

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN EL COMERCIO AGROPECUARIO INTERNACIONAL

Edición de los trabajos presentados
en el seminario sobre el tema celebrado
los días 29 y 30 de septiembre de 1998
en el World Trade Center de México, D.F.

Organizado por:

- Secretaría de Agricultura, Ganadería
y Desarrollo Rural (SAGAR) de México
- Instituto Interamericano de Cooperación
para la Agricultura (IICA)

© Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) / Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural (SAGAR) de México.
Enero 1999.

Derechos reservados. Prohibida la reproducción total o parcial de este documento sin autorización escrita del IICA y la SAGAR.

Las ideas y los planteamientos contenidos en los artículos firmados son propios de los autores y no representan necesariamente el criterio del IICA y/o la SAGAR.

El Área de Sanidad Agropecuaria del IICA se encargó del levantado de texto y la diagramación de este documento. La Editorial Agroamérica, por medio de la Unidad de Edición y Traducción, fue responsable de la revisión estilística, y por medio de la Unidad de Diseño, Diagramación, Impresión y encuadernación, del diseño de portada, montaje, fotomecánica, impresión y encuadernación.

Seminario Inocuidad de los Alimentos en el Comercio Agropecuario Internacional
(México, D.F. : 1998).

Trabajos presentados en el seminario / ed. Por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura y la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de México. - San José, C.R. : IICA, 1999.

239 p.; 23 cm. - (Serie Ponencias, Resultados y Recomendaciones de Eventos Técnicos / IICA, ISSN 0253-4746; no. A1/SC-99-01).

ISBN 92-9039-393 9

Ed. También en Inglés: Seminar on Food Safety in International Agricultural Trade.

1. Inocuidad alimentaria. 2. Comercio internacional. I. IICA. II. SAGAR. III. Título. IV. Serie.

AGRIS
Q03

DEWEY
664.07

SERIE PONENCIAS, RESULTADOS
Y RECOMENDACIONES DE EVENTOS TECNICOS
ISSN 0253-4746
AI/SC-99-01

Enero, 1999
San José, Costa Ri

LA IMPORTANCIA DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS EN EL COMERCIO INTERNACIONAL DE PRODUCTOS CÁRNICOS, FRUTAS Y HORTALIZAS

*Dr. Kevin D. Walker
Director de Sanidad Agropecuaria,
Instituto Interamericano de
Cooperación para la Agricultura (IICA)*

Me complace mucho el tener la ocasión de compartir con ustedes alguna información y reflexiones sobre las nuevas oportunidades y acontecimientos en relación con la inocuidad de alimentos, que harán de esta disciplina, sin duda alguna, uno de los focos de atención más importantes y dinámicos de las próximas décadas.

Cuando hablo de oportunidades, me refiero al derecho que tienen los habitantes de nuestros países de recibir, para su consumo, alimentos saludables y manejados higiénicamente, a fin de que no representen un riesgo para su salud.

A medida que avanzan y mejoran sus sistemas de salud pública y se incrementa la atención del público sobre la calidad higiénica de los alimentos que llegan al consumidor, los gobiernos de los países establecen medidas de inocuidad de alimentos más estrictas, tanto para los que son producidos y procesados internamente, como para los que proceden de otros países.

El Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio (MSF/OMC), del cual son signatarios prácticamente todos los países de las Américas, establece lineamientos referidos a las adecuadas medidas sanitarias que deben seguir e instrumentar los estados miembros para las operaciones de importación de productos agropecuarios y las medidas sanitarias adecuadas para la protección de la vida y la salud de las personas.

Contrariamente a la opinión generalizada de que la responsabilidad de proporcionar alimentos higiénicos para el consumidor final recae en el expendedor o prestador de servicios del final de la cadena agroalimentaria, la realidad es que esta responsabilidad empieza desde la finca o granja de producción de los productos agrícolas o de los animales domésticos. Desde este punto, la responsabilidad la asume el transportista de animales o productos agropecuarios antes y después de su llegada a los mataderos, empacadoras o centros de procesamiento y distribución, segmento que tiene gran responsabilidad del manejo higiénico de los productos agropecuarios para consumo humano; y por supuesto, la responsabilidad sigue hasta el expendedor o comerciante de alimentos o el prestador de servicios alimenticios, que tienen relación directa con el consumidor final.

Inclusive, investigaciones recientes indican que, aun antes de la granja, en las fábricas o molinos de alimentos, puede iniciarse la cadena de contaminación por ciertos microorganismos como *Salmonella*, cuando los productos terminados para consumo de los animales no son tratados adecuadamente.

