

Fraude alimentario: Especialista advierte sobre los graves riesgos que implica para la salud

viernes, 7 de junio de 2024, Fuente: Tierra Amarillano

Natalia Sánchez, académica de la Universidad Andrés Bello, aborda el impacto de la falsificación, adulteración y venta irregular de productos.

Los productos alimenticios pueden ser adulterados mediante la adición de químicos, etiquetados con información manipulada o errónea sobre su caducidad o procedencia, robados y vendidos fuera de los recintos autorizados, lo que a menudo implica la pérdida de la cadena de frío y origen desconocido. "Todas estas situaciones figuran entre las prácticas más comunes asociadas al fraude en alimentos", asegura la especialista en Inocuidad Alimentaria y docente de la Universidad Andrés Bello en Concepción, Natalia Sánchez.

Recientemente a nivel nacional quedó al descubierto la venta de leche falsificada y las "recargas" de 50 gramos de una conocida marca de café, en un formato que no correspondía a la línea de producción de la empresa. Pese al revuelo causado por estos hallazgos, la académica, con formación también en microbiología y salud pública, asegura que el fenómeno que no es reciente y que a nivel mundial tiene un amplio historial de enfermedades y muerte.

Si bien el término fraude alimentario no es fácil de definir, "se entiende como un engaño hacia los consumidores acerca de la calidad y/o contenido de ingredientes de los alimentos. Esto puede tener consecuencias importantes para la seguridad alimentaria y para la salud pública y así ha quedado demostrado en casos emblemáticos", enfatiza la directora de la carrera de Medicina Veterinaria UNAB.

Un problema extendido

Los orígenes del fraude alimentario suelen estar asociados a la adulteración de alimentos con fines económicos. Conocido es el caso de la leche contaminada con melamina en China, en 2008. Allí, de los más de 300 mil niños afectados, seis fallecieron y 54 mil debieron ser hospitalizados por daño renal. El químico utilizado tenía por objeto aparentar un mayor contenido de proteína.

Otro ejemplo desolador es el de los falsos aceites de oliva en España, en 1981, a los cuales se les adicionó anilina, dejando como consecuencia cerca de 300 muertes y un gran número de personas con problemas crónicos de salud.

Pero no todos los fraudes alimentarios provocan problemas directamente en la salud de los consumidores, "la adición de agua a la leche fue conocida hace algunos años en leches reconstituidas, asimismo hay registro de venta de productos con etiquetados erróneos para poblaciones musulmanas y judías, inyección de gel de colágeno en camarones en Asia para aumentar su peso y cómo no mencionar la conocida incorporación de azúcar o agua a la miel", enumera la docente.

Un caso particular de recordar ocurrió en 2013 en el Reino Unido, donde se llevó a cabo una investigación a una cadena de hamburguesas que aseguraba utilizar carne 100% de vaca. Mediante técnicas de biología molecular, se demostró que sus preparaciones contenían al menos 29% de ADN de caballos. Esto pasó de ser fraude alimentario a un escándalo.

Certificación de calidad

A pesar de que el fraude alimentario es un problema de salud pública, hoy en día cada vez más los consumidores exigen certificados de origen y componentes de los alimentos que consumen. Para esto se debe poner énfasis en verificar que, toda la cadena productiva, desde la materia prima hasta el producto terminado, cuente con las evidencias de que su contenido es lo que se indica en sus etiquetas. De lo contrario, se pierde la confianza por parte de los consumidores frente a las industrias alimentarias y, sobre todo, a las entidades estatales reguladoras en estos ámbitos.

"Hasta hace algunos años – señala Sánchez- las personas no tenían derecho a exigir calidad en los productos alimentarios, algo que, con las mejoras en los sistemas de gestión de calidad en la producción, ha cambiado. Hoy en día los consumidores son más demandantes e incluso están dispuestos a pagar más por productos que garanticen inocuidad y calidad superior, como ocurre en países desarrollados".

Regulación

El fraude puede contemplar el no informar de alérgenos, potenciales carcinogénicos, químicos, sustancias tóxicas o colorantes presentes en los alimentos; descubrir alteraciones a este nivel es extremadamente complejo para los consumidores. Es así como definir el fraude alimentario es complejo pues también podrían considerarse bajo esta categoría, el falso marketing asociado a ciertos productos alimentarios muy de moda hoy en día.

Si bien no se encuentra tipificado en el Código Penal (solo se sancionan los casos en los cuales se comercializan alimentos que dañan la salud de las personas en el Art. 315), sí contempla las "estafas y otros engaños", indicando que "el que defraudare a otro en la sustancia, cantidad o calidad de las cosas que entregare en un título obligatorio, será penado".

En nuestro país en el año 2019 la ACHIPIA (Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria) visualizó la necesidad de abordar el tema, específicamente respecto de la verificación de autenticidad de alimentos y determinación de origen geográfico, preocupación que dio origen al Proyecto Nacional del Programa de Cooperación Técnica del OIEA, para establecer un Sistema Nacional de Referencia para la verificación de Autenticidad y Determinación de Origen de alimentos.

Para enfrentar este tema, concluye la experta, además de las responsabilidades individuales, "es vital que exista una mayor capacidad analítica por parte de los laboratorios, lo que permitirá verificar la autenticidad de los alimentos, su trazabilidad desde el origen y utilizar las nuevas tecnologías en un mejor aseguramiento de la calidad de lo que consumimos día a día".

Share this:

Twitter Facebook