

La seguretat alimentària des d'una perspectiva global: un pessimisme contingut

Lluís Serra Majem

Departament de Ciències Clíniques. Universitat de Las Palmas de Gran Canaria; Centre de Recerca en Nutrició Comunitària. Parc Científic de Barcelona.

Resum

La seguretat alimentària ha protagonitzat diverses crisis de la Salut Pública en els darrers anys que han posat de manifest les mancances del sistema de vigilància, prevenció i control dels trastorns d'origen alimentari. Actualment, s'estan endegant mesures que pretenen aportar solucions per l'anàlisi de riscos d'acord amb estratègies i disposicions internacionals.

Introducció

La innocuïtat dels aliments és un aspecte fonamental de la salut pública en tots els països. Ens els darrers anys s'han produït diferents brots de malalties de transmissió alimentària d'extrema gravetat. Molts d'aquest brots han afectat a més d'un país, i en algun cas a més d'un continent. Els responsables de les polítiques i els consumidors de nombrosos països estan reevaluant la seva estratègia en matèria d'innocuïtat dels aliments i els aspectes internacionals de salut pública d'aquesta estratègia.

Els riscos químics constitueixen una important font de transmissió alimentària, tot i que en molts casos es fa difícil relacionar-ne els efectes amb un aliment determinat. La recent crisi de les dioxines és un exemple de preocupació pública pels riscos químics presents en els aliments. Altres preocupacions per la contaminació química es centren en les micotoxines (per exemple, les aflatoxines i les ocratoxines) i en els metalls pesats, com el plom, el mercuri i el cadmi. La contaminació química pot tenir greus conseqüències per a la salut humana, pels seus efectes mutàgens, carcinògens i teratògens.

En relació amb els riscos microbiològics, els països que disposen de sistemes de notificació de casos d'aquestes malalties han constatat un considerable increment de la incidència de *Salmonella*, *Campylobacter jejuni*, *Escherichia*

coli enterohemorràgica, *Listeria monocytogenes* i altres agents patògens. Nous agents patògens i d'altres que abans no s'associaven amb el consum d'aliments, estan per la seva banda augmentant el risc de les malalties per consum alimentari degut a la capacitat de canvi i adaptació que tenen alguns microorganismes. L'encefalopatia espongiforme bovina (EEB), coneguda com el mal de les vaques boges, s'ha associat com a una nova variant de la malaltia de Creutzfeldt-Jakob en els éssers humans.

És necessari avaluar les tecnologies modernes dirigides a augmentar la producció agropecuària amb la finalitat que no introdueixin nous riscos per a la salut humana. La biotecnologia, les hormones i els antibiòtics són exemples d'aquestes tecnologies. La salut pública pot beneficiar-se considerablement del potencial de la biotecnologia, per la capacitat d'augmentar el contingut de nutrients dels aliments, de disminuir la seva al·lergització i de millorar l'eficiència de la producció dels aliments; no obstant això, és necessari que se segueixin investigant els possibles efectes sobre la salut humana dels aliments transgènics. Així mateix, l'addició de dosis baixes d'antibiòtic augmenta la taxa de creixement del bestiar, però preocupa el fet de la transferència de resistència als antibiòtics enfront a agents patògens en l'ésser humà.

Els riscos associats a desequilibris nutricionals (per excés i per defecte) són també un tema d'indubtable actualitat, atesa d'una banda l'existència de bosses de pobresa i marginació social que comporten diversos graus de desnutrició, i de l'altra la proliferació d'aliments enriquits sense una legislació europea (actualment s'està discutint la Directiva) que faciliti tant la lliure circulació com la utilitat i seguretat nutricionals.

La seguretat o innocuïtat dels aliments és en l'actualitat un requisit al qual s'ha de concedir la màxima importància i prioritat no tan sols per part de les administracions públiques sinó també per part de les indústries alimentàries, de restauració i del sector primari (agricultura, ramaderia i pesca). Tant el comerç nacional com l'internacional d'aquests productes exigeixen l'acompliment d'aquest requisit: els aliments han de ser segurs, és a dir innocus, pels consumidors.

Correspondència: Dr. Lluís Serra Majem
Centre de Recerca en Nutrició Comunitària
Parc Científic de Barcelona
Baldri Reixac 4, Torre D
08028 Barcelona
Tel. 93 403 45 41
Fax 93 403 45 43
Adreça electrònica: nutricom@pcb.ub.es

Un problema universal que necessita solucions globals

La mundialització del comerç alimentari planteja un desafiament entre nacions a les autoritats responsables de la innocuïtat dels aliments. Fins ara, han estat les normatives nacionals les que s'han encarregat d'establir o fixar aquests requisits, i en l'àmbit d'Europa també la Unió Europea (UE). Però l'actual comerç internacional dels aliments té un paper cada cop més important en el subministrament de productes a la població mundial. Aquest comerç internacional té un doble avantatge: introdueix una major varietat d'aliments en la dieta, i permet als consumidors escollir entre un millor i major assortiment de productes, i aporta divises als països exportadors, fet que és important pel desenvolupament econòmic de molts països i, conseqüentment, per la millora del nivell de vida de molts pobles.