En las granjas de producción animal pueden originarse otros riesgos para el consumidor final, que pueden ser de carácter biológico o químico. Entre los primeros, de carácter biológico, existen desde luego experiencias relacionadas con *Salmonella*, *Campilobacter*, *Escherichia coli*, *Listeria* y algunos otros microorganismos. Entre los riesgos de carácter químico, tienen gran importancia los residuos de plaguicidas, antibióticos y de muchos otros productos veterinarios.

En las fincas de producción de productos agrícolas para consumo humano, los riesgos para el consumidor final, especialmente para el caso de productos frescos como frutas y hortalizas, el riesgo de agentes biológicos como *Salmonella*, *Escherichia coli*, *Vibrio cholerae* y algunos otros, se inicia desde el tipo y manejo del agua que se utiliza para cultivar esos productos, así como la posible contaminación de los suelos por drenajes de desechos urbanos o de las granjas. Sobre este particular, el uso de

plaguicidas cuyos residuos pueden tener un efecto nocivo para la salud pública reviste la mayor importancia.

Desde luego, tanto en el caso de productos de origen animal para consumo humano, como de productos agrícolas, el riesgo de contaminación continúa a lo largo del proceso por el cual pasan esos productos, hasta llegar al consumidor final.

Tradicionalmente los ministerios de agricultura han venido trabajando en los procesos de producción y sanidad agropecuaria, dirigidos al mejoramiento y protección de la agricultura y la ganadería.

Recientemente, al establecerse la Organización Mundial del Comercio (OMC), los ministerios de agricultura han reforzado su acción en la inocuidad de los productos agropecuarios a través de la vigilancia de todos los factores involucrados en la producción a nivel de finca, tales como control de aguas de riego, aplicación de plaguicidas y todo aquello que represente un riesgo de contaminación del producto, antes de su procesamiento para ser presentado al consumidor final

Desde luego, lo anterior representa un cambio en la concepción del control sanitario de los alimentos desde las perspectivas de las diferentes instituciones que participan en el proceso, requiriéndose una mayor coordinación y definición de responsabilidades en las diferentes etapas de producción, procesamiento y comercialización de los productos agropecuarios. Así notamos que los ministerios de agricultura vigilan los factores que afectan la inocuidad de un producto desde la finca hasta el distribuidor primario. En el caso de productos que conlleven mayor procesamiento, los ministerios de salud se encargan de su control a partir del procesador o distribuidor primario. De no existir una adecuada coordinación entre las instituciones, se tendrían segmentos en la cadena alimentaria sin vigilancia.

Consciente de esta situación y atendiendo el mandato de su Junta Directiva, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) ha iniciado un programa de cooperación técnica

para apoyar la modernización de los sistemas nacionales de inocuidad de alimentos de los países de América Latina y el Caribe, en el tramo que compete al sector agricultura, que constituye el área institucional de que se ocupa nuestra institución.

Este programa está dirigido a tres grandes grupos de alimentos: productos cárnicos, frutas y hortalizas. Su propósito es cooperar con esas industrias en los procesos de inocuidad, desde la finca o granja de producción hasta el procesador, empacador o distribuidor primario. En el caso de los productos cárnicos, el programa se focalizará en productos derivados de ganado bovino y porcino y de aves.

A partir de allí, se considera que la responsabilidad de la inocuidad de los alimentos procesados hasta el consumidor final es del sector salud, para lo cual nuestra institución hermana, la Organización Panamericana de la Salud (OPS) está llevando a cabo un importante programa de protección de alimentos, al que se referirá el Dr. Jaime Estupiñán en la siguiente conferencia.

La selección de estos tres grupos de productos (cárnicos, frutas y hortalizas) no es casual. Su importancia en el comercio internacional de los países de las Américas, tomando en cuenta sus volúmenes de exportación, y las implicaciones que, desde el punto de vista de la inocuidad de alimentos, conlleva su manejo hacen de estos tres grupos de productos agropecuarios los más sensibles y de mayor atención desde el punto de vista de la salud pública.

Las siguientes estadísticas señalan la importancia de estos tres productos para la región. En 1997, por ejemplo, el hemisferio americano representó el 29% del volumen total de frutas producidas en el mundo. En 1996 el total de exportaciones de frutas de ese mismo hemisferio representó el 34% del total mundial de exportaciones. Asimismo, los países de la región producen entre el 50 y el 58% del total de las exportaciones mundiales de mango, banano y papaya. Centroamérica contribuye con el 25% de las exportaciones mundiales de piña y el 10% de las de melón. Argentina, México y Uruguay exportan el 15% de los limones. La región Caribe exporta el 10% de papayas.

