

Editorial

Alimentos adulterados ¿Qué nos espera?

La adulteración de los alimentos y el fraude se informa cada vez con mayor frecuencia, debido a que representa una amenaza importante para la salud de las personas y para la seguridad alimentaria. Se trata de acciones con el propósito de engañar a los consumidores al no garantizarse la autenticidad de los alimentos, en franca violación de la legislación vigente. Estudios en países de Europa y Brasil, han reportado que las cadenas de alimentos de origen animal, como la leche y los productos lácteos, se encuentran entre los principales objetivos del fraude alimentario y las adulteraciones. Los aceites vegetales, en especial el aceite de oliva, así como la carne, el pescado y sus respectivos subproductos estuvieron involucrados en algún fraude alimentario y adulteración, principalmente en sustituciones. También en el café y el té se ha reportado la adición de ingredientes extraños. En Venezuela, los canales regulares de información a los consumidores para que se mantengan sensibilizados ante las denuncias de productos de dudosa inocuidad alimentaria y de fraude alimentario, son limitados y poco transparentes. En general, la poca información del tema, provienen de investigaciones académicas, medios de comunicación y redes sociales. La investigación de las 14 marcas de productos lácteos en polvo provenientes de industrias mexicanas, distribuidos por los Comités Locales de Abastecimiento y Producción (CLAP), cuyo análisis químico se hizo en el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ICTA) de la Universidad Central de Venezuela (UCV), comprobó que solo dos marcas calificaron como productos lácteos de acuerdo con la Norma COVENIN. En 12 de las marcas los datos del etiquetado no coincidieron con el análisis químico. La mayoría de los productos son significativamente más altos en carbohidratos y sodio y más bajos en proteínas y calcio. La adulteración de estos productos lácteos tiene consecuencias negativas en la población, en especial en los niños pequeños, debido a que forman parte de su alimentación, sin el debido control del cumplimiento de la norma vigente por parte del Estado venezolano. También en el país, abundan denuncias sobre el expendio de productos adulterados de marcas reconocidas, sin registro sanitario, alimentos contaminados y recientemente, fue retirada del mercado una marca de sal adulterada. La vulnerabilidad al fraude alimentario y productos adulterados en el país es alta, porque además del expendio de productos sin registro sanitario, se ha incrementado el contrabando y el ingreso de alimentos a través de las fronteras sin control de las autoridades sanitarias. La prevención del fraude y la adulteración, según algunas investigaciones, requiere la aplicación del marco regulatorio, el fortalecimiento de los equipos de investigación y técnicos para el monitoreo y un estricto control en los registros de productos. Venezuela es signataria de los convenios internacionales y está obligada a cumplir las normas de la Comisión del Codex Alimentarius, el más alto organismo internacional en materia de normas de alimentación, pero más importante aún, en el país existe la normativa para el control e inocuidad de alimentos, la cual debe ser rescatada y fortalecida para su adecuada aplicación.

Maritza Landaeta-Jimenez