



Marzo de 2007

El sistema nacional de control de alimentos

En diálogo con “Consultor de Salud”, el Dr. Matías De Nicola, Director del INAL (Instituto Nacional de Alimentos) explicó el funcionamiento del Sistema Nacional de Control de Alimentos, sus competencias, y los procedimientos ante la detección de irregularidades. También hizo referencia a los futuros proyectos del INAL, entre ellos el programa de entrenamiento de inspectores, la implementación del Sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control y el trabajo a través de la Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Control de Alimentos (RENALOA). Panorama

¿Cómo funciona el Sistema Nacional de Control de Alimentos?

A nivel nacional existen dos organismos que llevan adelante el control de alimentos: el SENASA y el INAL. Además, los Ministerios de Salud de cada provincia se ocupan del control alimentario, por sí mismos o por medio de algún ente en particular creado para tal fin. En el control de alimentos, hay que tener en cuenta que el poder de policía es de las provincias, no de la Nación. Por este motivo es un sistema. Las provincias ejercen el control en el ámbito de su jurisdicción. Cualquier empresa que elabora productos en la provincia de Buenos Aires es fiscalizada por el ministerio de salud de la provincia de Buenos Aires. La participación del INAL tiene que ver con el control de los productos importados y para exportar, siempre y cuando sean productos procesados y listos para su consumo (porque los productos que no son procesados los regula el SENASA). Es un sistema complejo, donde las provincias, de acuerdo a cada estructura y decisión provincial, transfieren o no algunas facultades a los municipios.

¿Cómo se desarrollan estos programas?

Tratamos de hacer programas coordinados y conjuntos entre todos los actores del sistema para que las acciones tengan impacto. En este sentido, hay programas de trabajo que tienen que ver con las provincias.

Control

¿Cómo se ejerce la fiscalización sobre el control y circulación de los alimentos?

Cualquier empresa que quiera importar un producto tiene que estar registrada y contar con la autorización de cada uno de los productos. Este es el primer paso de control. Luego, cada vez que el producto ingresa al país debe contar con la autorización de la autoridad sanitaria de origen. A través del programa de vigilancia y monitoreo de los productos a importar, se toman muestras y análisis en el laboratorio, a fin de chequear las composiciones de los productos, posibles contaminaciones y, por último, el rotulado.

¿Qué acciones se implementan a partir de la detección de irregularidades?

Cuando un actor detecta un alimento contaminado en el mercado, se pone en funcionamiento el Sistema Nacional de Vigilancia Alimentaria y se realiza un alerta a todas las provincias.

Cuando se detecta un producto contaminado, el sistema oficial alerta a todas las autoridades a través de los procedimientos estandarizados en los manuales de gestión de crisis alimentaria, donde están estipulados los roles a cumplir por cada actor (ya que el apuro por resolver la crisis y retirar el producto del mercado hace que podamos obviar algunos pasos o cometer errores). En este procedimiento, la empresa es la que retira el producto del mercado, en base a una intimación del INAL. De acuerdo al riesgo sanitario, si el producto puede afectar la salud de los consumidores, hacemos un comunicado a la población alertándola, para que no se consuma el producto. Esto ayuda a las autoridades a que la empresa retire los productos del mercado. Tenemos a disposición una línea gratuita (0-800-333-1234) que funciona todos los días, de 8 a 20 hs., incluyendo sábados, domingos y feriados, que es muy utilizada en situaciones de crisis.

¿Cuáles son las irregularidades más frecuentes?

Hay dos grandes grupos: contaminaciones microbiológicas y alteraciones químicas. En los problemas microbiológicos existen dos situaciones: que el producto se haya contaminado en el proceso de elaboración o que haya tenido una mala manipulación en el transporte o en el lugar donde se va a vender. En cambio, cuando el problema se produce en una planta, el producto puede estar diseminado y la contaminación puede ser masiva.

¿Cuáles son las sanciones que se aplican?

Las sanciones inmediatas son el retiro del producto del mercado, el decomiso y acciones económicas.

¿Existe alguna ley sobre control de alimentos?