En general, el 25% de las exportaciones mundiales de frutas las realizan los países de América Latina y el Caribe, las cuales crecen a una tasa anual de 6.4%, lo que denota su gran importancia.

El procesamiento de frutas está adquiriendo importancia creciente en los mercados de exportación; así observamos que en este rubro Brasil domina el 75% del mercado exportador de jugo de naranja concentrado, en tanto que suministra, junto con Uruguay, el 99.5% del jugo de "tangerina".

En relación con la producción y exportación de hortalizas a nivel mundial, encontramos que el 10.7% de la producción total y el 24% del total de las exportaciones provienen del hemisferio americano.

En lo que respecta a productos cárnicos, la producción de carnes de dicho hemisferio representa el 30% de la producción mundial y el 22.7% de las exportaciones. Cabe destacar que la producción de carne de pollo cada día va adquiriendo mayor importancia, con un crecimiento de un 8% en América Central, del Norte y del Sur, mientras que las exportaciones crecen a una tasa anual de 14% en América Latina y el Caribe.

La participación porcentual de la exportación de productos agropecuarios en el producto interno bruto representa en América Central un 9.7%, en la región Caribe un 4.8% y en América del Sur un 2.7%.

Finalmente, es importante hacer notar que en 1997 las exportaciones agropecuarias en América Central, del Norte y del Sur reflejan tasas de crecimiento anual relativamente altas de 6.12%, 6.3% y 6%, respectivamente.

Por otro lado, cabe mencionar que en muchos de los países de las Américas la producción de frutas y hortalizas es realizada por pequeños agricultores, como es el caso de Guatemala, donde el 90% de esa producción proviene del trabajo de los pequeños productores.

Los países de América Latina y el Caribe, con la asociación participativa del sector público y del sector privado de productores y agroempresarios, han avanzado en forma notable en los últimos años, abriendo nuevos mercados para sus productos agropecuarios para consumo humano, cumpliendo con las normas de calidad e higiene establecidas por los importadores.

No obstante, consideramos que existe todavía un gran camino por recorrer, de cara a las nuevas condiciones sanitarias que regularán el comercio agropecuario del futuro, especialmente en el ramo de alimentos.

El programa del IICA se enfocará en cooperar con sus Estados Miembros para cumplir esos nuevos compromisos, colaborando con los ministerios de agricultura en el fortalecimiento de sus instrumentos legislativos y normativos y de sus servicios de inspección y certificación, y con las organizaciones de productores y agroempresarios, para que sus socios mejoren sus controles de sanidad e higiene a lo largo de toda la cadena agroalimentaria.

Esta es una tarea que requiere una participación activa por parte de todos los sectores involucrados.

Desde este foro los invito a que nos unamos en una gran cruzada agricultura-salud, para hacer que los alimentos que lleguen a los habitantes de nuestros países, de cualquier nivel social o económico, sean alimentos sanos e higiénicos, que brinden mayor garantía de inocuidad a través de toda la cadena agroalimentaria y representen el menor riesgo para la salud de quienes los consumen.

Quienes trabajamos en este campo, en cualquier actividad agropecuaria, privada u oficial, relacionada con la higiene y la protección de alimentos, tenemos una responsabilidad muy alta en este esfuerzo. Sabemos que no somos independientes en nuestro trabajo; por tanto, debemos hacer un gran esfuerzo de coordinación para salir adelante, comenzando por lograr un cambio en los paradigmas tradicionales del agricultor, de forma que éste tome

plena conciencia del papel fundamental que su trabajo representa dentro de la cadena agroalimentaria.

Trabajando en forma conjunta se puede lograr la reducción de los riesgos y evitar que una acción de negligencia o descuido pueda causar la incapacidad por salud o poner en peligro la vida de muchas personas.

Por otro lado, es muy importante proteger las exportaciones agropecuarias de nuestros países y debemos trabajar fuerte para cumplir con las nuevas reglas sanitarias del comercio internacional que nos demandan nuestros socios comerciales, con base en las normas internacionales, por cuanto la exportación de productos agrícolas y pecuarios es un importante renglón de ingreso de divisas para muchos de nuestros países, y dado que el *modus vivendi* de un número significativo de trabajadores depende de la producción agrícola y agroindustrial.

Sin duda alguna, la mejor estrategia para lograr el desarrollo integral y sostenido de una sociedad sana y progresista es proveer a los consumidores nacionales productos agropecuarios sanos y manejados higiénicamente y exportarlos de manera que cumplan con las demandas impuestas por el comercio internacional.