

Análisis de riesgos en seguridad alimentaria: presente y futuro

El proyecto europeo SAFE FOOD pone en entredicho la efectividad de los protocolos y técnicas de valoración del riesgo alimentario

El modelo clásico de análisis de riesgos alimentarios es un proceso estructurado, sistemático y disciplinado desarrollado en los años 90 para tomar decisiones sobre la inocuidad de los alimentos. Sin embargo, un grupo de expertos pertenecientes al programa europeo SAFE FOODS cuestiona este tipo de patrón alegando que no satisface las preocupaciones de los consumidores en materia de seguridad alimentaria.

- Por MAITE PELAYO
- 9 de abril de 2009

Una gran diversidad de [riesgos](#) transmitidos por los alimentos, algunos conocidos desde antiguo y otros nuevos, plantea amenazas para la salud y obstáculos al [comercio internacional de alimentos](#) que deben evaluarse y gestionarse. El análisis de riesgos es un instrumento poderoso para la realización de estudios científicos y para la búsqueda de soluciones sólidas y coherentes a los problemas de inocuidad de los alimentos. El uso del análisis de riesgos puede impulsar mejoras constantes en la salud pública además de servir de base para ampliar el comercio internacional de alimentos.

Componentes de riesgo

Según establece la OMS-FAO en su informe "Análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos" (2007), el análisis de riesgos es un proceso estructurado, sistemático y disciplinado para tomar decisiones sobre la inocuidad de los alimentos que se ha desarrollado fundamentalmente en los dos últimos decenios e incluye tres grandes componentes, distintos pero estrechamente vinculados y complementarios: la evaluación de riesgos, la gestión de riesgos y la comunicación de riesgos. Los tres componentes principales del análisis de riesgos se han definido de la manera siguiente:

- Evaluación de riesgos. Proceso científico que consiste en los cuatro pasos siguientes: identificación de peligros, caracterización de peligros, evaluación de exposición y caracterización de riesgos.
- Gestión de riesgos. Analiza la alternativa de políticas en consulta con todas las partes interesadas, considerando la evaluación de riesgos y otros datos relevantes para la protección de la salud de los consumidores y para la promoción de prácticas de comercio legítimo y, si es necesario, adopta las opciones de prevención y control que correspondan.
- Comunicación de riesgos. Intercambio interactivo de información y opiniones durante todo el proceso de análisis riesgos con respecto a factores relacionados con los riesgos y percepciones de riesgos entre evaluadores, administradores de riesgos, consumidores, industria, comunidad académica y otras partes interesadas, incluyendo la explicación de los hallazgos de la evaluación de riesgos y la base de las decisiones de administración de riesgos.

Nuevos peligros o desajustes

El análisis de riesgos, como se recoge en el mencionado informe de la OMS-FAO, puede utilizarse para respaldar y mejorar la elaboración de normas, así como para abordar cuestiones de inocuidad de los alimentos resultantes de los nuevos peligros o de desajustes en los sistemas de control de los alimentos. Ofrece a los encargados de la

reglamentación de la inocuidad de los alimentos la información y las pruebas que necesitan para una toma eficaz de decisiones, lo que contribuiría a mejorar los resultados en el terreno de la inocuidad de los alimentos y de la salud pública. Cualquiera que sea su contexto institucional, la disciplina del análisis de riesgos ofrece un instrumento que todas las autoridades responsables de la inocuidad de los alimentos pueden utilizar para conseguir progresos muy significativos en ese terreno.

Sin embargo, algunos expertos han manifestado que este esquema clásico de análisis de riesgos y las prácticas asociadas al mismo no satisfacen las preocupaciones de los consumidores en cuestiones de seguridad alimentaria. A esta conclusión han llegado científicos del programa SAFE FOODS, un proyecto financiado por la UE (2004-08) y que ha reunido a 37 socios, entre ellos destacados institutos europeos de investigación alimentaria, organizaciones, universidades y colaboradores externos de Sudáfrica y China.

Nuevo enfoque

SAFE FOODS ha realizado un estudio para identificar las preocupaciones de los consumidores en cuanto a la seguridad alimentaria, priorizar estas preocupaciones de forma eficiente y descubrir la mejor manera de utilizar las herramientas disponibles en la actualidad para responder mejor a las necesidades de los consumidores. El programa ha adoptado una perspectiva multidisciplinar integrada para estudiar cómo todos los aspectos del proceso de análisis de riesgos pueden evolucionar potencialmente, desde la evaluación científica del riesgo hasta su comunicación a los consumidores. Uno de los hallazgos clave ha sido que este proceso puede optimizarse utilizando la información existente en cada país para tener un punto de vista global.

