

«El gran reto es controlar los alimentos de la granja a la mesa»

TEXTO: RAFAEL A. AGUILAR

CÓRDOBA. Más de 700 especialistas clausuran hoy el tercer Congreso Internacional de Autocontrol y Seguridad Alimentaria, que se ha celebrado en el Palacio de Congresos desde el pasado miércoles. Francisco Antón, jefe del servicio de la Delegación de Salud de la Junta de Andalucía, aboga en esta entrevista por la responsabilidad colectiva en la neutralización de los riesgos de intoxicación.

-¿Qué Administración es la competente para garantizar la seguridad alimenticia?

-Esto es ya una especie de entramado en el que las responsabilidades son tanto de las empresas, de las administraciones y de los ciudadanos. De lo que tratamos en el congreso actual es de analizar la situación que tenemos en Andalucía y en el Estado español. También nos estamos centrando en cómo está funcionando el sistema en otros países de la Unión Europea y en otros continentes, como por ejemplo Estados Unidos. Además, abordamos cómo se pueden establecer mecanismos de protección en un mundo globalizado en el que nos llegan materias primas y productos que provienen de países terceros como pueden ser China, que tienen sistemas de seguridad y normas completamente diferentes a las nuestras.

-¿Y cómo se establecen mecanismos de protección con países de ese tipo?

-La Unión Europea opera con alertas en red. Si un producto entra en cualquiera de sus estados con condiciones deficientes, la red funciona o bien desde el centro de decisión a alguno de sus estados miembros o bien al revés y un Estado lanza la alerta hacia arriba.

-¿Cuál es el principal reto de la seguridad alimentaria?

-La producción primaria. Esto es, cómo se crían los animales con los que luego se producen alimentos y qué tipo de riesgos existen. Y cómo se pueden controlar, desde el origen, desde la granja hasta que llega a la mesa de consumidor. Ése es el reto, pero se trata de algo muy complicado.

-¿Por qué?

-Porque desde que un producto sale de la granja hasta que llega a la mesa hay multitud de riesgos, como microbiológicos, químicos o incluso físicos.

-La reciente muerte de dos personas en Castilla y León por el consumo de carne de vacas locas ha generado un clima de inseguridad alimentaria notable. ¿Hasta qué punto ha cundido la alarma innecesariamente?

-Esto es un ejemplo de lo que estamos analizando en el congreso. La producción primaria tiene sus riesgos, y éstos se introdujeron en la cadena de consumo, y las consecuencias que estamos viviendo ahora son los efectos de la ingestión de carne contaminada hace diez o doce años. Como se ve, se trata de un periodo de incubación largo. Desde 1999 ó 2000 se pusieron medidas muy drásticas, tanto que para liberar al consumo un rumiante o un vacuno hay que seguir una serie de procedimientos desde que nace. De esta forma se sabe exactamente qué es lo que ha comido, dónde se ha engordado... Cuando se sacrifica se le hace un análisis individual para determinar si tiene el agente infeccioso. De manera que los casos que hemos conocido de personas enfermas comieron la carne antes de que se pusieran en marcha esos controles.

-¿Prevén los especialistas, entonces, que haya más personas que puedan estar afectadas por el mal de las vacas locas?

-La previsión hay que hacerla con cautela. De cualquier modo, los especialistas aseguran que se presentará algún caso más. Pero se darán, probablemente, en Reino Unido o en otros países en los que el número de animales afectados haya sido mayor que en España.

-Pero para reforzar los controles hacen falta profesionales. Y los sindicatos se han quejado en numerosas ocasiones de que la plantilla de veterinarios en determinadas áreas de la provincia, sobre todo en la norte, es insuficiente.

-Pienso que la dotación de veterinarios tiene que ir en función del volumen de producción de alimentos. Lo que ocurre es que estas cargas de trabajo varían con el tiempo, y la Administración ha puesto en marcha mecanismos para que se responda lo mejor posible a cada situación. Entiendo que el número de profesionales en Córdoba está dimensionado, aunque pueda haber dificultades en algunos sitios. En lo que es posible que haya algunos desajustes cuando se cambia el procedimiento de trabajar, que implica una formación previa y la adaptación a nuevos métodos

ABC