



ALIMENTOS INOCUOS, MEJOR SALUD Y UN FUTURO MÁS BRILLANTE

Por Ann Brady

De la granja a la mesa, ¿cómo de seguros son sus alimentos? Con motivo del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, ISO da un gran paso en su camino para garantizar que el acceso a alimentos nutritivos y más seguros sea un beneficio para todos, tanto las personas como el planeta.

Alimentos inocuos, mejor salud. Este es el tema del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos. Coincidirá conmigo en que el acceso a unos alimentos inocuos es fundamental para la vida y la salud. El desafío en la actualidad es dar con el modo de lograrlo. Los sistemas alimentarios de todo el mundo, ya

sometidos a bastante presión antes de la pandemia, enfrentan ahora cuellos de botella en la cadena de suministro, los impactos de la aceleración del cambio climático y la fluctuación de las tensiones geopolíticas.

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), el tema «alimentos inocuos, mejor salud» destaca la importancia de unos alimentos nutritivos y seguros a la hora de garantizar la salud y el bienestar humanos. Todos tenemos un papel que desempeñar para lograrlo con garantías. Juntos, cultivamos, procesamos, transportamos, almacenamos, vendemos, compramos, preparamos o servimos alimentos; la inocuidad de los alimentos está en las manos de todos nosotros.

La necesidad de abordar este desafío es acuciante. La OMS afirma que los alimentos no inocuos son la causa de 600 millones de casos de infecciones alimentarias en todo el mundo y de 420 000 muertes; más del 30 % de las muertes por infección alimentaria corresponden a niños/as menores de 5 años. Probablemente, estas cifras estén por debajo de las reales.

Los alimentos no inocuos son la causa de 600 millones de casos de infecciones alimentarias en todo el mundo.

Iniciativas emocionantes

La necesidad urgente de transformar los sistemas alimentarios ha desembocado en iniciativas emocionantes tales como la Food Action Alliance, un esfuerzo colaborativo de distintos líderes globales «para producir alimentos de forma eficaz, inclusiva y accesible para todos». Otra iniciativa de este tipo es [100 Million Farmers](#), que hace hincapié en el

apoyo a soluciones locales que «motiven a los agricultores y empoderen a los consumidores para poner el clima, la naturaleza y la resiliencia en el centro de la economía alimentaria».

Todo ello se subraya en el Objetivo de Desarrollo Sostenible número 2 de Naciones Unidas – Hambre cero: «Es necesario llevar a cabo un cambio profundo en el sistema agroalimentario mundial si queremos alimentar a más de 690 millones de personas que padecen hambre y a los [2 000 millones de personas más](#) que vivirán en el mundo en 2050. El aumento de la productividad agrícola y la producción alimentaria sostenible son cruciales para ayudar a aliviar los riesgos del hambre».

Dado que vivimos en un mundo altamente interconectado, cada vez somos más conscientes del impacto que la producción alimentaria tiene en el medio ambiente y de los consiguientes riesgos para la salud que suponen las infecciones alimentarias, las toxinas y otros peligros. Los productos alimenticios pasan constantemente de un país a otro mediante cadenas de suministro cada vez más complejas, lo que los hace vulnerables a la contaminación y malas prácticas. Crear eficiencia y mayor resiliencia en los sistemas alimentarios es una forma de reducir estos riesgos y garantizar que los sistemas estén preparados para enfrentar futuros problemas de suministro de alimentos.

¿Alguien quiere hormigas verdes?

Entretanto, el ritmo de la tecnología y la innovación se sigue acelerando y genera un efecto dominó en el modo en que las personas compran sus alimentos y en cómo operan las empresas alimentarias. Las nuevas tecnologías de la Cuarta Revolución Industrial están abriendo nuevas oportunidades

para dar de comer al mundo, así como para introducir nuevas perspectivas respecto a qué constituye un alimento nutritivo. Por ejemplo, aunque los insectos comestibles no son ninguna novedad, los concursantes del popular programa de televisión MasterChef Australia 2022, a quienes se había encomendado la tarea de destacar ingredientes de origen local, causaron sorpresa a la realeza (especialmente, a S.M. el Príncipe de Gales) cuando sirvieron hormigas verdes en canapés a invitados VIP en un desafío de cocina en Darwin.



