



Económicas

7 de noviembre de 2000

## Honduras arriesga futuras exportaciones agroalimentarias

Yanira Romero

La histórica dependencia económica nacional de los ingresos reportados por las exportaciones

Las más de **250 enfermedades diferentes**, rastreadas hasta hoy en las estadísticas internacionales producto de la **contaminación de alimentos**, se ven como la **causa primaria** para que el tránsito del **comercio mundial de la industria agroalimentaria** se pronostique fuertemente regulado en el futuro cercano bajo estrictas medidas de **inocuidad**. Aunque el proceso dice sólo buscar ser una **útil herramienta**, capaz de **proteger** a las naciones contra **importaciones de comestibles contaminados** y no ser una barrera **no arancelaria selectiva**, aquel país que no **adopte las prácticas inocuas** quedará muy pronto **fuera del comercio internacional**. En ese sentido, los **expertos nacionales** pronostican que si **Honduras** sigue relegando la implementación del proceso en sus métodos **productivos** verá como poco a poco se le irá **cerrando las puertas** de sus **mercados externos**. En especial el **estadounidense**, principal **plaza de venta** hondureña y **artífice** en el proceso de **inocuidad alimentaria**.

**Lo que busca identificar y erradicar la inocuidad alimentaria (algunos aspectos)**

- Identificar peligros biológicos, químicos y/o físicos.
- Realizar análisis del riesgo (gravedad, ocurrencia, detectabilidad) para cada peligro.
- Determinar los puntos críticos de control, PCC, en el proceso productivo.
- Limitar focos críticos de contaminación (Ej. instalando letrinas en las áreas de cultivo para evitar la contaminación por desechos humanos, entre otros.)
- Establecer un sistema de vigilancia (acciones, frecuencia y responsables) para hacer que se cumplan las medidas.
- Establecer las medidas correctivas cuando se detecta un desvío con respecto a los límites críticos definidos para un PCC.
- Establecer procedimientos de comprobación para confirmar que el sistema funciona eficazmente.



agroalimentarias, cuya contribución al Producto Interno Bruto, PIB, ascendió en 1999 a más 10.6 millones de lempiras, podría declinar en el futuro cercano si sus procesos productivos no se someten a las nuevas exigencias inocuas del mercado mundial de alimentos.

La práctica simplificada con el nombre de inocuidad alimentaria, es un proceso de aseguramiento de calidad en la producción y elaboración de productos agroalimenticios. Es decir, el obtener alimentos nutritivos, sanos y libres de riesgos para el consumo de la población.

Producir alimentos inocuos implica establecer mecanismos y métodos que identifiquen, cuantifiquen y evalúen riesgos potenciales de contaminación en los alimentos en el lugar de su producción y consumo. Así como su impacto en la salud humana por la transmisión o presencia de microorganismos patógenos, de residuos químicos o de daños físicos de los alimentos, sean éstos consumidos frescos o procesados.

Para la química Elena Núñez, miembro del Centro de Desarrollo de Agronegocios, CDA, la implementación de esta práctica, nacida para satisfacer las necesidades alimenticias libres de contaminación para reducir los riesgos de contagio de los vuelos especiales tripulados, será dentro las próximas décadas una de las mayores exigencias para el intercambio

comercial mundial.

Y aunque el método fuera creado en Estados Unidos en mayo de 1997 bajo la administración del presidente Bill Clinton mediante una iniciativa conocida como "Inocuidad alimentaria del campo a la mesa", ésta se ha popularizado desde el mercado europeo hasta la plaza asiática y de ahí saltar al resto del mundo.

### **La inocuidad y Honduras**

Para la experta, si Honduras quiere en el futuro cercano continuar con sus actividades de venta al mercado externo de alimento, en especial de aquellos provenientes del agro, tiene obligadamente que cumplir con las normas inocuas.

Esto porque en materia comercial, el que los productos estén normalizados se convertirá en una condición de compra por los casos de contaminación que hubo como las fresas de México y frambruesas de Guatemala, por ejemplo.

Sobre el tema la OMC, Organización Mundial de Comercio, tiene un acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, Acuerdo MSF, que fija lineamientos claros para que los países practiquen las medidas sanitarias necesarias para salvaguardar la vida y la salud de las personas y del país en general en todas sus operaciones comerciales de importación de productos agropecuarios.

Pero una de las exigencias de inocuidad vienen del mercado "gringo", principal comprador de la producción nacional, por lo que para la experta al país le urge iniciar y masificar estas prácticas productivas.

"Por desgracia Honduras no está cumpliendo con estas normas. Básicamente por desconocimiento de los productores, pese a que ya se ha hablado del tema en el país. Por eso es importante que todo exportador de agroalimentos este consciente de la necesidad que hay de acercarse a estas prácticas y presentar pruebas de que las cumple aunque eleve costos de producción", refirió.

De lo contrario, el peor pronóstico ensombresería el rubro es que le sean cerradas las puertas de su principal mercado, el estadounidense. Para la también especialista en ciencias de alimentos, los productores nacionales urgen de aprovechar este período de gracia que se está dando no sólo para que se conozcan estas prácticas sino también para que se cumplan.