

## Papel del MVZ en la inocuidad alimentaria

Dra. María Salud Rubio Lozano  
Profesora, CEPIPSA, UNAM

El Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) realiza diversas actividades para que el consumidor obtenga alimentos sanos y de calidad. En su página, el SENASICA define la Inocuidad como la característica que garantiza que los alimentos que consumimos no causan daño a nuestra salud, es decir, que durante su producción se aplicaron medidas de higiene para reducir el riesgo de que los alimentos se contaminen con residuos de plaguicidas, metales pesados, agentes de tipo físico que puedan causar una lesión al momento de consumir un alimento o bien microorganismos como *E coli*, *Salmonella spp* o *Listeria monocytogenes*, que pueden enfermar a los humanos. Para asegurar la inocuidad existen diversas herramientas que se aplican en granjas y plantas de producción y procesamiento, o distribución y venta de los alimentos, que incluyen los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), las Buenas Prácticas Agrícolas, Pecuarias, Acuícolas y Pesqueras y el Buen Uso y Manejo de Agroquímicos, con las que se logra que los mexicanos disfrutemos de alimentos sanos y de calidad (SENASICA). Estas herramientas de trabajo son las que los MVZ aprenden para asegurar la inocuidad alimentaria en nuestro país. Sin la aplicación de las mismas, las enfermedades que pueden ser transmitidas por los alimentos serían causa de morbilidad y mortalidad, y un impedimento significativo para el desarrollo socioeconómico de México. La información precisa sobre la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos no es fácil de generar en nuestro país, pero si la tuvieramos, podría ayudar a que los responsables políticos asignaran los recursos necesarios para el control de la seguridad alimentaria y control e intervención de la seguridad alimentaria. La OMS realizó recientemente un estudio para estimar las pérdidas causadas por las enfermedades transmitidas por los alimentos. Dicho estudio fue preparado por el Grupo de Referencia de Epidemiología de la OMS (FERG) y muestra que hubo unas 600 millones de enfermos por alimentos y unas 420 mil muertes en 2010.

En México, y específicamente en la FMVZ de la UNAM, el Perfil del egresado MVZ incluye la formación en los conocimientos en medicina preventiva y salud pública que le

permita salvaguardar la salud del hombre mediante el establecimiento de medidas para la prevención de las zoonosis y el diseño y aplicación de normas y prácticas de higiene y aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos de origen animal. Además los MVZ egresados deberán demostrar habilidades para realizar estudios epidemiológicos y aplicar medidas de salud pública y realizar actividades analíticas y de inspección sanitaria de los productos de origen animal.

Estos objetivos están alineados a las *Recomendaciones de la OIE sobre las competencias mínimas que se esperan de los veterinarios recién licenciados para garantizar Servicios veterinarios nacionales de alta calidad*. Dichas recomendaciones incluyen como objetivos específicos de aprendizaje a) comprender y explicar las buenas prácticas de seguridad sanitaria de los alimentos a nivel de la explotación, b) participar en las inspecciones en los mataderos, lo que incluye la inspección ante mortem, post mortem y el sacrificio en condiciones decentes y c) entender y explicar la integración entre los controles de sanidad animal y de salud pública veterinaria. Las competencias mas avanzadas de los MVZ, relativas a la inocuidad, son descritas en la OIE en base a los siguientes criterios: a) los MVZ deberán realizar inspecciones, basadas en el riesgo, en los mataderos, que incluye la inspección ante mortem, post mortem, la matanza en condiciones higiénicas, b) conocer los programas de pruebas de residuos y de la trazabilidad de los productos de origen animal y por último c) tener conocimientos teoricos y prácticos sobre el saneamiento en las plantas procesadoras de alimentos, el almacenamiento adecuado de los productos procesados derivados de los animales, el almacenamiento doméstico de los alimentos y la seguridad de su preparación, sin olvidar la salud e higiene de todas las personas que participan en la cadena de fabricación, es decir, “desde la granja hasta el tenedor”.

En 2020, el Consejo Técnico de la FMVZ de la UNAM aprobó la actualización de programa de la materia **Inocuidad y calidad de los alimentos de origen animal (AOA)** correspondiente al Plan de Estudios 2006. Los profesores de la asignatura realizaron modificaciones con el objetivo de fortalecer el cumplimiento del perfil del egresado y, de esta forma, promover un mejor desempeño de nuestros alumnos en los lugares donde realicen su ejercicio profesional.

## Bibliografía

1. SENASICA, SADER. <https://www.gob.mx/senasica/articulos/una-definicion-clara-de-inocuidad-70674?idiom=es>
2. OIE, *Recomendaciones de la OIE sobre las competencias mínimas que se esperan de los veterinarios recién licenciados para garantizar Servicios veterinarios nacionales de alta calidad.*  
[https://www.oie.int/fileadmin/Home/esp/Internationa\\_Standard\\_Setting/docs/pdf/A-F-DAYONE-B-esp-sin.pdf](https://www.oie.int/fileadmin/Home/esp/Internationa_Standard_Setting/docs/pdf/A-F-DAYONE-B-esp-sin.pdf)
3. WHO. *WHO estimates of the global burden of foodborne diseases*  
[https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/199350/9789241565165\\_eng.pdf?sequence=1](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/199350/9789241565165_eng.pdf?sequence=1)
4. Perfil del MVZ de la FMVZ de la UNAM.  
<https://www.fmvz.unam.mx/fmvz/principal/archivos/Perfil.pdf>