

Impacto de los piensos en la inocuidad de los alimentos para consumo humano. El enfoque de los organismos internacionales¹

Germán Villagrán Calderón, M.V.² german.villagran@sag.gob.cl

Tanto en el contexto mundial, como en diferentes instituciones, se está abordando el impacto de los insumos destinados a la alimentación animal en la sanidad de los animales y en la inocuidad de los alimentos para la alimentación humana³. Lo anterior se fundamenta en la preocupación por efectuar, de manera eficiente, una verdadera integración de los eslabones que componen la cadena de la alimentación desde “la granja a la mesa”, en todos aquellos aspectos normativos y de control de los puntos críticos, con el objeto de obtener productos que no afecten la sanidad animal ni la salud pública.

De esta manera, es de gran importancia el rol que le compete a las instituciones que se relacionan con la seguridad de los alimentos; por ejemplo, destacan la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), la Organización Mundial de la Salud (OMS), el Codex Alimentarius y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), ya que son instituciones que encabezan mundialmente las acciones de este tipo.

Con relación a lo anterior, en octubre del año 2007 se efectuó una reunión de expertos, organizada en conjunto entre la FAO y la OMS, cuyo objetivo fue revisar y discutir el conocimiento actual relativo a los alimentos para animales y su impacto en la inocuidad de los alimentos para consumo humano, así como su comercio internacional y el de los piensos; también se entregaron orientaciones en estas materias a las organizaciones señaladas y a la OIE, que también apoyó la realización del encuentro. [Informe de la reunión](#) [marzo, 2008].



¹ Este artículo también fue publicado en la Revista dLeche. Julio, 2008. 2(10):14-16.

² Jefe del Subdepartamento de Control de Alimentos de Uso Animal. División de Protección Pecuaria. Servicio Agrícola y Ganadero.

³ Villagrán, G. 2008. Los piensos, su impacto en la transmisión de enfermedades y la importancia de la regulación de la industria relacionada. Revista dLeche, 2(9):14-16.

Los expertos discutieron y analizaron una variada lista de peligros que constituyen riesgos para la salud humana e interrumpen el comercio; éstos son numerosos y cambian constantemente. Lo anterior se ha visto influido por la progresiva sensibilización de los consumidores respecto de la inocuidad de los alimentos y su relación con la producción animal y las respectivas prácticas de alimentación. Además, la carencia crónica de alimentos en muchos países se traduce en la necesidad de incrementar la eficiencia de la producción animal, con el objeto de proveer un mayor acceso a fuentes de proteínas que puedan ser adquiridas por los consumidores.

Cabe destacar que los peligros en la inocuidad de los alimentos para animales pueden ser biológicos, químicos o físicos. Cada tipo se encuentra asociado a una particular fuente y ruta de contaminación y exposición. Así, el manejo de riesgo supone comprender bien las características asociadas a estos tipos; en este sentido, no debe subestimarse el rol que juega el agua como posible fuente de peligro. Éstos pueden introducirse a través de las materias primas utilizadas en los piensos durante la fabricación, manipulación, almacenamiento y/o transporte.

Es en este contexto que el comercio global de alimentos y piensos permanece en expansión con la incorporación de nuevos actores; no obstante, se continúan presentando problemas comerciales producto de estándares no homogéneos entre los países como, por ejemplo: diferente tolerancia para los residuos; carencia de una normativa internacional de referencia, lo que es particularmente deficitario en el ámbito del control de insumos destinados a la alimentación animal, y diferencias de capacidades entre los países para establecer con precisión una adecuada normativa, entre otros.

Por otro lado, los factores económicos y los avances tecnológicos conducen al desarrollo de nuevos productos que desafían las regulaciones establecidas para alimentos y piensos, lo que conlleva a anticipar las futuras acciones a seguir en este ámbito, destinadas a satisfacer los requerimientos cada vez más altos impuestos a este tipo de productos.

Los participantes en la reunión FAO/OMS, declararon que actualmente es ampliamente reconocido el rol que juegan los piensos en la producción de alimentos cada vez más seguros. Los diferentes impactos en la salud pública, producto de la aparición de enfermedades como la encefalopatía espongiforme bovina, de dioxinas y de otros agentes patógenos comunes como *Escherichia coli* enterohemorrágica y salmonelas, influyó para que profesionales de la salud y de la industria de la alimentación investiguen exhaustivamente sus causas y los posibles métodos de control. Algunas medidas son tan básicas como mejorar las condiciones de manejo de los productos o bien, proporcionar capacitación a la industria de los piensos. Sin embargo, existen otras medidas que constituyen un mayor desafío como la limitación del uso de algunos componentes utilizados en la alimentación animal o el cambio de las condiciones de proceso de algunos de estos insumos.

