

LA IMPORTANCIA DE LA INOCUIDAD EN LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

En Guatemala existen leyes que obligan a los productores a cumplir requisitos mínimos que garanticen la inocuidad.

En el sector lácteo se cuentan con estrictos requisitos para que un producto sea saludable y comercializable, es decir, para que los consumidores puedan ingerirlos sin que pongan en riesgo su salud.

Para que un producto sea inocuo, necesita cumplir con los requisitos impuestos por el Ministerio de Agricultura (MAGA) y el Ministerio de Salud (MSPAS). Además de cumplir con las buenas prácticas, las cuales inician en la finca en dónde se producen los alimentos, en el transporte a las plantas de proceso, en las plantas de proceso y en el expendio de los alimentos.

En Guatemala existen leyes que obligan a los productores a cumplir requisitos mínimos que garanticen la inocuidad. Los entes responsables son el MAGA y el MSPAS, quienes se encargan de velar por el cumplimiento de estos, aunque es importante destacar que la responsabilidad es directamente de los productores y fabricantes.

En la actualidad el Departamento de Regulaciones y Control de Alimentos del Ministerio de Salud cuenta con un programa permanente de vigilancia de las plantas que cuentan con licencia de funcionamiento y registro sanitario. Hay alrededor de 20 y reciben una visita cada dos meses, donde se monitorean los productos que se venden en tiendas y supermercados. Las muestras son enviadas al Laboratorio Nacional de Salud, donde se encargan de verificar contenidos nutricionales, nivel de contaminantes y bacterias.

Es importante conocer esta información, puesto que existen más de 200 industrias que se encuentran sin control, lo cual representa un alto riesgo en la salud de los consumidores. Existe gran posibilidad que los productos contengan microorganismos patógenos, pues no reciben ningún tratamiento de pasteurización. Adicionalmente, por la falta de controles de fabricación su calidad nutricional resulta incierta, ya que carecen de marca, haciendo básicamente imposible ubicar el origen de estos productos y la certeza de responsabilidad de sus fabricantes.

Esto se ha ido reduciendo, porque la industria nacional ha establecido un sistema de pago por calidad, esto quiere decir, que el precio de compra de la leche en finca está relacionado con los factores de conteos bacterias, calidad del ordeño, temperatura de conservación y formalización fiscal del proveedor. Adicionalmente, reciben asistencia técnica directa para la mejora continua, basados en los resultados de laboratorio de cada entrega de leche en la planta. Y se aplican controles adicionales en los posibles contaminantes como peróxido y antibióticos. Cuando una entrega no cumple con los requisitos de la planta la leche es rechazada.

Es importante que los consumidores conozcan esta información y la tomen en cuenta al momento de comprar productos lácteos. Verificar la etiqueta, la fecha de caducidad y que cuenten con los registros sanitarios, que otorgan las autoridades de salud para cuidar de su salud.

Acerca de Asodel

La Asociación para el Desarrollo Lácteo (ASODEL) trabaja para convertirse en un referente líder en el Sector Lácteo de Guatemala. Al impulsar institucionalmente el desarrollo y ejecución de programas y proyectos que generen productos y servicios de calidad, ASODEL busca beneficiar a todos los participantes en los procesos productivos de la Cadena Láctea en el país: socios, aliados estratégicos, colaboradores y, especialmente, a los consumidores de sus productos finales. De esta forma, ASODEL trabaja para que todos sus productos lleven un sello distintivo: el haber sido elaborados bajo estrictos estándares técnicos y de calidad, por expertos que realizan su trabajo con excelencia, transparencia y valores éticos.

