

## **Las Buenas Prácticas Ganaderas BPG, su importancia y relación con la inocuidad de los alimentos y la competitividad del sector pecuario**

*Mc Allister Tafur Garzón, Médico veterinario Ph.D. Profesional Internacional de Área de Sanidad Animal de la Secretaría General de la Comunidad Andina SGCAN.*

La apertura comercial y la globalización de mercados han acelerado los procesos de intercambio de alimentos frescos y procesados entre diversos países y bloques económicos. Si las previsiones de los expertos de los organismos multilaterales se cumplen, en un tiempo relativamente corto, los aranceles y demás barreras de orden comercial desaparecerán y los aspectos sanitarios y de inocuidad alimentaria serán de importancia crucial. Por lo tanto, el asegurar que el consumo de los alimentos no sea nocivo para la salud, se convertirá en un requisito que determinará el acceso real de los productos alimenticios a los mercados internacionales y en una garantía sanitaria para los productos importados destinados al consumo local.

Todas las personas tienen derecho a que los alimentos que consumen sean inocuos, un alimento inocuo es aquel que no constituye riesgo para la salud, es decir, es un alimento sano, que no contiene agentes físicos, químicos o biológicos que puedan causar daño a la salud de los consumidores. De esta manera se concibe la inocuidad como característica fundamental de la calidad.

En la medida que el comercio mundial de alimentos ha alcanzado un nivel sin precedentes, el incremento en los casos de enfermedades transmitidas por alimentos y, entre otros, de la contaminación química de diversos productos, ha originado una gran preocupación en los consumidores, los productores y los organismos oficiales que velan por la inocuidad de los alimentos a nivel mundial. Esta preocupación no solo se refiere a los alimentos procesados sobre los cuales la industria ha trabajado desde hace varios años, sino principalmente a la obtención de los alimentos frescos, ya que en el caso por ejemplo de la leche, la calidad en el origen determina en gran medida los problemas tecnológicos del procesamiento y la calidad del producto final obtenido.

Por lo tanto, es preciso adecuar prontamente nuestro aparato productivo a las crecientes exigencias de los consumidores nacionales y de la subregión, y de los mercados que condicionan las exportaciones al cumplimiento de los requisitos de calidad e inocuidad establecidos por países compradores, sobre todo en los momentos actuales en que los Países Andinos, cuentan con ventajas potenciales derivadas de un estatus sanitario cada vez más compatible con las exigencias del mercado internacional, debido al incremento en la extensión de zonas libres o de baja prevalencia de enfermedades. Esto contribuye a que la exportación de productos agrícolas, derivados lácteos o de carne constituya un importante renglón que brinda oportunidades para el desarrollo. De otra parte, genera un mejoramiento de la oferta de alimentos sanos e inocuos para los consumidores nacionales.

En este sentido, cabe destacar que la preocupación pública por la inocuidad de los alimentos ha aumentado en los últimos años. Antes, el control de los alimentos se concentraba en el examen de los productos finales y en la inspección de los establecimientos de elaboración y distribución de los mismos. Sin embargo, es imposible ofrecer una protección adecuada al consumidor limitándose a tomar muestras y analizar el producto final. Para conseguir la máxima protección de los consumidores es fundamental que los conceptos de inocuidad y calidad se introduzcan en toda la cadena que va desde la producción hasta el consumo. Últimamente, se ha percibido

una creciente sensibilización acerca de la importancia de un enfoque multidisciplinario que abarque toda la cadena alimentaria, puesto que muchos de los problemas de inocuidad de los alimentos tienen su origen en la producción primaria. Es por ello que las relativamente recién creadas agencias de inocuidad o seguridad alimentaria en todo el mundo y en los países de la Subregión, adelantan acciones y orientan sus objetivos a un control integral de la inocuidad que comprende todos los aspectos de la producción de alimentos con un enfoque que de manera genérica se ha denominado “desde la granja a la mesa”. Así este enfoque pone de presente, que las precauciones que se tomen en la producción primaria de los alimentos de origen agrícola o pecuario determinarán en gran medida la calidad y la inocuidad de los productos frescos, semielaborados y elaborados que se obtengan a partir de estos. Para tal en efecto entre otros enfoques, se ha empleado la implementación de las Buenas Prácticas Agropecuarias, como una estrategia de primer orden.

En este orden de ideas, los organismos diversas organizaciones internacionales y organismos técnicos de referencia como la FAO, la OIE y el Codex Alimentarius, así como las autoridades sanitarias de los Países Miembros, promueve la implementación de la Buenas Prácticas Ganaderas como estrategia para lograr el mejoramiento de la condición sanitaria de los predios y la obtención de alimentos inocuos. En este sentido, resulta imperativo la promoción de la implementación de Buenas Prácticas Ganaderas, desarrollando labores de comunicación y extensión rural, orientadas hacia la obtención de cambios en prácticas de los productores hacia la generación de alimentos sanos, que redunden en una mayor competitividad en término de calidad e inocuidad que les permita mejorar su condición y alcanzar mercados especializados.