Como resultado de una serie de recomendaciones efectuadas en el marco de una consulta de expertos realizada por el Codex Alimentarius, en 1997 (restringida a aquellas materias relacionadas con la inocuidad de los alimentos y su relación con los piensos), en el año 2004 la Comisión del Codex adoptó el Código de Prácticas de Buena Alimentación Animal. Este hecho fue reconocido y considerado de gran relevancia por los profesionales presentes en el encuentro de octubre de 2007, por cuanto corresponde a una de las acciones base sobre la cual se han ido incorporando nuevas iniciativas globales que han

complementado las propuestas de control de los eslabones de la cadena alimentaria. A ella se suman otras iniciativas implementadas por el Codex, como los comités relativos a: contaminantes y aditivos alimentarios, higiene de la carne, residuos de drogas veterinarias en alimentos, residuos de pesticidas y rotulado de alimentos.

En síntesis, desde el año 1997 se ha producido un gran avance, ya que se han considerado diversos aspectos como:

- Encefalopatía espongiforme bovina y otras enfermedades producidas por priones.
- El impacto del uso de antimicrobianos en animales sobre la inocuidad de los alimentos.
- Reconocimiento de nuevas sustancias indeseables como melamina y dioxinas.
- Organismos genéticamente modificados.
- Subproductos obtenidos mediante nuevas tecnologías, usados en alimentación animal.
- Desarrollo de la industria acuícola y búsqueda de nuevos y mejores alimentos para uso en acuicultura.
- Uso de tecnologías emergentes, como la nanotecnología, en la elaboración de alimentos para animales.

De lo señalado anteriormente se deduce que asegurar la inocuidad de alimentos para animales es una materia compleja y que tiene un alto impacto y relevancia en la prevención de los peligros asociados a los alimentos de consumo humano.

Recomendaciones del grupo de expertos reunidos por FAO/OMS

Los expertos que concurrieron a la reunión de octubre de 2007, deliberaron y formularon las siguientes recomendaciones:

1. Promover la aplicación del Código de Prácticas de Buena Alimentación Animal del Codex Alimentarius, con el objeto de minimizar los riesgos.
2. Desarrollar un sistema de principios generales y guía para el análisis de riesgos de ingredientes o categorías de ingredientes de alimentos para animales.
3. Priorizar, por parte de los países, una lista de peligros de relevancia internacional.
4. Incorporar aspectos relacionados con la inocuidad de alimentos para animales en el Código de medidas para reducir la contaminación de alimentos con químicos (del Codex Alimentarius).
5. Investigar las tasas de transferencia y acumulación de dioxinas, dibenzofuranos y otros contaminantes, al tejido de animales productores de alimentos.
6. Desarrollar técnicas analíticas rápidas y de bajo costo para la detección de dioxinas, dibenzofuranos y otros contaminantes.
7. Desarrollar métodos semicuantitativos y rápidos para la detección de aflatoxina B₁ en piensos y sus ingredientes; éstos deben ser simples, con el objeto de ser utilizados por personal no técnico y, además, de bajo costo para generalizar su uso.
8. Analizar los efectos del uso de subproductos de la industria de biodiesel en la alimentación animal.
9. Revisar el Código (del Codex Alimentarius) para situaciones de emergencia, con el objeto de incluir medidas relacionadas con los ingredientes para alimentos para animales que tienen impacto en la inocuidad de alimentos para el ser humano.

10. Expandir el sistema de notificación de emergencia de la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN), a fin de relacionar las emergencias en alimentos para animales con los alimentos para consumo humano.
11. Desarrollar sistemas de respuestas de emergencias en piensos y alimentos para animales en los ámbitos regionales y nacionales que permitan contribuir a la inocuidad de los alimentos.
12. Capacitar y entrenar a los reguladores, inspectores y todos los sectores de la industria de alimentos para animales y su cadena de distribución, incorporando a los ganaderos, agricultores y quienes participen de esta industria. El material de capacitación debería ser elaborado con el apoyo de FAO, OMS y otras organizaciones.
13. FAO y OMS deberían promover reuniones periódicas y otros foros de expertos, a fin de monitorerar y actualizar la información relativa al impacto de los piensos en la inocuidad de los alimentos de consumo humano.

Conclusiones

De acuerdo a los antecedentes anteriormente expuestos y dadas las condiciones actuales de Chile, considerando su importante rol como actor en la producción y exportación de alimentos de origen animal, es cada vez más relevante el impacto que pueden tener los insumos destinados a la alimentación animal y su repercusión en la inocuidad y en el comercio de alimentos.

En la medida que exista una mayor integración entre los componentes de esta cadena se obtendrán alimentos más inocuos, lo que podrá traducirse en numerosos beneficios tanto para la protección de la salud de los consumidores, como para el comercio de los alimentos, especialmente en lo que se refiere a las exportaciones.

Finalmente, cabe mencionar el trabajo que ha venido desarrollando el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), con mayor énfasis en la última década, en los aspectos de control de insumos destinados a la alimentación animal. Ello ha redundado en la sistematización de diferentes tareas de control, no sólo de la industria nacional, sino también de los productos que son importados al país destinados a la alimentación animal. Lo anterior es relevante ya que se requerirán implementar nuevas actividades en el control de los alimentos destinados al consumo animal, tal como ha quedado en evidencia y ha sido declarado en las recomendaciones del grupo de expertos convocados por FAO y OMS.

Vínculos de interés

- [Codex Alimentarius](#)
- [International Food Safety Authorities Network \(INFOSAN\)](#)