

“La destacada importancia de los Servicios Veterinarios en la garantía de la Seguridad Alimentaria”

(Una breve reseña)

En sus comienzos, los Servicios Veterinarios (tal como los denomina la OIE) fueron concebidos para el control de las enfermedades del ganado a nivel de las granjas, dándose un especial énfasis a lo concerniente en la prevención y al control de las epizootias del ganado y de las zoonosis.

A medida que se fueron controlando las enfermedades más serias, el espectro de la acción de los agentes de los Servicios Sanitarios tendió a cambiar su orientación hacia el *control de las enfermedades propias de la producción* y a la búsqueda de una productividad más eficiente y a una mejor calidad de los artículos de origen animal.

Todas estas transformaciones han hecho que las funciones de los profesionales Veterinarios se hayan extendido de las actividades tradicionales en la granja hasta las plantas industrializadoras, donde los Médicos Veterinarios tienen una doble responsabilidad: la vigilancia epidemiológica y la supervisión y garantía de la Seguridad Alimentaria en los productos de origen animal. Esto es posible gracias a la formación académica de los Médicos Veterinarios que incluye los aspectos referentes a la Sanidad Animal y las Zoonosis, como así también los elementos que aseguren la higiene de los alimentos que permitan garantizar la Seguridad Alimentaria, fundamentos que hacen que la profesión veterinaria ejerza un papel fundamental en el control de los alimentos de origen animal, teniendo los conocimientos y las destrezas necesarias **que abarcan a todos los eslabones de la cadena alimentaria**, hecho que nos da una *ventaja superlativa* de incumbencias respecto a las otras profesiones vinculadas con el control de los alimentos.

De acuerdo a estas facultades y a los nuevos paradigmas, se estima que la mejor manera de garantizar la calidad y la seguridad alimentaria se basa en tener en cuenta un enfoque integral y multidisciplinario que incluya todos los componentes de la cadena alimentaria, comenzando por el control de los peligros desde su origen que hace que se reduzcan o eliminen los riesgos de los efectos sanitarios indeseables en el producto final.

En las últimas décadas se han registrado numerosos cambios respecto a la visión de la Seguridad Sanitaria de los alimentos, desde la aplicación de las denominadas “Buenas Prácticas” (de Agricultura, de Higiene, Pecuarias, etc.), hasta llegar a sistemas de seguridad basados en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (Sistema HACCP).

El enfoque tradicional, por medio del cual los productores de alimentos eran los responsables de la calidad de los mismos mientras que los organismos reguladores tenían a su cargo la garantía de la Seguridad Sanitaria, ha sido reemplazado por sistemas sofisticados basados en normas elaboradas por la OIE para la Sanidad Animal y las zoonosis y las de la Comisión del Codex Alimentarius para la Seguridad Sanitaria de los alimentos. En esta instancia, los productores de alimentos cargan con la responsabilidad principal de la calidad como también de la Seguridad Alimentaria de los productos que salen al mercado.

Es en estos casos que los Servicios Veterinarios tienen un papel esencial en la aplicación del proceso de análisis del riesgo y en el empleo de las recomendaciones necesarias que aseguren la calidad sanitaria a lo largo de la cadena alimenticia. Es razonable pensar que cada país debe establecer sus propios objetivos que garanticen la Sanidad Animal y la Salud Pública, donde todos los protagonistas de esta cadena (productores de ganado, procesadores, consumidores, profesionales, etc.) deben aportar sus conocimientos y experiencias para lograr alimentos de calidad, todo esto dentro de un contexto social, cultural, económico, religioso y político, propio de cada nación.

Los Servicios Veterinarios ayudan notablemente para alcanzar estos objetivos, ya sea por la acción directa de las actividades propias de la profesión, como también por medio de la inspección que controle la Salud Animal y la Salud Pública que llevan adelante los Médicos Veterinarios de los gobiernos nacionales, provinciales y de la actividad privada. No debemos dejar de considerar que además de nuestra profesión, otros grupos profesionales participan en la garantía de la Seguridad Sanitaria de la cadena alimentaria, como son Analistas, Epidemiólogos, Ingenieros en Alimentos, Bromatólogos, Bioquímicos, profesionales de la Salud Humana y Ambiental, Microbiólogos y Toxicólogos, entre otros. Se hace absolutamente necesario que esta interacción entre tantos actores se haga dentro de un estrecho marco de colaboración y comunicación eficaz para que se obtengan los mejores resultados con una combinación de recursos tan útil y valiosa.