Ara bé, el comerç internacional d'aliments es pot veure obstaculitzat per barreres aranzelàries i no aranzelàries en les fronteres nacionals. Algunes poden ser necessàries per protegir la salut dels consumidors o l'economia interna, però altres tan sols perjudiquen el comerç internacional. Per abordar aquest problema es va crear l'any 1962 la Comissió mixta FAO/OMS del Còdex Alimentari (Còdex), amb l'objectiu de protegir la salut del consumidor i, al mateix temps, vetllar per l'aplicació de pràctiques legals en el comerç d'aliments. Des de llavors, el Còdex ha treballat en l'elaboració d'una sèrie de normes, directrius i recomanacions relatives als aliments. No obstant això, tot i que s'ha demanat als governs membres del Còdex que acceptin aquestes normes, se'ls ha donat llibertat de decidir si les posaran en pràctica o no, i els texts del Còdex no s'han vinculat directament amb un sistema de comerç internacional com l'Acord General sobre Aranzels Duaners i Comerç (GATT).

En efecte, pel que es relaciona amb la seguretat dels aliments, en l'"Acord per l'aplicació de les mesures sanitàries i fitosanitàries" recollit en l'Acta final de la Ronda Uruguai del GATT que concloué l'abril de 1994 amb la signatura de l'acord de Marrakech, es fomenta l'harmonització de normes que, garantint un adequat nivell de protecció no per això siguin barreres tècniques pel comerç. Estan obligats a respectar l'acompliment d'aquests acords tots els membres de l'Organització Mundial del Comerç (OMC), que succeí al GATT l'any 1995.

Un important resultat de la Ronda Uruguai va ser l'acceptació, per part dels països participants, de reduir els obstacles aranzelaris a molts productes agrícoles per fomentar el lliure comerç. Com a conseqüència, els obstacles no aranzelaris es van convertir en un veritable problema atès que l'aplicació de manera arbitrària o discriminatòria podia socavar la promoció del comerç internacional.

En resposta a algunes d'aquestes preocupacions es va elaborar l'acord de l'OMC sobre l'Aplicació de Mesures Sanitàries i Fitosanitàries (acord SPS) per garantir que

tots els països apliquessin mesures que tendissin a protegir la salut de les persones i els animals (mesures sanitàries) i a preservar els vegetals (mesures fitosanitàries) basant-se en l'avaluació del risc. Per tant, l'acord SPS compren aspectes relatius a la innocuïtat dels aliments comercialitzats.

És important fer esment a l'acord de l'OMC sobre Obstacles Tècnics al Comerç (acord TBT). Aquest acord, que ja existia com a acord plurilateral des de la Ronda de Tòquio, es va revisar i es va transformar en acord multilateral a la Ronda Uruguai. Compren totes les normes i requisits tècnics aplicats als productes com l'etiquetatge, que no estava cobert en l'acord SPS.

Així doncs, es pot considerar que els acords SPS i TBT es complementen mútuament. Un dels principals objectius de l'acord SPS és protegir la vida de les persones i els animals i la situació fitosanitària en tots els països membres de l'OMC. Per això, era necessari establir un marc multilateral de normes i disciplines que guessin en l'elaboració, l'adopció i l'aplicació de mesures sanitàries i fitosanitàries i reduïssin al mínim els seus efectes negatius sobre el comerç. Com a conseqüència natural, l'acord SPS reconegué les normes i els texts connexes de la Comissió del Còdex Alimentari com a punts de referència internacional en relació amb els additius alimentaris, els residus de fàrmacs d'ús veterinari i de plaguicides, els contaminants, els mètodes d'anàlisi i presa de mostres, i els codis i directrius sobre pràctiques d'higiene. En l'actualitat, l'acord SPS es considera un instrument sòlid per a promoure l'objectiu de la Comissió del Còdex Alimentari que és harmonitzar la normativa alimentària a nivell mundial. Mentre un país apliqui aquestes normes se suposa que les seves mesures estaran en conformitat amb les disposicions de l'acord SPS. L'harmonització amb el Còdex eliminarà la necessitat que un país tingui que justificar davant d'altres les mesures que consideri necessàries aplicar per a protegir la salut humana.

