

# Risk Engineering Services

## Intoxicaciones Alimentarias

### Responsabilidad Civil Producto

CHUBB®



#### ¿Cómo prevenirlas?

Son varios los factores que inciden en el incremento de los riesgos de enfermar derivado del consumo de alimentos contaminados. Asimismo, cada vez son más los agentes microbianos y las sustancias químicas que pueden llegar a nuestra mesa. Estos factores hacen que las autoridades deban revisar permanentemente los controles y modificar las normas que permiten asegurar a los consumidores la calidad e inocuidad de los alimentos. La aplicación estricta de dichas normas es clave para evitar las enfermedades derivadas del consumo de alimentos contaminados (ETAs).

En la actualidad, la población en su gran mayoría se alimenta fuera de su hogar, hecho que es hoy prácticamente una necesidad. Por consiguiente no es una decisión tomada por las personas, sino que requerida por los sistemas de trabajo que hoy son habituales. Esta realidad hace que los controles de lo que comemos ya no están en nuestras manos, sino que dependen de terceros.

La globalización es otro de los fenómenos que también impacta en los mayores o menores riesgos de enfermar por consumir alimentos

contaminados. La población de un pueblo, región e incluso un país desarrolla una respuesta inmune específica para los microorganismos de su entorno, lo que lo que no lo protege cuando ingiere alimentos contaminados que provienen de origen muy distantes, incluso de otros continentes. Esta falta de defensa específica los hace mucho más susceptibles a infectarse o enfermarse con agentes desconocidos por su organismo.



*Detector de metales. Punto Crítico de Control para riesgos físicos.*

Otro factor que hoy redonda en que los riesgos de intoxicación alimentaria sean mayores, es la frecuente aparición de nuevos patógenos alimentarios, también llamados patógenos emergentes, lo

que suelen provocar amplios brotes que llegan a afectar a muchos países. El mayor riesgo de los patógenos emergentes es que por ser agentes desconocidos su tratamiento y la verificación de su presencia en los pacientes y en los alimentos involucrados se hace más difícil.

Todas las condiciones expuestas han llevado a que el Codex Alimentarius dependiente de la FAO/OMS instalara un nuevo sistema para controlar la inocuidad de los alimentos en el mundo. Tal sistema requiere tener montadas una serie de prerrequisitos en variados aspectos denominados genéricamente Buenas Prácticas (BPA, BPG, BPM, SOP, SsOP y Trazabilidad).

El antiguo sistema se basaba en el control de los productos finales, es decir, si necesitamos asegurar la inocuidad de un trozo de carne era necesario analizarlo, tanto desde el punto de vista microbiológico como químico.

El cambio de paradigma se basó en la creación de un nuevo sistema preventivo, que cubre toda la cadena productiva, no solo el producto final y que depende directamente de la industria o empresa productiva. Este modelo se denominó HACCP que significa “Evaluación de peligros y control de los Puntos Críticos de Control”.

En un corto periodo de tiempo la mayoría de los países lo incorporaron a su Reglamento Sanitario de los Alimentos y lo que es igualmente importante se ha ido haciendo exigible para todas las empresas que comercializan alimentos a nivel mundial. Hoy el sello HACCP es un requisito que lo incorpora toda empresa que produce o expende alimentos. Ellos se basan en que la aplicación de este sistema esta estandarizada a nivel mundial y por ende entrega confianza a los consumidores y asegura la permanencia en el mercado.

## **Sistema de Control de Inocuidad**

La aplicación del nuevo sistema de control de la inocuidad basado en la prevención, requiere un importante incremento en el nivel de capacitación de todas las partes involucradas.

En primer término, el Estado debe generar un sistema de control de la aplicación del sistema HACCP que cubra todos los rubros alimentarios. Ello implica tener un grupo de expertos que apruebe y luego supervise permanentemente los planes HACCP. Esto es muy importante porque si bien el nuevo sistema entrega esta responsabilidad a la empresa, el Estado no elude su responsabilidad para aprobarlo y controlarlo.

En segundo lugar está la empresa que debe capacitar a su personal en cuáles son las responsabilidades de cada trabajador para que el sistema HACCP funcione correctamente. Debe la empresa, por ende, contar con profesionales capacitados para implementar y supervigilar y asegurar que el plan funcione correctamente.

En tercer lugar están los consumidores que tienen un rol muy relevante en cómo funciona el HACCP previniendo las ETAs. Los países que mejor funcionan en este aspecto tienen consumidores informados organizados en potentes asociaciones de consumidores.

El último factor, no por ello menos importante, que se requiere como país, es contar con el apoyo de la academia. A la que le cabe la labor de hacer esfuerzos por aplicar ciencia, tecnología e innovación en el área de los alimentos en un país que pretende ser “Potencia Agroalimentaria”.

## **Referencias**

- Revista Indualimentos Chile. Vol 18 N° 90, Diciembre 2014. Pags 10-12 Artículo Intoxicaciones Alimentarias por Guillermo Figueroa.

## **Acerca de Chubb**

Chubb es la compañía de seguros de propiedad y responsabilidad civil más grande del mundo que cotiza en bolsa. Con operaciones en 54 países, Chubb asegura propiedad y responsabilidad civil comercial y personal, seguros de accidentes personales y salud complementario, reaseguros y seguros de vida a un diverso grupo de clientes. Como una compañía de suscripción, asesoramos, asumimos y gestionamos los riesgos con visión y disciplina. Proveemos servicio y pagamos nuestros siniestros equitativa y rápidamente. La compañía también se define por su extensa ofertas de productos y servicios, amplias capacidades de distribución, excepcional fortaleza financiera y operaciones locales a nivel mundial. La compañía matriz Chubb Limited cotiza en la Bolsa de Valores de Nueva York (NYSE:CB) y es integrante del índice de S&P 500. Chubb tiene oficinas ejecutivas en Zurich, Nueva York, Londres y otras ubicaciones, y emplea aproximadamente a 31.000 personas alrededor del mundo. Podrá encontrar información adicional en: [www.chubb.com/cl](http://www.chubb.com/cl)

## **Contáctenos**

Chubb Seguros Chile S.A.  
Miraflores 222, Piso 11  
Santiago Centro  
Chile  
T +562.2549.8300  
[www.chubb.com/cl](http://www.chubb.com/cl)

Fabio Parra Salazar  
*Gerente de Ingeniería de Riesgos*  
T +562 2549 8355  
C +569 6779 6032  
E [Fabio.Parra@Chubb.com](mailto:Fabio.Parra@Chubb.com)