

REFLEXIONES SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA. PRESENTACIÓN DE LAS XIII JORNADAS CIENTÍFICAS SOBRE ALIMENTACIÓN «SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SANIDAD ANIMAL».

Ilmo. Sr. D. Manuel Durán Ferrer, Coordinador Científico de la Jornadas

Quisiéramos comenzar agradeciendo a todos vuestra asistencia a estas Jornadas Científicas sobre Alimentación, que la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental organiza todos los otoños desde hace ya trece años.

Vosotros, compañeros profesionales y alumnos universitarios o de especialidad, refrendáis con vuestra participación y entusiasmo nuestros esfuerzos por mantener e impulsar este foro de divulgación e intercambio científico. Deseamos que durante estos días se cumplan las expectativas en cuanto a contenidos y ponentes que todos tenéis.

Esta edición de las Jornadas la dedicamos a la memoria del que fuera nuestro Secretario General, el Ilmo. Sr. D. José Jerónimo Estévez. Fundador, coordinador e impulsor de este evento científico hasta el mismo año pasado. La Real Academia se siente deudora por su entrega y dedicación.

La «**Seguridad Alimentaria**» es un término relativamente nuevo en su acuñación, aunque es heredero del más clásico «Higiene de los Alimentos». Como concepto puede decirse que ha acompañado siempre al ser humano, y a la evolución y desarrollo de su cultura alimentaria. Desde una perspectiva global, podemos decir que de forma innata también está presente en el comportamiento de todos los seres vivos, (especialmente de los heterótrofos), en cuanto capacidad de discernir lo que es o no es alimento (material nutritivo y saludable), y lo que puede ser potencialmente dañino para la salud y el bienestar del individuo.

El término Seguridad Alimentaria tiene al menos **dos acepciones** diferentes, que creemos se complementan. **La primera** continúa de actualidad en gran parte de las países de nuestro planeta a los que azotan las hambrunas, y designa las políticas gubernamentales encaminadas a garantizar el abastecimiento de los mercados con alimentos en calidad y cantidad suficientes. **La segunda** acepción, propia de los países del primer mundo, se refiere a los principios y prácticas encaminadas a garantizar alimentos saludables e inocuos. Una y otra están necesariamente vinculadas a **la cría de un ganado sano y en censo suficiente** para garantizar el suministro de proteínas y por tanto ligadas a la **sanidad animal** como ciencia y tecnología de salud de los animales.

Entendemos que en la alimentación la seguridad debe estar englobada por el concepto más amplio y positivo de calidad de los alimentos. Sin embargo, las **crisis alimentarias** acontecidas en el pasado reciente en la mayoría de los países de la Unión Europea (intoxicación por aceite de colza desnaturalizado, vacas locas, dioxinas) y la aparición en los mercados de los alimentos de biotecnología, han hecho aflorar el **debate social** sobre la seguridad alimentaria, con la correspondiente actualidad informativa en los medios de comunicación.

Incluso cuestiones sobre la producción de alimentos no directamente relacionadas con la seguridad alimentaria son objeto de titulares en los noticiarios televisivos y captan la atención de la sociedad en general, pongamos por caso la aparición en nuestra cabaña ganadera de epizootias de enfermedades no zoonóticas y por tanto sin peligro directo para la Salud Pública (como la lengua azul). **D. José María Múgica Flores**, Director Nacional de la Organización de Consumidores y Usuarios, nos ilustrará sobre la percepción que la sociedad tiene del problema de la seguridad alimentaria (*«Seguridad Alimentaria, perspectiva del consumidor»*)

Los sistemas alimentarios de hoy tienen como pilares básicos el comercio internacional de materias primas y productos y de la puesta en mercado de alimentos originados a partir de procesos de tecnología alimentaria, y más recientemente también de alimentos de «biotecnología». El alimento se convierte así en un elemento de **producción compleja y de distribución y comercialización sofisticada**, donde las fuentes de peligros potenciales para la salud se multiplican, y son difíciles de definir, evaluar en sus riesgos y prevenir.

Para asegurar la inocuidad de los alimentos es necesario tomar en consideración todos los aspectos de la cadena de producción alimentaria (**«el enfoque del establo a la mesa»**), y entenderla como un continuo desde la producción primaria de alimentos pasando por la producción de piensos para animales, hasta la venta o el suministro al consumidor, pues cada elemento tiene el potencial de influir en la seguridad alimentaria. La complejidad de los mercados exige desarrollar un **sistema de trazabilidad** en las empresas alimentarias y de piensos, que permita proceder, tras el funcionamiento adecuado de los sistemas de alerta rápida, a la retirada de productos y a la información veraz de los consumidores, a la vez que preservar la legítima actividad económica de los operadores. En este contexto se encuadran las **figuras de calidad** como herramienta de mejora de la Seguridad Alimentaria que serán tratadas por el **Dr. Caracuel García**.

