



Mañana entra en vigor el reglamento de la Unión Europea por el que es obligatorio añadir en los envases la información nutricional.

Los expertos coinciden: las nuevas técnicas de análisis y el sistema de alertas de la UE minimizan los riesgos en seguridad alimentaria

- Las técnicas de muestreo y análisis son cada vez más rápidas, eficientes y sensibles, imprescindibles para garantizar la seguridad alimentaria y para combatir el fraude.
- Las frutas y verduras registran el mayor número de alertas alimentarias, seguido de los frutos secos, con un fuerte incremento. Los productos cárnicos, los lácteos y los piensos ocupan ahora puestos de riesgo menor.
- La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición ha registrado este año 3 alertas alimentarias de origen microbiológico en España. Otras 140 alertas se debieron a productos llegados desde otros países.
- Las técnicas basadas en el ADN permiten seguir analizando alimentos, incluso después de ser sometidos a intensos procesos térmicos. Además, la rapidez en el análisis, fundamental en productos perecederos hace que los nuevos sistemas de PCR, modernas metodologías de análisis genético, superen a los métodos inmunológicos convencionales.
- Marta Hernández, Responsable del Laboratorio de Biología Molecular del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Itacyl); Jesús García-Gil, director general de Microbial, y Gijs Jochems, doctor en Biología y director general de Promega Biotech Ibérica, participaron en los Encuentros Promega.

Madrid. 12 de Diciembre de 2016. En seguridad alimentaria nunca se podrá decir que no existen riesgos, pero sí se puede, "como se está haciendo", reducir esos riesgos a la mínima expresión. Las normas de la Unión Europea, el sistema de alertas y las

modernas técnicas de análisis y muestreo “garantizan uno de los mayores estándares de control del mundo”. Así lo han asegurado expertos en seguridad alimentaria de instituciones públicas y empresas privadas, en los Encuentros Promega celebrados la semana pasada en Madrid.

La herramienta clave para reaccionar rápidamente cuando se detectan riesgos para la salud pública en la cadena alimentaria europea es el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos, conocido como el RASFF, por sus siglas en inglés. Desde enero de este año 2016, hasta el 2 de diciembre, España ha notificado 140 alertas alimentarias, principalmente por peligros químicos contenidos en metales pesados o por la presencia de aditivos en cantidades no permitidas en los alimentos. Según Marta Hernández, Responsable del Laboratorio de Biología Molecular del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Itacyl), estas notificaciones de alertas en España ocurren “en su práctica totalidad” en productos alimenticios con origen en otros países según el RASFF (sistema de alerta rápida para alimentos y piensos Europeo), ya que tan solo se recoge en dicho sistema una alerta por presencia de Salmonella en mejillones cocidos y otra en piensos, con origen español.

Tres alertas de origen microbiológico en España

Por su parte la AECOSAN (Agencia española de Consumo, Seguridad alimentaria y Nutrición) registra en su web este año 3 alertas alimentarias de origen microbiológico ocurridas en España, la intoxicación botulínica ocurrida en Cataluña por consumo de alubias blancas cocidas, el brote de gastroenteritis por consumo de agua envasada procedente de Andorra, y recientemente la intoxicación botulínica ocurrida en Alemania por consumo de pescado que también se ha distribuido en España. “Ahora bien – puntualiza la doctora Hernández-, una cosa es lo que se registra en el RASFF y otra son los casos que puedan pasar desapercibidos, bien porque el brote pasa inadvertido o bien porque los síntomas que produce en la población afectada no son tan serios como para provocar una alerta”. En este sentido, añade, “el inspector veterinario realiza en nuestro país una función primordial en el control de las industrias de alimentos de origen animal y de restauración, garantizando así la seguridad alimentaria del consumidor”.

Otro aspecto importante a tener en cuenta a la hora de garantizar la seguridad alimentaria es la información nutricional en los envases. En este sentido, mañana 13 de diciembre entra en vigor el nuevo reglamento de la UE por el que esta información pasa a ser obligatoria.

