

SALUD >

# Qué es la inocuidad de los alimentos, la clave para evitar intoxicaciones por consumo de carne y otros productos

Las comidas contaminadas o en mal estado pueden poner en riesgo la vida, como ocurrió en Berazategui donde dos personas murieron tras comer un asado. Cuáles son las medidas de higiene y seguridad para prevenir estos casos

10 Feb, 2023

Compartir



La contaminación de los alimentos puede ser de naturaleza biológica, química o física y con frecuencia es invisible a los ojos: es el caso de bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas perjudiciales (Getty)

La intoxicación por consumo de **carnes y achuras** en **Berazategui** que provocó dos muertes y dos personas hospitalizadas, causó conmoción y capturó la atención sobre la potencial presencia de **patógenos peligrosos en los alimentos** y las consecuencias fatales del consumo de comidas que no hayan cumplido los requisitos necesarios de higiene y seguridad en todos los pasos de producción, distribución, conservación y cocción.

Tras los análisis de laboratorio, el Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires, informó que en las muestras de las personas afectadas en Berazategui se detectó **Salmonella, Shigella y leptospirosis**. Dos de los pacientes habían comprado productos en la misma carnicería y los restantes había reportado antecedentes de consumo de carne.

Los casos ocurridos en territorio bonaerense a fines de enero no fueron los únicos sucesos relacionados con problemáticas alimentarias que han sucedido en los últimos tiempos en la Argentina, aunque sí los más resonantes: a fines de enero de 2023, la provincia de **Santa Fe** emitió una **alerta** para la población ante el aumento de casos de **triquinosis** y advirtió por la compra de productos caseros a la vera de la ruta o de los caminos, sin controles sanitarios. La triquinosis es una enfermedad producida por un parásito con forma de gusano que se encuentra alojado en los músculos de los cerdos y otros animales salvajes, como el jabalí y el puma.



La OMS estima que una de cada diez personas en el mundo se enferma después de comer alimentos contaminados (Getty)

En ese momento, las autoridades sanitarias santafecinas habían detectado unos 26 casos sospechosos y 8 confirmados. Las cifras de reportes oficiales de triquinosis en 2021 ya mostraban la seriedad del problema presentando un registro de más de 600 casos.

En diálogo con Infobae, el licenciado **Jorge Comesaña**, coordinador de la **diplomatura en Inocuidad de los Alimentos del Parque Científico y Tecnológico de la Facultad de Agronomía (PCyT-FAUBA)** de la Universidad de Buenos Aires (**UBA**) señaló que "para evitar la proliferación de casos de intoxicación por consumo de diversos alimentos, es fundamental que cada una de las partes involucradas aplique conocimientos sobre la **inocuidad de los alimentos**, una disciplina que necesita ser gestionada a lo largo de toda la cadena de valor, de la granja a la mesa".

El Ministerio de Salud de la Nación define la inocuidad de los alimentos como la **ausencia -a niveles seguros y aceptables- de peligro en los alimentos** que puedan dañar la salud de los consumidores. Solo los alimentos inocuos satisfacen las necesidades alimentarias y contribuyen a que todas las personas tengan una vida activa y saludable. No existe seguridad alimentaria sin inocuidad de los alimentos.



Ante el aumento de casos de triquinosis, el ministerio de Salud Santa Fe emitió una alerta e instó a la población evitar el consumo de alimentos chacinados que no hayan pasado por controles sanitarios (Reuters)

**Los alimentos contaminados causan más de 200 enfermedades**, que van desde la diarrea hasta el cáncer. La Organización Mundial de la Salud advierte que una de cada diez personas en el mundo se enferma después de comer alimentos contaminados. Casi un tercio (30%) de todas las muertes por enfermedades de transmisión alimentaria se producen en niños menores de 5 años.

"Es necesario que se involucren tanto los productores, como los industriales, los manipuladores, las autoridades sanitarias, los comerciantes, los distribuidores e, incluso, los consumidores para generar una **cultura de la inocuidad** que no solo desarrolle las competencias necesarias en cada uno de ellos, sino también, las actitudes y los comportamientos adecuados", afirmó Comesaña.