Con el paso del tiempo, y a medida que la cuestión alimentaria se ha ido complicando, hemos asistido a una evolución del enfoque que la administración ha aplicado para abordar el control de los alimentos, de la figura del **«inspector de sanidad»** como elemento coercitivo, se ha pasado al concepto más positivo e integral de **«autocontrol y de responsabilidad del propio operador alimentario»**. De esta evolución nos hablará la **Dra Catalina Gómez López** (*«Cambios de metodología en el control sanitario oficial de alimentos»*). Y nuestro Vicepresidente de la Sección de Jaén el Académico de Número **D. Antonio Marín Garrido**, nos hablará de la función del Laboratorio de Salud Pública como herramienta para el control alimentario (*«El Laboratorio herramienta para el control alimentario»*).

Dos elementos resultan claves en este moderno enfoque sobre seguridad alimentaria, el primero de carácter general, en manos de **las Agencias sobre Seguridad Alimentaria y de la Administración sanitaria**, es el **análisis de riesgo**, con sus tres elementos de determinación del riesgo, gestión del riesgo y comunicación del riesgo, y el segundo de carácter particular o concreto, el sistema de **análisis de peligros y puntos críticos de control** que todo operador debe aplicar para garantizar la idoneidad de sus productos. El edificio completo se cimienta en el **asesoramiento científico y evaluación técnica** altamente cualificada, independiente y eficiente, no siempre fácil de organizar y gestionar.

La legislación europea (Reglamento 178/2002, Food Law), define como peligro o **«factor de peligro»** todo agente biológico, químico o físico presente en un alimento que puede causar un efecto perjudicial para la salud. De cómo se concretan los peligros derivados de los agentes zoonóticos en nuestra Comunidad Autónoma de Andalucía tiene una buena visión de conjunto el **Dr. Parrón Carreño** (*«Los riesgos derivados de las zoonosis de origen alimentario en la CA de Andalucía»*), y de la introducción a los mecanismos de patogenicidad de estos agentes se encargará el **Prof. D. Miguel Delgado Rodríguez** (*«Toxiinfecciones alimentarias: modelos patogénicos»*). Los productos de la pesca como fuente de peligros será objeto de disertación por el **Prof. Ros Berruezo** (*«Fuentes de peligros específicos para la salud humana de los productos de la pesca»*). Sobre el matadero como punto crítico de control sanitario nos ilustrará nuestro Vicepresidente de la Sección de Almería, el Académico de Número **D. Alberto González Ramón** (*«La inspección veterinaria en matadero: punto crítico de control sanitario en la industria alimentaria»*).

Es incuestionable la relación directa que existe entre la **seguridad alimentaria y la sanidad y el bienestar animal**, por cuanto la producción de alimentos saludables se basa necesariamente en un colectivo animal sano, correctamente alimentado y

apropiadamente manejado y criado. Los alimentos de origen animal pueden constituir fuente de peligros específicos ante la **posibilidad de transmitir zoonosis y resistencias antimicrobianas asociadas, vehicular residuos de sustancias utilizadas en zootecnia o en la terapéutica, y concentrar e incorporar a la cadena alimentaria contaminantes ambientales**. Los criterios básicos sobre seguridad alimentaria se han incorporado paulatinamente también a la sanidad animal, y de mostrarnos el estado de la cuestión se encargarán **D. Antonio Llamas Cruz** (*«Gestión del Riesgo en Sanidad Animal»*) y el **Dr. Ruiz Mariscal** (*«El enfoque de APPCP en la producción primaria de alimentos de origen animal»*). En estas Jornadas abordaremos la cuestión de la **erradicación** de dos de las zoonosis más prevalentes en nuestro país, y que son objetivo prioritario de la según el Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria de la Unión Europea, la Tuberculosis bovina ilustrada por el **Dr Ruiz Villamor** (*«El modelo patológico de la tuberculosis bovina. Interrelaciones epidemiológicas»*) y Brucelosis de la que nos hablará el **Dr. Durán Ferrer** (*«El reto de la erradicación de la brucelosis animales»*). De los peligros concretos derivados de la presencia de residuos en los alimentos de origen animal se encargará el **Dr. Checa Moreno** (*«La investigación de residuos en alimentos de origen animal»*)

Terminamos expresando nuestro agradecimiento a la participación de todos nuestros ilustres ponentes, seguros de su autorizada opinión en cada uno de los temas. A vosotros os retamos a que participéis en los coloquios que se van a suscitar. Pensamos que las ideas y los conocimientos de cada individuo son únicos, necesarios para el enriquecimiento colectivo, y embrión básico del desarrollo científico, al que todos estamos llamados a participar.

Granada, 8 de noviembre de 2004.