El programa ha desarrollado una base de datos on line de 400 expertos en seguridad alimentaria procedentes de 260 organizaciones de más de 35 países. Los gobiernos y autoridades podrán utilizar esta tecnología para identificar rápidamente a los expertos que requieran. SAFE FOODS también ha creado un punto de transferencia en Internet a través del cual los miembros registrados pueden intercambiar información de cada país sobre problemas emergentes y amenazas a la seguridad alimentaria. Los países recopilan datos sobre el consumo de alimentos y los contaminantes y toxinas presentes en ellos. Estos expertos han utilizado el método armonizado de codificación Codex de productos alimentarios en función de sus ingredientes para evitar que la posibilidad de comparar los datos se vea limitada por la distinta codificación en cada país. El programa también se ha dedicado a explorar la manera de integrar las tecnologías más modernas, como una novedosa técnica que permite realizar análisis sin precedentes sobre la composición de los cultivos, midiendo simultáneamente miles de parámetros. De este modo, los científicos pueden, por ejemplo, determinar si la inserción de un nuevo gen en un grano de maíz altera su composición.

El equipo de trabajo de este programa también ha realizado estudios entre los consumidores para descubrir cómo puede optimizarse la comunicación de riesgos. Los resultados indican que la información debe adaptarse a las necesidades de los consumidores, y reducir la incertidumbre y la variabilidad mediante la coordinación de la información. El proyecto recomienda que los esfuerzos de comunicación sobre riesgos alimentarios tengan en cuenta las prioridades en materia de reglamentación, las medidas preventivas, las acciones que se lleven a cabo y la experiencia de los gestores de riesgos alimentarios.

Aunque el modelo tradicional de análisis de riesgos sigue siendo aplicable en la mayoría de las decisiones rutinarias sobre temas en los que no hay controversia, el programa SAFE FOODS considera que los temas polémicos deben evaluarse en un contexto más amplio que el actual. Este grupo de expertos recomienda una serie de prácticas que corrijan el modelo clásico de análisis de riesgos a fin de optimizar y modernizar el proceso. Algunas recomendaciones, como la inclusión de las partes interesadas en el análisis de riesgos, ya

se han integrado parcialmente en el proceso regulador. La Comisión Europea ha establecido un "Grupo Consultivo de la Cadena Alimentaria y de la Sanidad Animal y Vegetal" y un "Grupo de Diálogo con las Partes Interesadas", por su parte la EFSA ha creado una "Plataforma Consultiva de Partes Interesadas".

PERCEPCIÓN DEL RIESGO ENTRE LOS EUROPEOS

- Los europeos consideramos que es más probable que nuestra salud se vea perjudicada por la contaminación ambiental, los accidentes de tráfico o una enfermedad grave que por los alimentos que consumimos, cuyas connotaciones son positivas y se relacionan con el gusto y el placer.
- Nos preocupan más los factores de riesgo externos sobre los que no tenemos control y menos por los factores personales (alergias alimentarias, prácticas de manipulación...). En general, las mujeres tienden a preocuparse más por la seguridad de los alimentos que los hombres.
- Hay un elevado nivel de confianza en las acciones de las autoridades públicas en el campo de la salud. Más de la mitad considera que se toman en serio los temas relacionados con la salud y que las autoridades actúan con rapidez, aunque hay un 47% que creen que los intereses económicos de los productores se anteponen a la salud de los consumidores.
- Entre los encuestados que habían oído o leído reportajes en los medios de comunicación sobre la seguridad de un alimento en particular, más de la mitad declararon haber cambiado sus hábitos alimentarios en consecuencia, Sin embargo, más del 40% de las personas ignoran las noticias sobre seguridad alimentaria o no hacen nada al respecto, a pesar de que el tema les preocupe.
- Las fuentes de información que se consideran más fiables en cuanto a los riesgos alimentarios graves son las asociaciones de consumidores y los médicos y científicos, seguidos de las autoridades públicas. Los medios de comunicación son objeto de un nivel comparativamente bajo de confianza especialmente crítica entre los operadores económicos.

Fuente: Informe del Eurobarómetro "Las cuestiones relativas al riesgo", realizado por EFSA y la Dirección General de Sanidad y Protección de los Consumidores de la Comisión Europea (DG SANCO) en 2005 entre los 25 Estados miembros de la UE.

CUÁNDO HABLAMOS DE RIESGO

Según la Autoridad Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), riesgo es la ponderación de la probabilidad de un efecto perjudicial para la salud y de la gravedad de ese efecto, como consecuencia de un factor de peligro. Mientras, un factor de peligro es todo agente biológico, químico o físico presente en un alimento o en un pienso, o toda condición biológica, química o física de un alimento o un pienso que pueda causar un efecto perjudicial para la salud. Identificar todos los peligros potenciales que podrían surgir a lo largo de cada una de las etapas de la cadena de producción alimentaria y valorar su riesgo estableciendo unas medidas preventivas o de control para evitarlos, es el pilar básico sobre el que se apoya el sistema APPCC así como cualquier otro sistema de control en seguridad alimentaria.

Consumer Eroski