

La Problemática de la calidad de los alimentos en El Salvador

Anne Germain, Víctor Aguilar

Introducción

El presente artículo propone contribuir al debate en torno a la calidad de los alimentos producidos y consumidos en El Salvador. Este debate surgió a raíz de la publicación de los resultados de la investigación sobre la calidad de la leche y sus derivados que realizó el Centro para la Defensa del Consumidor (CDC) en el pasado mes de abril.

En una primera parte se hacen algunos señalamientos respecto a los problemas en la calidad de los alimentos a través de toda la cadena de actividades que va desde su producción hasta el consumo y generación de desechos. En la segunda parte se analiza la repercusiones que esta problemática genera para la competitividad y productividad de nuestra industria alimenticia, en el contexto del proceso de globalización de la economía. Finalmente se recomiendan algunas medidas orientadas a mejorar la industria alimenticia en cuanto a calidad y competitividad.

I Parte: El problema de la calidad de los alimentos

Independientemente de los análisis (y respuestas hechas a estos últimos), el debate creado alrededor de los medicamentos, del agua potable y de los productos lácteos pone en evidencia que existen serios problemas en cuanto a la calidad de muchos productos de consumo corriente y, en particular, de los bienes alimenticios.

Respecto a los alimentos, es suficiente observar lo que pasa a nuestro alrededor

para darse cuenta que una fuente común de contaminación son las malas o pésimas condiciones de higiene que prevalecen en muchos lugares (restaurantes, hogares, mercados abiertos, plantas procesadoras, rastros, centros comerciales, etc.) donde se preparan, comercializan y consumen alimentos; ello se evidencia por la presencia de moscas y otros insectos que pupulan encima o alrededor de los alimentos que no están debidamente cubiertos y protegidos. (Aquellos alimentos vendidos en las calles o en los mercados abiertos, además de atraer a los insectos, son expuestos al polvo y al humo de los vehículos). Estos agentes contaminadores deterioran los alimentos, y su consumo puede ocasionar enfermedades gastrointestinales (a corto plazo) o cáncer (a mediano o largo plazo).

Las fuentes de contaminación anteriormente mencionadas son visibles; sin embargo, existen otras fuentes de contaminación de los alimentos, las cuales son menos evidentes a simple vista. Estas son producto de la acción humana pues aparecen en cada una de las etapas de la actividad económica (producción agropecuaria de las materias primas, producción industrial, distribución, transporte y comercialización de bienes alimenticios, y producción de desechos). A continuación se presentan los principales problemas de contaminación que se dan a esos diferentes niveles:

a) *En la fase de la producción agropecuaria*, el uso indiscriminado de insumos químicos (fertilizantes, plaguicidas) conduce a una amplia contaminación de las aguas

(superficiales y subterráneas) y del suelo; de ahí que los cultivos, el ganado y los peces absorben residuos de esos químicos, los cuales suben por la cadena alimentaria y acaban en el plato de los consumidores. Ahora bien, éstos generan un riesgo de cáncer, de trastornos neurológicos y otros desórdenes de salud².

En cuanto a la carne de pollo, que es uno de los alimentos más consumidos en el país, se encuentra expuesta a la contaminación por falta de instalaciones y técnicas de manejo adecuadas para la alimentación y el aseo de los desechos generados en la crianza, lo cual suele generar virus que provocan enfermedades a los consumidores.

b) *Al nivel de la fase de transformación* (preparación y conservación de los bienes alimenticios), la contaminación se manifiesta mediante varias formas, entre las cuales se pueden mencionar las siguientes:

- la falta de higiene en los establecimientos donde se procesan los alimentos: por ejemplo, se ha observado que “las instalaciones de las fábricas son abiertas, permitiendo la entrada de polvo e insectos”; otro vacío particularmente grave es que la limpieza dentro de las fábricas no parece ser una preocupación prioritaria³.

- El uso de materias primas o ingredientes contaminados o deteriorados en la elaboración de comidas más procesadas. Por ejemplo, ingredientes tales como los huevos malos, productos lácteos fermentados o el agua potable contaminada inciden mucho en la calidad de los productos alimenticios finales.

- El uso indebido de aditivos: éstos (los cuales son productos químicos) responden a las exigencias de la industrialización alimentaria y de su comercialización a gran escala. A nivel global, sus principales

funciones consisten en a) conservar los alimentos; b) acentuar determinados sabores y/o disimular efectos de deterioro ligados a la pérdida de frescura; o c) sustituir materias primas costosa. Por lo general, el uso de los aditivos en la fabricación de los alimentos no produce directamente intoxicaciones alimentarias; sin embargo, se usan numerosos aditivos considerados como dudosos (por el hecho de ser nocivos o susceptibles de ocasionar alergias, o cuya inocuidad no ha sido garantizada). Ahora bien, la ingestión regular de sustancias nocivas, aún en cantidades mínimas, puede resultar dañino para la salud a mediano o largo plazo⁴.