La constante presencia de los Médicos Veterinarios en la granja y, por supuesto, con la justa colaboración de los productores, hacen que los Servicios Veterinarios deban y puedan dar garantías que los animales se mantienen bajo condiciones adecuadas de higiene y además se cumple con una función relevante y exclusiva de nuestra profesión como es la detección precoz, la vigilancia y el necesario o no tratamiento de las patologías animales que engloban, por supuesto, a la Salud Pública.

Es muy importante también que los Servicios Veterinarios puedan realizar las tareas necesarias sobre la extensión de la información, asesoramiento y formación de cómo se deben evitar, controlar y eliminar aquellos riesgos que tienen una relación directa con la inocuidad de los alimentos, como por ejemplo, el estricto control de los residuos de medicamentos y pesticidas, las micotoxinas y los contaminantes

ambientales que pueden estar presentes en la etapa de la producción primaria y así evitar su traslado a las etapas posteriores.

Es sumamente sustancial destacar que los productores cuenten con la asesoría de los profesionales Veterinarios y que se les incentive el interés y la formación personal para que puedan comprender la importancia de su función y del establecimiento de las prioridades en las acciones. Además es necesario que los Servicios Veterinarios garanticen y eduquen en la utilización responsable de los productos biológicos y otros medicamentos utilizados en la etapa productiva. El desconocimiento y la mala utilización de los zoterápicos han provocado y siguen provocando una serie de inconvenientes innecesarios cuando son manipulados por legos sin formación, experiencia y fundamentalmente responsabilidad.

No sólo la transmisión de conocimientos se transforma en una herramienta útil en la garantía de la Sanidad Animal, sino también las tareas de inspección ante mortem y post mortem en las plantas frigoríficas representan una función esencial en la vigilancia de las enfermedades animales y de las zoonosis, que permitan garantizar la calidad y seguridad de la carne y de sus derivados, contribuyendo de manera relevante al control y reducción de los riesgos biológicos y la seguridad en la protección de la Salud Pública.

De acuerdo al lugar donde se practiquen, los procedimientos de inspección deben tener como base a los análisis del riesgo y adecuarse a las normas nacionales e internacionales que protejan de los peligros para la Salud humana y animal. El Comité del Codex Alimentarius sobre higiene de la carne se presenta como una norma de referencia a nivel internacional y comprende la aplicación de medidas sanitarias para toda la cadena de producción de la carne, conteniendo entre otros ítems a las directrices para el control de los riesgos biológicos, de la misma manera que la OIE ha trazado normas que, junto a las del Codex Alimentarius, garantizan la seguridad respecto a la cadena de producción alimentaria. En estos casos, la autoridad Veterinaria deberá adecuar, bajo las normativas vigentes, los modelos administrativos para cada país, como así también se podrá delegar en organismos competentes y reconocidos de forma oficial, que dependerán de la supervisión y del control de la autoridad Veterinaria Oficial, utilizando también de manera eficiente al personal del sector privado.

Otra función importante y destacada de los Servicios Veterinarios es la actividad de **certificar** que los productos alimenticios que se exportan o los de consumo interno, cumplan con las normas de sanidad animal y de inocuidad de los alimentos, ya que las **certificaciones** atinentes a las enfermedades animales, zoonosis y la higiene de la carne es “responsabilidad de la Autoridad Veterinaria”.

Finalmente, es válido resaltar, dentro de las numerosas tareas de los Servicios Veterinarios, que la mayor parte de los brotes notificados de enfermedades producidas por los alimentos, se debe a la contaminación de los mismos y fundamentalmente durante la producción primaria, donde los Servicios Veterinarios cumplen una función central notoria en la investigación de los brotes que se originan en la granja y llevando adelante las medidas correctivas una vez que se ha identificado el origen del brote, como así también en su inmediata denuncia.

Debemos tomar absoluta conciencia de la importancia que tienen los Servicios Veterinarios en aumentar y fomentar la toma de conciencia en los productores y en los procesadores respecto a las medidas que se necesitan para garantizar la inocuidad de los alimentos para el resguardo de la Salud Pública.

Cuando de alimentos se trata, los Profesionales Veterinarios tenemos “mucho para aportar a la seguridad de los mismos”, teniendo en cuenta la enorme historia que acompaña a nuestra profesión en el control de los alimentos. Somos asimismo absolutamente responsables en la difusión a la comunidad de los alcances curriculares de nuestra profesión ya que la mayoría de las personas ignora totalmente el estrecho vínculo existente entre las Ciencias Veterinarias y los alimentos, que hasta la fecha sigue siendo una asignatura pendiente.

HÉCTOR ROLANDO BAIGORRIA.

Médico Veterinario. MP 0477.

Provincia de Entre Ríos.