Actualmente los conceptos de calidad e inocuidad de los alimentos se han extendido para incluir "no sólo los eventos no intencionales donde se producen fallas o contaminaciones, sino también, los eventos intencionados como el fraude alimentario y la defensa de los alimentos", destacó el especialista.

## Las cinco claves de la OMS para la inocuidad de los alimentos



La contaminación puede producirse en cualquier punto del proceso de producción del alimento: cultivo, cosecha, procesamiento, almacenamiento, distribución o preparación (Tony Cenicola/The New York Times)

- Mantener la limpieza de los alimentos y del lugar donde se conservan y cocinan
- Separar los alimentos crudos de los cocidos
- Cocinar por completo los alimentos
- Mantener los alimentos a temperaturas seguras
- Utilizar agua y materias primas seguras



Las intoxicaciones alimentarias provocan, en su mayoría, síntomas como diarrea, vómitos y fiebre (Getty Images)

En nuestro país, el **Código Alimentario Argentino**, es la ley que establece los requisitos mínimos para garantizar la inocuidad y genuinidad de los alimentos. Las empresas y distribuidores deben cumplir con estas reglas y otras leyes que regulan a la industria de alimentos.

En cuanto a los consumidores, es muy importante adquirir productos con **etiquetas** que indiquen **fecha de vencimiento** y la forma en que **debe conservarse el producto** (temperatura, exposición a luz solar, cómo conservarlos tras abrir el envase).

Al comprar productos en carnicerías, asegurarse de mantenerlos en la heladera, luego cocinarlos a altas temperaturas y no utilizar los mismos utensilios para otras preparaciones. Respecto a las compras en la verdulería, lavar con abundante agua los vegetales y no utilizar ni hervir aquellos que tengan signos de mal estado.

## Casos registrados por la ANMAT

El licenciado Comesaña precisó que desde enero de 2021 hasta diciembre de 2022, la **Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT)**, consignó 14 casos de advertencias y retiros de mercado, según indica en la web del organismo regulador. De estos, cinco productos contenían venenos mayores a lo permitido, uno no presentaba la declaración de huevo o alérgeno, en su rótulo, y tres tenían la fecha de vencimiento adulterada o se trataban de productos falsificados. Solo en un caso se sospechó de botulismo.



La ANMAT se encarga del control y fiscalización sobre la sanidad y calidad de productos (Gustavo Gavotti)

En tanto, desde fines de diciembre de 2022 hasta los últimos días de enero de 2023, aparecieron publicados en medios, al menos, **26 alertas** de prohibición de venta de productos emitidas por la ANMAT referidas a aproximadamente 40 productos. En estos casos, la mayor parte de estas alertas y prohibiciones de venta tienen que ver con registros de producto y con establecimientos que presentan irregularidades.

Al menos en dos casos, se refirieron a productos falsificados y en tres casos, se adujeron fallas en el rotulado de alérgenos o ingredientes no permitidos. Solo en dos casos, se observó la presencia de cuerpos extraños (piedras y un trozo de hilo), aunque también los productos mantenían **irregularidades** en sus registros. Como pudo observarse en las cifras anteriores, **en la gran mayoría de los casos registrados por la ANMAT se observan irregularidades que pueden tipificarse como fraude**.

Esto es solo una pequeña muestra de la realidad. "No están aquí analizadas las clausuras de establecimientos, los datos correspondientes a las distintas áreas de bromatología provinciales y municipales, las estadísticas de hallazgos de pesticidas en frutas y hortalizas del Mercado Central de Buenos Aires, ni mucho menos, los problemas detectados por la propia industria de los alimentos, los resultados de auditorías a clientes y proveedores, y las denuncias y los reclamos realizados por el público en general", dijo el especialista. Y agregó: "Lo que sí está claro es que nos encontramos **lejos de una situación ideal**".