También, vale la pena recordar que si bien al Ministerio de Salud le corresponde controlar la entrada de aditivos en el país, no hay control respecto al uso de éstos; muchas veces, por tradición o ignorancia, se utilizan aditivos innecesarios (como por ejemplo, el colorante que da un color rojo a las salchichas).

- Una dosificación inadecuada de ingredientes y/o de aditivos como consecuencia del descuido o de la ignorancia del personal. Por ejemplo se ha reportado casos de “corrosión en el interior de latas por culpa de la sal⁵”.

- El incumplimiento de requisitos que aseguran una mejor calidad del producto aumenta el riesgo de contaminación (por ejemplo, el no cumplir con la exigencia de cambiar frecuentemente el agua yodada que permita evitar el desarrollo de microbios en la carne de pollo, o de hidratarla a una temperatura de 5 grados centígrados después de haber sido cortada).

c) *En la fase de la distribución* son múltiples las formas de contaminación o deterioro que padecen los bienes alimenticios. Mencionamos unos ejemplos a continuación:

- Al ser transportados en vehículos inadecuados (los cuales a menudo deben transitar en malos caminos), las cajas o latas se deforman. Vale la pena hacer mención de las condiciones pésimas en las cuales se transporta la carne desde los rastros municipales hacia las plantas procesadoras: es transportada en vehículos que no cuentan con sistemas de refrigeración, y la carne se encuentra expuesta al calor, al polvo y al humo. En el lugar de procesamiento, se encuentra a menudo depositada en el suelo (en lugar de ser colgada) y expuesta a temperaturas elevadas y a las moscas. Además, el personal encargado de transportar y procesar la carne raramente dispone de los utensilios higiénicos indispensables (gorros, máscaras y guantes).

- En los depósitos de las tiendas o supermercados donde la temperatura es demasiado alta, los bienes alimenticios se fermentan.

d) *A nivel de la comercialización*, es suficiente dar una vuelta por algunas tiendas o supermercados para darse cuenta de la cuestionable higiene de los estantes o refrigeradoras en los cuales se disponen los bienes alimenticios ofertados. En el caso particular de los supermercados, los apagones o las fluctuaciones del voltaje eléctrico afectan el funcionamiento de la infraestructura, lo que provoca el deterioro de los alimentos refrigerados (valga señalar que algunos supermercados apagan intencionalmente el sistema frío durante el fin de semana para ahorrar dinero).

e) *En la fase de consumo*, como ya lo mencionamos al principio de este artículo, la contaminación ocurre por culpa de las

malas condiciones de higiene que prevalecen en muchos lugares donde se consumen alimentos (hogares, restaurante y calles), así como de la falta de hábitos adecuados por parte de mucha gente en cuanto a su higiene personal.

La carne se encuentra a menudo depositada en el suelo y expuesta a altas temperaturas, en vez de ser colgada y refrigerada

f) *La elaboración y consumo de bienes alimenticios produce desechos* (industriales y domésticos). A este nivel también se dan problemas de contaminación a raíz del manejo inadecuado de los mismos. En efecto, en donde el servicio de recolección de la basura es

ineficiente o inexistente, una parte considerable de ésta se encuentra botada en cualquier lugar (calles, vertederos piratas). Ahora bien, la basura acumulada fomenta la crianza de insectos (moscas) y otras bacterias, los cuales al rodear los asentamientos humanos, representan un riesgo permanente de contaminación de los alimentos.

Para finalizar esta parte es preciso señalar que los problemas o riesgos de contaminación de los alimentos anteriormente señalados, podrían reducirse sensiblemente siempre y cuando los consumidores mismos asuman una mayor responsabilidad en exigir que se les garantice su derecho a una alimentación sana.

II Parte: Repercusiones de la mala calidad de los alimentos sobre la competitividad de la industria alimenticia salvadoreña

Los problemas en cuanto a la calidad de los alimentos afectan a nuestras industrias principalmente desde dos puntos:

1. La competitividad de nuestra producción alimenticia.

El actual proceso de globalización de la economía que se está operando impone a las empresas nacionales la necesidad de competir no sólo a través de menores costos unitarios, sino también en base a la calidad de los bienes y servicios producidos, tanto para el consumo interno como para las exportaciones. De ahí se desprende la necesidad de esmerarse por aplicar medidas que permitan alcanzar altos niveles de calidad, acordes con los estándares y normas internacionales.

