COLEGIO DE MEDICOS VETERINARIOS
DE LA PROVINCIA DE MENDOZA
LEY PROVINCIAL Nº 7825 - DECRETO REGLAMENTARIO 1958/11
Derqui 114 - Tel 0261 - 4243250 (5501) Godoy Cruz - Mendoza
E- mail: info@colvetmza.com.ar

Divulgación Científica
Artículo número 2, Mayo, 2022

Disminuir la presencia de residuos de medicamentos veterinarios en alimentos requiere de la dedicación de varios participantes de la cadena de producción de los mismos

Dra. Cs. Vet. Daniela Ferré
Laboratorio de Genética, Ambiente y Reproducción
Universidad Juan Agustín Maza, Mendoza, Argentina
Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas
dferre@profesores.umaza.edu.ar

Un alimento no inocuo puede ocasionar más de 200 enfermedades desde leves como algunas gastroenteritis, hasta más complejas como favorecer el desarrollo del cáncer. Se entiende a un alimento inocuo como aquel que está libre, o posee niveles aceptables, de peligros que pudieran afectar la salud de los consumidores. Esos peligros pueden ser de naturaleza biológica, física o química, y a este grupo de enfermedades las reconocemos como transmitidas por los alimentos o ETAs. Actualmente están registradas alrededor de 250 causas de ETAs caracterizadas por infecciones e intoxicaciones. En este último grupo, además de las agudas (con sintomatología de gastroenteritis o síndromes hepáticos, renales o neurológicos), existen las intoxicaciones crónicas, que se producen por exposiciones a bajas concentraciones de contaminantes químicos durante un largo período de tiempo. En el año 2020, la Organización Panamericana de la Salud (del inglés PAHO) postuló una renovación de las Funciones Esenciales de la Salud Pública (FESP) en respuesta al contexto actual de vida y las nuevas necesidades que de éste surgen, donde puede advertirse un aumento en la ocurrencia de enfermedades crónicas no transmisibles. La problemática de la presencia de residuos químicos en los alimentos contribuye a la actual epidemiología de las enfermedades que afectan a la población. Una de las vigentes FESP consiste en vigilar los riesgos y los problemas de la salud consecuencia de los procesos de producción y del consumo de alimentos. Por ello, con la atención puesta en el ámbito de las Ciencias Veterinarias, se reconoce cada vez más la necesidad de evaluar los riesgos y controlar cada etapa de la producción de los alimentos para alcanzar la inocuidad de los mismos.

Los residuos de medicamentos de uso veterinario son un grupo de numerosos químicos buscados en los alimentos de origen animal a nivel mundial. Históricamente, los esfuerzos estaban enfocados en una evaluación analítica del producto final obtenido, como la realizada actualmente por SENASA a través del Plan de Control de Residuos e Higiene de los Alimentos (CREHA Animal, https://www.argentina.gob.ar/senasa/programas-sanitarios/plan-creha/plan-creha-animal). En este tipo de planes se analizan muestras de

tejidos de animales vivos, faenados, y de los productos comestibles obtenidos a través de ellos, como la leche o el huevo. En muestras de esos tejidos o productos se buscan bajas concentraciones de determinadas sustancias químicas desde elementos metálicos hasta medicamentos veterinarios como antibióticos y antiparasitarios, entre otros. La presencia de concentraciones de estos medicamentos puede estar permitida, con determinados Límites Máximos de Residuos (LMR), o prohibida, según lo establecido por SENASA. En Estados Unidos es la Administración de Alimentos y Medicamentos (del inglés, FDA) el ente regulador en relación a la seguridad alimentaria; y en la Unión Europea es la Agencia Europea de Medicamentos (del inglés, EMA) que, a través del Comité de Medicamentos de Uso Veterinario (del inglés, CVMP) recomienda los limites seguros de residuos de medicamentos veterinarios en animales productores de alimentos, para que luego sean establecidos como LMR por la Comisión Europea. Pero el plan, por más riguroso que sea, no puede garantizar por sí solo la inocuidad del alimento de origen animal por diversos motivos. Por ello, en la producción primaria, se fomenta a los productores y veterinarios a cumplir con las Buenas Prácticas Ganaderas (BPG); y luego, se promueve la implementación de un Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) previo cumplimiento de prerrequisitos como las Buenas Prácticas de Manufactura, y los Procedimientos Operativos Estandarizados, entre otras. Las directrices para la implementación del sistema de APPCC están detalladas en el Código Alimentario Argentino, y se aplican en la elaboración de productos alimenticios desde las instancias de recepción de las materias primas hasta la obtención del producto final (https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario). Actualmente, se están estudiando adaptaciones o modificaciones del sistema APPCC para su implementación en sistemas de producción primaria como por ejemplo la ganadería intensiva. Mediante este sistema de control integrado conocido como “desde el campo a la mesa”, las posibilidades de producir alimentos de origen animal inocuos, son mayores. En el campo, se destaca el rol del veterinario en el uso adecuado de los medicamentos. Recordemos que respetar las dosis, frecuencias, vías de administración de los medicamentos y periodos de retiro o resguardo entre otras, son algunas de las BPG. Luego, en la última etapa del proceso, la manipulación del consumidor bajo condiciones de higiene es primordial para evitar la contaminación biológica del alimento; pero, en relación a la contaminación con residuos de medicamentos veterinarios, éste solo se limita a estar informado de la problemática para poder exigir la inocuidad de los alimentos presentes en su mesa.

--
Dra. Cs. Vet. Daniela M. Ferré