El Código Alimentario Argentino se aplica en todo el país, porque cada una de las provincias adhirió a esta ley nacional. La normativa es la misma en todo el territorio nacional, y el nivel de calidad de los productos es el mismo: no hay diferencias entre una y otra provincia. Toda la normativa alimentaria esta compilada en este código. En el caso particular de la ley de rotulación de alimentos, en agosto de 2006, a través de una resolución a nivel MERCOSUR, se modificó el rotulado de los alimentos. A partir de ese momento, todos los productos envasados tienen un "rotulado nutricional" que esta determinado, con las referencias de las proteínas, las grasas, los azúcares, el sodio y la dosis que aportan a una dieta estándar. Esto se trabajó durante todo el semestre del año pasado, también junto con las empresas, para ponerse a punto con la normativa.

¿Cuáles son los beneficios de esta normativa?

Aporta un mayor beneficio a la gente porque permite obtener mayor información y tomar mejores decisiones en cuanto a la compra de los alimentos y a los hábitos de alimentación de cada persona, independientemente de que tenga una enfermedad en particular que se pueda relacionar con los alimentos. Por ejemplo es útil para los hipertensos, ya que debe estar indicada la cantidad de sodio que tiene el producto.

Enfermedades

¿Cuál es el estado de situación de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs)?

Las enfermedades transmitidas por alimentos siguen siendo frecuentes. Cuando hay una diarrea o algún síntoma gastrointestinal, existen posibilidades de que el origen sea una enfermedad transmitida por alimentos.

¿Cuáles son las enfermedades más típicas?

Las más comunes son la salmonelosis y las enfermedades derivadas de la Escherichia Coli. En nuestro país hay muchos casos de Síndrome Urémico Hemolítico por año. En este último tiempo, el sistema de notificación de SUH ha mejorado, tenemos muchos más reportes.

Perspectivas

¿Cuáles son los proyectos más importantes?

Es importante el fortalecimiento y la mejora del sistema de control de alimentos. Se trabaja en la mejora del sistema de fiscalización a través de inspectores que, para llevar a cabo su tarea de la mejor manera, necesitan contar con todas las herramientas necesarias, no sólo respecto de lo laboral sino también en lo referente al conocimiento. En este sentido, tenemos un programa de entrenamiento que ya lleva dos años y capacita a inspectores de todo el país. En agosto estamos culminando la primera etapa: se trató de un entrenamiento intensivo de una semana, con actividades teóricas y de terreno en empresas, simulando inspecciones. En forma colateral, se culminará el entrenamiento en el Sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control). Es un sistema de control de la inocuidad alimentaria en las empresas. Si bien existen las buenas prácticas de manufactura como norma obligatoria y básica, este sistema es superior y mucho más complejo. Es decir que, si no existen las buenas prácticas de manufactura, nunca puede existir el segundo escalón. Por una norma que va a entrar en vigencia, las empresas que elaboran alimentos para bebés van a empezar a implementarlo obligatoriamente en sus procesos de elaboración, lo que requiere que los inspectores que realizan las auditorías de estos sistemas se encuentren actualizados. Además, hay empresas que voluntariamente están adoptando el sistema. Por otra parte, existe el entrenamiento continuo y publicamos el boletín de inspectores, donde se transfieren experiencias de una provincia a otra en cuanto a programas de control y de auditoría. En los boletines siempre se desarrolla un tema técnico.

¿Existen otros programas?

Si. Tanto en el INAL como en cada una de las provincias hay laboratorios que analizan alimentos, y entonces los reunimos en RENALOA (Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Control de Alimentos). Esto permite una mayor complementariedad entre las provincias, a partir del desarrollo de cada una de ellas. Trabajar en red facilita el manejo de la información, mejora la capacidad analítica del país y brinda capacitación continua a todos los profesionales que trabajan en los laboratorios de todo el país, a través de cursos a distancia. El año pasado se realizaron tres cursos dentro de la red: cada uno de ellos duró una semana y se efectuaron en horario laboral. Fueron dictados a distancia y cada provincia se conectó a través de computadoras.

¿Cómo llega esta información a la población?

Durante estos meses realizamos la campaña masiva "Cuidar tus Alimentos es Cuidar tu Salud", que difundimos a través de distintos medios como radio, televisión, medios gráficos y folletería. Todo esto con el objetivo de acercar a la gente mejor información, para que en la manipulación de alimentos en cada uno de los hogares no se generen riesgos que en realidad son fáciles de evitar. Estamos trabajando fuertemente en este aspecto a través de la Red de Municipios Saludables.

Fuente: "Consultor de Salud": Marzo 2007