Una de las tendencias asociadas a la globalización es la estandarización de normas de calidad y normas de proceso, de manera que nuestra estructura productiva responda positivamente a esa tendencia, si se quiere que nuestras exportaciones sean competitivas a nivel internacional.

En ese mismo contexto se encuentra la importancia que están tomando las normas ambientales globales en el comercio internacional. Al respecto existen varias etiquetas ambientales⁶ que tratan de identificar productos o servicios menos dañinos al ambiente y a la salud humana. En este marco se restringe las posibilidades de intercambio para aquellos productos alimenticios que han sido producidos con técnicas e insumos que dañan sensiblemente el medio ambiente, como es el uso excesivo e indiscriminado de agroquímicos que contaminan los alimentos, los cuerpos de agua, el suelo, etc., y por tanto afectan la salud humana.

Para nuestra industria alimentaria, tanto agropecuaria como agroindustrial, es de vital importancia alcanzar los estándares internacionales de calidad, ya que de no lograrlo dichas actividades se verían desplazadas por la competencia externa, lo cual ocasionaría problemas de quiebra de empresas, desempleo, etc.

Hay que tomar en cuenta que nuestro país tiene experiencias de rechazo de productos alimenticios de exportación por estar contaminados.

“En el año 1992, por ejemplo, el FDA (de Estados Unidos) prohibió el ingreso de varios productos agrícolas procedentes de El Salvador, valorizados en US\$ 2,062,516.00, debido a la contaminación de insectos, la adición de colorantes inaceptables, la omisión del tipo de etiqueta apropiada y otras. Esta cantidad se podría ver aumentada si a estas causas se les suma la contaminación por plaguicidas”⁷.

La mala calidad de los alimentos se vuelve entonces un obstáculo para penetrar en los mercados internacionales y por lo tanto para fortalecer nuestras exportaciones.

Pero sería injusto exigir buena calidad a las empresas nacionales que producen alimentos y no hacerlo con los alimentos que entran al país vía las importaciones, los cuales deben ser sometidos a los mismos estándares de calidad que se exigen a los productos nacionales.

También debe haber un estricto control sobre las materias primas y los insumos importados que son utilizados en la producción de alimentos. Es muy conocido por ejemplo que compañías de los países industrializados exportan hacia nuestros países agroquímicos que han sido prohibidos en los países de origen, por sus efectos perjudiciales a la salud y el medio ambiente.

2. Calidad y productividad del capital humano

En el mundo de hoy no sólo se compite en base a la calidad del capital físico-técnico (maquinaria, equipo, etc.) sino también en base a la calidad del capital humano.

Una mala calidad de los alimentos provoca efectos graves sobre la salud y por tanto en la productividad de la fuerza de trabajo y de las empresas en su conjunto, y genera una mayor porosidad en el tiempo efectivo de trabajo debido a que aumentan las solicitudes de permisos en los centros de trabajo, las incapacidades temporales y definitivas, etc. Al mismo tiempo que eleva los gastos de las empresas y del Estado para afrontar los problemas de salud ocasionados por la mala calidad de los alimentos.

En nuestro país, entre las primeras causas de morbilidad se encuentran aquellas enfermedades que pueden tener entre otras razones la mala calidad y la contaminación de los alimentos. Según El Ministerio de Salud, las enfermedades infecciosas intestinales mal definidas y la parasitosis intestinal ocupan el segundo y el cuarto lugar respectivamente dentro de las cinco primeras causas de morbilidad⁸.

De todo lo anterior se desprende que el asegurar una buena calidad de los alimentos es un requisito fundamental para el desarrollo económico y social de nuestro país y para lograr los niveles de competitividad requeridos y una buena calidad y productividad de la fuerza de trabajo que nos permitan una inserción de calidad en la economía mundial.

En este sentido las empresas productoras de alimentos, en vez de tomar una actitud de entidades como el Centro de Defensa del Consumidor, alegando que se está atacando a la libre empresa, deben asumir la responsabilidad de mejorar la calidad para poder ser realmente competitivas.

III Parte: Hacia una mejor calidad de los alimentos: sugerencias

A continuación proponemos diversas medidas generales, de tal forma que de ser

implementadas permitan elevar los niveles de calidad de los alimentos. Estas medidas podemos agruparlas en 5 categorías:

1. *A nivel de capital físico:* a) mejorar las plantas procesadoras de alimentos en cuanto a su tecnología, métodos de producción y condiciones de almacenamiento y transporte; b) dentro de las instalaciones, mejorar e implementar adecuadamente las medidas higiénicas y las normas de control de calidad, así como cumplir con las condiciones de saneamiento ambiental; c) controlar de manera estricta la calidad de los insumos químicos (aditivos) importados utilizados en la elaboración de los bienes alimenticios.

