EL HERALDO

Fecha: 26/06/2025 Audiencia: 6.000 Sección: OPINION
Vpe: $944.148 Tirada: 3.000 Frecuencia: DIARIO
Vpe pág: $1.850.000 Difusión: 3.000
Vpe portada: $1.850.000 Ocupación: 51,04%

Del campo a nuestra mesa: los desafíos de la inocuidad alimentaria

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), declara que "no hay seguridad alimentaria sin inocuidad de los alimentos" y "si no es inocuo, no es considerado un alimento". La Organización Mundial de la Salud (OMS) señala que 600 millones de personas en el mundo contraen enfermedades por el consumo de alimentos contaminados y 420.000 mueren al año.

Bajo esta premisa, economías globales han posicionado a la inocuidad alimentaria como una moneda de cambio para la comercialización de productos alimentarios. Esto ha llevado a los mercados de destino a exigir el cumplimiento de estrictas regulaciones referente a niveles y tipos de contaminantes en frutas y hortalizas frescas y/o procesadas, con la finalidad de resguardar la salud de los consumidores.

Chile se ha posicionado en la exportación de insumos agroalimentarios a más de 130 países en el mundo durante los 365 días del año. Para cumplir con este objetivo, nuestro país realiza estrictos monitoreos con la finalidad de cumplir con las normativas impuestas por los mercados de destinos, evitando así, rechazos de sus productos y pérdidas de confianzas.

Raúl Calderón Académico investigador Facultad de Medicina Veterinaria y Agronomía Universidad de Las Américas

Sin embargo, una de las deudas pendientes que mantenemos se relaciona con la forma en que se ha abordado el tema de la inocuidad alimentaria. Aun cuando el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA), cubre un número considerable de peligros químicos en alimentos, este no considera las nuevas amenazas que está enfrentando la inocuidad alimentaria a nivel global.

En Chile, se ha reportado la presencia de sustancias químicas en fertilizantes con el potencial de ser absorbidos y acumulados por especies vegetales como lechugas, acelgas y espinacas. El perclorato y tiocianato (disruptores endocrinos) y bromato (potencialmente cancerígeno) en vegetales de hoja, representa un serio y potencial peligro para la salud de la población, principalmente para grupos etarios vulnerables como recién nacidos e infantes a través del consumo de los "Baby Food" o bien, por preparaciones caseras. La exposición constante a sustancias químicas no reguladas en alimentos proyecta un escenario complejo para la salud pública, asociada con un incremento en la incidencia de patologías y multimorbilidades.

Si no se aborda el concepto de inocuidad alimentaria de forma seria y responsable, promoviendo la implementación de planes de monitoreo y vigilancia para compuestos químicos presentes en los sistemas agroalimentarios, las consecuencias se verán reflejadas en un incremento del gasto público en salud y una mayor demanda de atención vinculada a enfermedades crónicas.

La inocuidad alimentaria es y debe ser un concepto clave y primordial en las políticas estatales.