

“Los únicos que podemos controlar los alimentos de origen animal somos los veterinarios”

Aunque es un aspecto de la veterinaria poco conocido, estos profesionales juegan un papel crucial a la hora de asegurar el control sanitario de los alimentos que llegan a la población.



El control sanitario de los alimentos es crucial para evitar o reducir al mínimo el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Hablamos sobre ello con **Marta Legido**, miembro de la junta de gobierno del Colegio Oficial de Veterinarios de Barcelona (COVB): “El control de la inocuidad de los alimentos es un área relevante de la Salud Pública que protege la salud de las personas y salva vidas. Aunque es un aspecto de la veterinaria menos conocido, los veterinarios tenemos un papel relevante y reconocido por nuestra formación en sanidad animal y enfermedades zoonóticas transmitidas por animales”, explica Marta Legido.

Los veterinarios son uno de los profesionales que se ocupan del control oficial, desde el punto de vista sanitario, de los alimentos en cuanto a su seguridad alimentaria: “No somos los únicos, pues hay otros perfiles profesionales como los farmacéuticos, bromatólogos... Hay diversas profesiones, todas sanitarias, que se pueden ocupar del control oficial de ello”.

Pero en España, hoy en día y, de hecho, en toda Europa, “los únicos que podemos controlar los alimentos de origen animal somos los veterinarios, por normativa, es decir, es un imperativo legal”, nombra Legido. Además, personalmente como

veterinaria cree que este colectivo tiene una formación más global para el control de alimentos de origen animal, porque durante los estudios de veterinaria *“aprendemos todo lo relativo a la sanidad animal y a todas las enfermedades que se pueden transmitir de los animales a las personas, sea directa o indirectamente, como, por ejemplo, a través de los alimentos, que es lo que denominamos zoonosis”*, comenta.

Muchas plazas públicas que se convocan para control oficial de seguridad alimentaria las acaban ocupando veterinarios, *“porque, aunque están abiertas a otras profesiones -y, de hecho, hay profesiones muy cualificadas para el control oficial-, sí que es cierto que los alimentos de origen animal, por normativa, los deben de controlar veterinarios”*, reitera la veterinaria perteneciente al COVB.

Además, Legido especifica que, si una administración pública necesita un profesional para que controle alimentos de todo tipo, un veterinario encaja más en un perfil más global, porque cuando *“hablamos de alimentos de origen animal, lo hacemos no sólo de carne y pescado, estamos hablando también de lácteos, de huevos, y todos los derivados, helados, quesos... Muchos alimentos tienen ingredientes que provienen del reino animal”*.

Consecuencias de la mala gestión en el control y la vigilancia de los alimentos

El control oficial de los alimentos incluye también los alimentos para los animales. Marta Legido lo detalla así: *“Hay un gran reglamento europeo que obliga a los estados miembros y a todas sus administraciones -en el caso de España, sería la Administración General del Estado, pero sobre todo a las Comunidades Autónomas, que son las que tienen prácticamente todas las competencias transferidas en Sanidad, y luego los ayuntamientos, que también tienen un papel muy importante porque controlan todos los comercios minoristas, las tiendas donde vamos a comprar y los restaurantes donde vamos a comer-, que no sólo controla los alimentos que consumimos los humanos, sino también toda la alimentación animal”*.

La experta destaca que un fallo en el control de los alimentos para animales puede generar problemas muy grandes. De hecho, toda la normativa europea de control de alimentos viene de unos reglamentos de principios de los años 2000, que se hicieron justo a raíz de la crisis de las llamadas ‘vacas locas’.

“Los reglamentos básicos de higiene alimentaria de la Unión Europea, que es de los territorios del mundo más avanzados en control oficial alimentario, se publicaron justo después de la crisis de las ‘vacas locas’, un problema que se generó porque se introdujeron en el pienso de animales herbívoros, como son las vacas, las cabras y las ovejas, proteínas animales que no les corresponderían a estos animales, y además proteínas animales de animales de su misma especie o de especies muy similares. Aquello no era correcto, es decir, no estaba permitido, pero había un vacío legal y, a raíz de eso, aparecieron las encefalopatías espongiiformes transmisibles, y se generó esta normativa, que es la base de la actual”, puntualiza.

Perjuicios para las personas

Sin duda, si no hay un buen control, puede haber un claro perjuicio para las personas. Marta Legido nombra que, aunque es imposible controlar absolutamente cada ración de cada alimento de cada animal o cada plato que llega a nuestra mesa, hay una red de sistemas de control y *“cuando se produce algún fallo o cuando no se detecta algún peligro, a veces ese peligro no causa graves problemas, pero cuando lo hace implica muertes o daños irreversibles. No es frecuente, pero cuando pasa es muy grave”*.

La experta pone de ejemplo la crisis de la carne mechada, que era un alimento listo para el consumo que contenía un microorganismo, denominado listeria, que es muy peligroso. *“Hubo muchos errores. Y la empresa que fabricaba este alimento cometió muchos errores a sabiendas; es decir, sabiendo que estaba haciendo las cosas mal, las seguía haciendo mal. Cuando pasan estas cosas, las consecuencias pueden ser muy graves”*.

“El cambio climático es una más de las consecuencias del efecto del ser humano sobre nuestro planeta”

Globalización y nuevas pandemias

El mundo está cambiando, y lo hace rápidamente. Para Marta Legido, hace un siglo un ser humano no podía moverse a la velocidad que nos movemos ahora, y los animales tampoco. *“Ahora el trasiego de animales y personas a lo largo de todo el planeta es tremendo y rapidísimo. Y los hábitos han cambiado. Nos apetece comer algo que se produce en el otro extremo del planeta, lo pedimos, a veces por Internet, y en pocos días lo tenemos”*.

Para ella, la globalización tiene cosas muy buenas, pero también malas: *“El cambio climático es una más de las consecuencias del efecto del ser humano sobre nuestro planeta. Y los expertos dicen que, estos dos elementos juntos, van a favorecer la aparición de nuevas pandemias, y alguna puede ser que se vehicule a través de los alimentos”*.

Los retos de los veterinarios

Según la veterinaria, nuestra sociedad tiene que ser consciente de la importancia del control oficial alimentario, y creo que *“las administraciones públicas deberían ponerlo en valor, porque hacemos una labor muy importante que no se ve, hasta que no pasa algo. Cuando estás enfermo, vas al médico, te cura y tú ves un resultado. Nosotros lo que hacemos es poner barreras para que no lleguemos a enfermar. Entonces, todos los que hacemos control oficial, no sólo los veterinarios, todos los profesionales, creemos que deberían incrementarse los recursos humanos y materiales que se dedican a ello. Es una reivindicación que tenemos por el bien de todos”*. 🐾