Fraude y transgénicos

Si bien en nuestro país podemos decir que existe seguridad alimentaria, no siempre podemos decir que estamos seguros de lo que comemos. En 2013 ya se encontró carne de caballo en unas hamburguesas de vacuno y aunque no constituía ningún riesgo para el consumidor, sí representó un auténtico fraude al consumidor. Gijs Jochems, director general de Promega Biotech Ibérica, afirmó que “la mejor manera de combatir el fraude alimentario es aplicar las técnicas de análisis y muestreo, además de aplicar medidas correctoras fuertes”.

Por otra parte, los organismos modificados genéticamente, los llamados transgénicos, vienen provocando una larga serie de recelos y controversias. El doctor Jochems cree que “la desinformación es tan grande que muchos los defienden o los atacan sin ningún rigor científico, haciéndolo, además, desde el miedo o el desconocimiento”.

La legislación europea obliga a los operadores alimentarios a identificar en el etiquetado el uso de ingredientes afectados por manipulación genética. Sin embargo, la legislación norteamericana no lo exige, lo que contribuye a generar mayor confusión. Jochems es claro al respecto. “La humanidad –dice- ha intentado mejorar cultivos y ganado mediante cruces. Si no fuera por los injertos en la vid resistente a la filoxera, este país no estaría produciendo vino”.

Y en cuanto a la alimentación del futuro, el director general de Promega sostiene que abundará la preocupación por la estética, profundizando en las interacciones genéticas, la alimentación y la actividad física para evitar patologías. “Se impondrán las dietas personalizadas y veremos cómo se generalizan, por ejemplo, las cervezas isotónicas sin gluten. Pero el control en seguridad alimentaria debe seguir siendo férreo. No olvidemos que una mandarina tiene más tecnología que un teléfono móvil”, afirmó.

Técnicas basadas en el ADN.

La ciencia forense alimentaria requiere de técnicas que aporten sencillez, especificidad, sensibilidad y que, además, sean asequibles. Durante décadas se han utilizado técnicas cromatográficas e inmunológicas para determinados análisis alimentarios, técnicas que requieren un instrumental y mantenimiento costoso. Por ello, señala Jesús García-Gil, director general de Microbial, empresa de Food Forensics dedicada a análisis microbiológicos y moleculares destinados al ámbito agroalimentario y ambiental, “las técnicas de análisis basadas en el ADN van ganando terreno. El ADN –afirma- es una molécula resistente al calor, lo que permite seguir analizando alimentos incluso después de ser sometidos a intensos procesos térmicos”.

En el campo de los alérgenos, “la presencia de ADN es suficiente como indicador de riesgo, lo que permite detectar que un alérgeno, a veces de naturaleza proteica, puede haber sido transformado por el tratamiento térmico, muy habitual en el tratamiento de los alimentos”, señala García-Gil. “En consecuencia, cada vez hay más necesidad de métodos que permitan controlar los alimentos (alérgenos, autenticación, identificación de especies, adulteración, verificación, componentes, etc) de forma rápida y económica. La mayoría de sistemas PCR disponibles, modernas técnicas para el análisis genético, han sido validados frente a métodos inmunológicos convencionales ofreciendo, si cabe, mayor especificidad y sensibilidad”, finaliza diciendo el director general de Microbial. Además, la rapidez del PCR resulta determinante en productos perecederos.

Frutas y verduras, los alimentos que provocan más alertas.

Según el último informe publicado recientemente por el RASFF, en 2015 se produjeron en Europa 3.049 notificaciones de alerta alimentaria, cifra ligeramente inferior (3,5%) a la del año anterior.

Las frutas y verduras fueron los alimentos más implicados, confirmándose la tendencia de los últimos años que relega a los productos cárnicos de los puestos de mayor riesgo asó como de los piensos, con un fuerte descenso. Por el contrario, los frutos secos se han colocado en segunda posición con un fuerte incremento anual (35%). También es notable el descenso en los problemas producidos por los mariscos, quedando en el último puesto de incidencias.

Respecto a los agentes de riesgo, los microorganismos siguen liderando ampliamente la clasificación por incidencias, con 745 casos, seguidos de micotoxinas (495), pesticidas (405), metales pesados (219), aditivos alimentarios y aromatizantes (140) y finalmente los alérgenos, con 137.

Más información:

Martín Gúrpide/ Comunicación Promega Biotech ibérica/ 649 81 77 86.