Pese a la expresión atónita del Príncipe Carlos, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) afirma que alimentos nuevos tales como los insectos comestibles (que pueden ser una buena fuente de proteína, fibra, ácidos grasos y micronutrientes) o nuevas tecnologías como la inteligencia artificial y la nanotecnología pueden ser prometedores y plantear oportunidades emocionantes para el futuro.

La FAO se atreve a señalar que este es el momento de empezar a prepararse para posibles cuestiones de inocuidad. En un [reciente informe](#), Ismahane Elouafi, jefa científica de la FAO, comenta: «Vivimos en una era en la que las innovaciones tecnológicas y científicas están revolucionando

el sector agroalimentario, incluido el ámbito de la inocuidad de los alimentos. Es importante que los países sigan el ritmo de estos avances, especialmente en áreas críticas como lo es la inocuidad de los alimentos».

Mantener las normas

Las normas fomentan la calidad e inocuidad de los alimentos, además de la eficacia de la cadena de suministro alimentaria de la granja a la mesa, y ayudan a prevenir enfermedades, detectar bacterias y gestionar los riesgos. ISO, por su parte, desempeña un papel significativo. ISO 22000 sobre sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos, por ejemplo, ayuda a los productores de alimentos de todo tipo a gestionar la inocuidad de sus productos y el bienestar de sus consumidores, al proporcionar un extra de seguridad en la cadena de suministro alimentaria global, ayudar a que los productos crucen fronteras y hacer llegar a las personas alimentos en los que confiar.

Para conmemorar el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, la revisada ISO 22003 sobre sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos (partes 1 y 2) ya está publicada, la cual beneficiará aún más a la comunidad global. En palabras de Kylie Sheehan, directora general de Operaciones del organismo de acreditación conjunto de Australia y Nueva Zelanda (JAS-ANZ) y co-coordinadora del grupo de trabajo que revisó ISO 22003: «Ahora tenemos dos normas que ayudan a las organizaciones del sector a conseguir la certificación de inocuidad de los alimentos. Todo ello también ofrece a los reguladores y consumidores la garantía de que los organismos de certificación a cargo de la certificación de inocuidad de los alimentos deben satisfacer unos requisitos referenciados mínimos que inspiren

confianza en los resultados conseguidos en términos de inocuidad de los alimentos».

Torben Lyster-Clasen, presidente del comité técnico que elaboró las normas y experto en ISO 22000 e ISO 22003, recalca este aspecto y hace hincapié en las posibilidades de la colaboración. «Más de cien expertos del sector, programas de certificación de la inocuidad de los alimentos, organismos de certificación y organismos de acreditación colaboraron juntos para desarrollar estas dos normas nuevas. El resultado: un importante paso hacia delante para ISO en la armonización de su caja de herramientas para la evaluación de la conformidad de la inocuidad de los alimentos».

Continúa diciendo que las empresas alimentarias, sus clientes, consumidores, propietarios de programas, auditores de inocuidad de los alimentos y las personas implicadas en el reconocimiento de los programas de inocuidad de los alimentos en el sector privado y en calidad de reguladores saldrán beneficiados sin duda.

Descubra las nuevas normas
para la inocuidad de los alimentos:

[ISO 22003-1](#)

[ISO 22003-2](#)

Decisiones informadas

«La inocuidad de los alimentos implica a todos los participantes de la cadena alimentaria». Estas fueron las palabras de Mike Johanns, secretario de Agricultura de Estados Unidos (2005-2009) e hijo de un productor lechero; palabras que resuenan aún más en la actualidad. El Codex Alimentarius estipula que la inocuidad de los alimentos es cosa de todos. Además, al trabajar a través de su red de miembros nacionales, las normas ISO reúnen los

principales conocimientos expertos y buenas prácticas del ámbito de la inocuidad de los alimentos.

En estos momentos de incertidumbre y cambio constante, Normas Internacionales como ISO 22003 ayudan a las partes interesadas de la inocuidad de los alimentos a adaptarse a este panorama fluctuante y fragmentado. Permiten a los legisladores estar mejor preparados para abordar oportunidades y desafíos emergentes, y ayudan a garantizar que consumidores y empresas por igual puedan tomar decisiones informadas para producir alimentos más saludables y más sostenibles para todos.

La moraleja es: si trabajamos juntos, todos podemos ayudar a conseguir unos alimentos inocuos para una mejor salud, lo cual nos beneficia a todos.