Des del si de la Comissió de les Comunitats Europees s'està considerant la creació d'un Organisme Alimentari Europeu independent per satisfer la necessitat de garantir un nivell elevat de seguretat alimentària. A aquest organisme se li confiarien tasques que van des de la formulació de dictàmens científics independents sobre tots els aspectes relacionats amb la seguretat alimentària, la gestió dels sistemes d'alerta ràpida, la comunicació i el diàleg amb els consumidors sobre les qüestions sanitàries i de seguretat alimentària, així com la creació de xarxes amb les agències nacionals i els organismes científics. Es pretén que aquest organisme alimentari europeu proporcioni a la Comissió les anàlisis del risc necessari, i que sigui aquesta última a qui correspongui decidir la resposta adequada a les esmentades anàlisis. L'Organisme Alimentari Europeu podria començar a funcionar l'any 2002, un cop aprovada la legislació necessària i la seva posada en funcionament dependrà del compromís dels estats membres.

Existeixen raons per ésser optimistes?

Tot i que en els darrers mesos s'estan consolidant a nivell comunitari algunes estratègies cabdals en el camp de la seguretat alimentària (el "*White Paper on Food Safety*" de la Comissió de les Comunitats Europees, que estableix la necessitat d'una Autoritat Europea Alimentària; el Programa "EURODIET - *Nutrition and Healthy Lifestyles in Europe*", o guies alimentàries europees per una política de nutrició; o més recentment el "*Action Plan on Nutrition Policy*" (actualment en fase de discussió amb les autoritats comunitàries)), existeixen encara alguns elements, que intentaré descriure a continuació, que ens fan mirar el futur amb un cert pessimisme. Aquests són:

1) **Dependència dels sectors primaris.** Els sectors agrícola, ramader i pesquer han de menester d'un flux continu d'ajudes comunitàries que no controlen la qualitat del producte i que estableixen una dependència amb la intensitat de la producció. És necessari entrar en una discussió sobre l'ètica de la producció ramadera-agrícola i reflexionar sobre les condicions de cria, creixement i sacrifici dels animals per a consum humà, i sobre les tècniques agrícoles i pesqueres. Tanmateix és indispensable aprofundir en el coneixement sobre les repercussions de l'alimentació animal sobre la salut humana.

2) **Manca de professionalitat i d'ètica d'algunes administracions.** L'administració agrícola-ramadera-sanitària sovint es comporta més pels efectes mediàtics de llurs decisions que per criteris científics, mostrant-se sovint incapaç d'avaluar, gestionar i comunicar el risc adequadament. És del tot inadmissible que degut a malalties tan benignes com la febre aftosa es sacrificuin centenars de milers d'animals sans i que els actes d'extermini es televisin amb tota mena de detalls, quan existeixen altres mecanismes per lluitar contra aquestes malalties.

3) **Poca confiança en la regionalització i manca de coordinació.** No hi ha dubte que la regionalització ha millorat els sistemes de vigilància i els mecanismes d'actuació davant malalties d'origen alimentari; no obstant

això, la manca de sistemes de coordinació adequats i d'un flux continu d'informació dificulten la coordinació entre les àrees de planificació, normalització i legislació i les executives o d'intervenció. S'observa també una manca de coordinació horitzontal entre països membres i vertical entre els diferents nivells administratius.

4) **Desajustos en la percepció del risc per part de la població.** La percepció del risc alimentari per part de la població està totalment desproveïda d'una base científica i d'un comportament lògic. Malalties tan freqüents i greus com les toxiinfeccions alimentàries o epidèmies nutricionals com la hipercolesterolèmia es negligeixen en front d'inversemblants possibilitats de transmissió com el cas de l'EEB. L'administració ha de formar els professionals i informar a la població sobre tots aquests aspectes a fi i efecte d'augmentar llur capacitat de prendre decisions.

5) **Possible pèrdua d'interès empresarial en la indústria alimentària.** La indústria alimentària, tradicionalment capital segur per a l'inversor però amb un marge de benefici relativament reduït, s'ha vist convertida, per les crisis alimentàries, en un capital de risc que exigiria uns beneficis econòmics superiors. Aquest fet pot comportar replantejaments empresarials que no beneficiaran forçosament els interessos de la salut pública.

6) **Pèrdua de les identitats alimentàries.** La globalització de l'alimentació pot comportar una pèrdua de les tradicions i idiosincràsies gastronòmiques locals, amb el corresponent detriment d'identitats culturals.

La seguretat alimentària assolirà un protagonisme creixent en el panorama de la salut pública del segle XXI. La vigilància i l'avaluació del risc s'han d'establir al llarg de tota la cadena alimentària. Només amb estratègies innovadores que contemplin la complexitat de la cadena alimentària en la seva plena extensió i que sàpiguen combinar la globalització alimentària i la uniformitat de disposicions generals amb accions coordinades a nivell local i regional aconseguiran controlar els riscos associats als aliments en l'Europa que se'ns anuncia.