

INOCUIDAD EN LOS ALIMENTOS

Hoy en día las empresas de alimentos tienen un gran reto dentro y fuera de sus procesos de producción a la hora de hablar de INOCUIDAD y como lo estipula la ley 1122 del 2007 *“la salud pública está constituida por el conjunto de políticas que buscan garantizar de una manera integrada, la salud de la población por medio de acciones de salubridad dirigidas tanto de manera individual como de manera colectiva”*.

De acuerdo a esto las empresas se encuentran en la obligación de velar por la salud de los consumidores, evitando cualquier clase de contaminación que pueda afectar su bienestar. Se tiende a subestimar la inocuidad y no se dimensiona el alcance que tienen los diferentes agentes contaminantes, que pueden ir desde enfermedad y en el peor de los casos la muerte.

Al hablar de agentes contaminantes se refiere a peligros físicos, químicos y biológicos. Se habla de contaminación microbiológica cuando se presenta una ETA (enfermedad transmitida por alimentos), infección o intoxicación derivada de algún microorganismo patógeno (genera enfermedad).

También se puede presentar enfermedad o contaminación por un agente físico, que como su denominación lo indica, ocasiona peligro o lesiones físicas en el organismo del consumidor.

Por último pero no menos importante, está la contaminación química, la cual genera impacto no solo sobre el producto directamente, cambiando las características organolépticas del mismo, sino sobre el consumidor de forma indirecta, al dejar residuos de algún desinfectante o agente químico en el alimento.

Teniendo todo esto en cuenta las empresas deberán trazar desde el inicio acciones previas que eviten riesgos de cualquier índole, generando un plan de acciones PREVENTIVAS, poniendo como prioridad la salud pública.

Actualmente en varios países se han venido realizando estudios con el fin de mitigar el riesgo presente en planta y manipuladores directos e indirectos y de fortalecer la vigilancia en la cadena productiva y que afectan a las poblaciones de mayor riesgo de vulnerabilidad, por tal motivo invitamos a leer el siguiente estudio de ***“Patógenos asociados a enfermedades transmitidas por alimentos en restaurantes escolares de Colombia”***.