Las “Buenas Prácticas”, que en términos generales son las condiciones prácticas y operativas básicas, necesarias para la producción primaria de alimentos sanos, establecen un proceso racional y documental para asegurar la calidad e inocuidad de los productos, identificando con precisión los procedimientos más adecuados en la producción, transformación, transporte, preparación y aún el consumo de los alimentos. Por ejemplo, se han concebido para la producción primaria, las Buenas Prácticas Ganaderas, que incluyen entre otras, las Buenas Prácticas en la Alimentación Animal, las Buenas Prácticas en la utilización de Medicamentos Veterinarios, y Buenas Prácticas en la Higiene del ordeño.

A su vez durante el proceso tecnológico de transformación de los productos de origen animal en la industria, se emplean las Buenas Prácticas de Manufactura BPM, esto es a nivel de las plantas de sacrificio, transformación, higienización y empaque de los alimentos.

Desde el punto de vista del control, si bien esta responsabilidad recae en el Estado, la participación y el compromiso del sector privado y de los productores en la generación de alimentos inocuos resulta fundamental, por ello la importancia de las Buenas Prácticas como sistema de aseguramiento de calidad e inocuidad en la producción primaria, puesto que se desarrolla en los predios de producción. Por ejemplo, en el caso de la detección de residuos de medicamentos veterinarios o de la salud de los animales, es fundamental la educación para el manejo racional y prudente de los medicamentos veterinarios y la protección de la salud de los animales y naturalmente su compromiso genuino por cumplir las normas oficiales en la materia. Este es precisamente el valor de las Buenas Prácticas, puesto que minimizan el riesgo de que sustancias químicas, microorganismos u otros agentes biológicos en los animales generen niveles inadmisibles de residuos u otras alteraciones que deterioren la idoneidad de los alimentos para el consumo humano.

Por lo tanto, con el enfoque “De la finca a la mesa” o “De la granja a la mesa” los consumidores pueden esperar que la protección frente a los peligros y la gestión de riesgos, tenga lugar a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde el producto primario, hasta la mesa del consumidor. De hecho, la protección sólo será efectiva, si todos los sectores de la cadena actúan en forma integrada, y los sistemas de control de alimentos tienen en cuenta todas las fases de dicha cadena.

En este sentido la Secretaría General de la Comunidad Andina tiene el propósito de promover la inocuidad para la protección de la salud de los consumidores de Bolivia, Colombia, Ecuador y Perú, y del mundo, toda vez que crecientemente nuestros productores agrícolas y pecuarios ha accedido y se crecientemente se consolida en los mercados especializados.

### **Bibliografía**

FAO. Sistemas de calidad e inocuidad de los alimentos. Manual de capacitación sobre higiene de los alimentos y sobre el sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control APPCC. Roma 2002.

FAO. Calidad e inocuidad en las cadenas latinoamericanas de comercialización de alimentos. 14. Roma 2006.

FAO y OMS. Producción de alimentos de origen animal. Segunda edición. Roma 2008.

FAO and WHO. Food hygiene. Basic texts. Fourth edition. Rome 2009.

OIE and FAO. Guide to good farming practices for animal production food safety. Animal production food safety challenges in global markets. OIE Revue scientifique et technique. 25, 2, 823-836. 2006. Rome 2009.

OIE y FAO. Guía de buenas prácticas ganaderas para la seguridad sanitaria de los alimentos de origen animal. Roma 2010.

Olson, K. E. & Slank, G.N. Food Safety begins on the farm: the viewpoint of the producer. Animal production food safety challenges in global markets. OIE Revue scientifique et technique. 25, 2, 529-539. 2006.

OMS-FAO. Garantía de la inocuidad y calidad de los alimentos. Directrices para el fortalecimiento de los sistemas nacionales del control de los alimentos. 76. Roma 2003.

Recuerda, M.A. Seguridad alimentaria y nuevos alimentos. Editorial Thomson Aranzadi, 2006. Navarra, España.

Suárez, Y., Cepero, O et.al. Metodología de análisis de riesgos químicos-tóxicos para la sanidad animal. Número pluritemático de la revista científica y técnica. Organización Mundial de Sanidad Animal OIE. 2007, 26:3, 565-576.

Tafur, M. La inocuidad de los alimentos y el comercio internacional. Revista Colombiana de Ciencias pecuarias.; 22:3, 331-338. 2009.