene de los alimentos, 2004.

Confeccionado por:

**Centro de Documentación
IIIA**

**yenny@iia.edu.cu
mgeorgina@iia.edu.cu**