



ESCUELA DE COMERCIO EXTERIOR Y ADUANAS "MONTESSORI"

R.D. UGEL 03 N° 0941 - 01 - ED

Av. Arequipa 3669 – San isidro

Tel.222-1517

E-mail: ceopmontessori1@hotmail.com

www.escuelacomex.com

Muerte de tres niños por la ingesta de alimentos contaminados: La respuesta de EE.UU. ante una situación similar en 1993: HACCP

El pasado 20 de setiembre del 2011, aproximadamente 120 personas entre alumnos, profesores y padres de familia de la institución educativa N° 82311 del caserío Redondo, distrito de Cachachi, provincia de Cajabamba en Cajamarca (Perú) resultaron intoxicados por ingerir alimento contaminados provenientes del Programa Nacional de Apoyo Alimentario (PRONAA) del Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social. El saldo final fue la lamentable muerte de tres niños.

Al respecto quisiera comentarle que un hecho semejante ocurrió en los EE.UU. en 1993. En esa ocasión aproximadamente 700 personas enfermaron y 4 niños murieron como consecuencia de haber consumido hamburguesas contaminadas con la temible bacteria E-coli O157-H7 en una famosa cadena de comidas rápidas muy popular en ese país: Jack in the Box.

El hecho fue muy doloroso y lamentable y fue relevado por toda prensa de aquel entonces, como lo es hoy (ver <http://www.stopfoodborneillness.org/content/history-stop>).

Peor aún, Jack in the Box culpó de todo lo sucedido al gobierno de EE.UU.; porque, según ellos, no había dictado las medidas sanitarias oportunas y necesarias para evitar la epidemia.

Sin embargo, debemos resaltar lo siguiente, a diferencia del Perú, en donde nos ponemos muy tristes, buscamos a los culpables, nos rasgamos las vestiduras; pero no buscamos la solución definitiva de los problemas, en EE.UU. sí se tomaron las medidas correctivas para que hechos semejantes no se volvieran a repetir nunca más: ¿Qué se hizo? El mismo presidente Bill Clinton se puso al frente del problema y decidió implementar el mejor sistema que existía en los EE.UU. y en el mundo para garantizar la inocuidad de los alimentos procesados: El Sistema de Análisis de peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

El sistema HACCP era utilizado por la NASA para la elaboración del alimento de los astronautas y el presidente Bill Clinton decidió implementarlo y exigirlo a todas las fábricas que producen alimentos en los EE.UU.

Hoy la Organización Panamericana de la Salud, la FAO y la Comisión del CODEX Alimentarius recomiendan y reconocen el sistema HACCP como el medio más seguro para garantizar la inocuidad de los alimentos y cuidar y proteger la salud de los consumidores.

Podría pensarse que este sistema HACCP es difícil de implementar y muy costoso, pero no es así, muchas empresas peruanas ya se han certificado, principalmente supermercados y exportadoras. Asimismo, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) ha organizado talleres para su implementación en pequeñas y medianas empresas (<http://www.fao.org/ag/agn/agns/files/infotaller.pdf>).

El mundo está adoptando este sistema, y tarde o temprano el Perú lo tendrá que adoptar, ojala que sea más temprano que tarde, para que estos casos como el de los niños de Redondo en Cajamarca no se repitan nunca más.

Lima, 07 de Octubre del 2011

Luis Palacios Salguero
Director Académico
Escuela de Comercio Exterior y Aduanas "Montessori"