2. *A nivel de capital financiero:* otorgar facilidades de crédito a las empresas que participen en la transformación y circulación de alimentos, para que puedan impulsar los cambios necesarios en las plantas y equipos, que les permitan elevar la calidad de la producción y el servicio que prestan.

3. *A nivel del capital institucional:* a) revisar, actualizar y coordinar las leyes que se refieren a los alimentos; así como establecer los mecanismos que garanticen su ejecución (en particular sanciones que penalicen a aquellos que producen, distribuyen y comercializan alimentos de mala o dudosa calidad); b) diseñar e implementar una "política alimentaria" que regule los aspectos que se refieren a la producción y distribución de los alimentos tales como: los parámetros/normas de calidad, la importación y uso de los aditivos y las técnicas de conservación; c) informar y educar (mediante campañas de concientización) a los consumidores en torno a la incidencia de la alimentación sobre la salud; d) fortalecer instituciones como el CDC y la Dirección de Protección al Consumidor; e) acelerar la creación de la Procuraduría de Defensa del Consumidor y dotarla de la

autoridad necesaria para que pueda desempeñar un papel efectivo; f) crear asociaciones comunales de consumidores que vigilen la calidad de los bienes alimenticios producidos y comercializados en sus lugares de vivienda.

Valga señalar que, según información proporcionada por el Director del Laboratorio de Calidad Integral de FUSADES, actualmente se está empezando a controlar la calidad de los alimentos en base a las normas del Codex Alimentarius. Este Codex contiene las normas que rigen en el GATT y que son la base para las negociaciones comerciales entre países sobre los productos alimenticios. Esto constituye un paso que permitirá elevar la calidad de la producción alimenticia.

4. *A nivel del capital humano:* a) mejorar sensiblemente los hábitos higiénicos de los consumidores y personal que trabaja en la producción y comercialización de los alimentos; b) elevar los niveles de la educación del personal (es indispensable formar y/o capacitar "técnicos de alimentos" que tengan suficiente conocimiento y habilidades para responder a los avances científicos y tecnológicos introducidos en los procesos productivos); c) educar a los consumidores de tal forma que puedan ellos mismos promover la eliminación de productos cuya calidad es dudosa.

5. *A nivel capital natural:* minimizar las fuentes de contaminación de los alimentos en todas las etapas del proceso de producción implica entre otras medidas: a) sanear las fuentes superficiales y subterráneas de agua (para elevar la calidad del agua de riego y de la que sirve como ingrediente en

la fabricación de los alimentos); b) contrarrestar la erosión de los suelos, lo que permitiría reducir gradualmente el uso de insumos agroquímicos; c) controlar el uso de éstos para evitar su uso irracional y así disminuir el peligro de contaminación; d) manejar adecuadamente los desechos orgánicos (tanto industriales como domésticos) mediante su transformación en abono natural.

Notas

¹ El uso descontrolado y abusivo de insumos agroquímicos parece ser una tendencia corriente en El Salvador tal como lo evidencia la cita a continuación: "Durante el período de 1965 hasta fines de la década de los años 70, se utilizaron más pesticidas por unidad de área que en cualquier otra parte del mundo. El número de aplicaciones aéreas de DDT y otros hidrocarburos clorinados, alcanzó a 56 durante un espacio de tres meses". Varios expertos salvadoreños y USAID, Perfil ambiental: El Salvador, San Salvador, 1985, p.23. Otro estudio destaca que en 1975 por lo menos 20% de la producción mundial de parathion fue usada en El Salvador. H.J. Leonard, Recursos naturales y desarrollo económico en América Central. Un perfil ambiental regional, San José, 1985, p.147-148.

² "En el Salvador, altos niveles de DDT y plaguicidas orgánicofosforados han sido reportados en pescado y camarones, la leche y carne de bovinos y en leche materna". *Ibid.*, p.151.

³ Prensa Gráfica, 26 de abril de 1994

⁴ Nadine Fraselle, Politique alimentaire y protection du consommateur: dossier Agroalimentaire et santé, en Revista de la Université Catholique de Louvain (UCL), Lovaina, p.28-29.

⁵ Prensa Gráfica, 26 de abril de 1994.

⁶ Véase Revista Panorama Internacional, "Etiquetas Ambientales: Requisito para el comercio mundial, 28 de febrero de 1994.

⁷ FUSADES, Informe Económico Semanal. "Costos y beneficios en la desregulación de los pesticidas en El Salvador", Informe No.40, 13 de octubre de 1993.

⁸ Véase Memoria del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social 1992-1993.