Mejora de la inocuidad del pescado ahumado en Malí

Este proyecto tiene por objeto mejorar la inocuidad y la calidad de los productos ahumados y secos en Malí mediante la aplicación de las normas y códigos de prácticas del Codex Alimentarius. Esto permitirá mejorar las ramas de producción, lo que repercutirá favorablemente en la salud de los consumidores y en el acceso a los mercados internacionales.

Los objetivos específicos del proyecto son: i) traducir los resultados de una evaluación del riesgo en medidas concretas de gestión del riesgo, ii) sensibilizar a las partes interesadas y iii) desarrollar las capacidades en materia de buenas prácticas de fabricación y buenas prácticas de higiene.

STDF/PG/611

Status

On-going

Start Date

12/01/2021

Project Value (US\$)

\$855,825

STDF Contribution (US\$)

\$765,825

Beneficiaries

Malí

Implementing Entities

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)

Background

Entre 2014 y 2018, la FAO, en colaboración con la OMS y el Centro Pasteur, puso en marcha en Benin, Camerún, Malí y Nigeria un proyecto titulado Estudio de la Dieta Total (MTF/RAF/487/STF), financiado por el Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio (STDF). La finalidad de este proyecto era identificar los riesgos asociados a la presencia de sustancias químicas en los alimentos consumidos por las poblaciones de los cuatro países. Los resultados más destacados del estudio mostraron que, en Malí, el pescado ahumado analizado en Bamako y Sikasso contenía altos niveles de plaguicidas (en particular de clorpirifós).

Estos resultados plantean un problema importante en materia de salud pública que afecta tanto a los consumidores como al comercio. Además, el mismo pescado ahumado también contenía altos niveles de hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP), lo que significa que las poblaciones estudiadas están muy expuestas a sustancias cancerígenas. Esto es particularmente importante, ya que se ha demostrado que los aceites comestibles (como el aceite de palma, el aceite de algodón y la manteca de karité) también aumentan de manera significativa la exposición de los hogares a los hidrocarburos aromáticos policíclicos.

Expected Results

1. Mejora de la capacidad analítica y realización de un análisis de la situación

Una de los principales maneras en que este proyecto pretende contribuir a resolver el problema sanitario y fitosanitario en cuestión es mejorar la capacidad de Malí para vigilar a nivel local y de manera estructural los niveles de contaminación química (plaguicidas y HAP) en los productos alimenticios. Para lograrlo, se brindará apoyo técnico a los laboratorios que ya cuenten con equipos analíticos, a fin de asegurar que estén dotados de las competencias correspondientes en esta esfera. Sobre la base de las capacidades analíticas que refuercen o adquieran en el marco del proyecto, los laboratorios generarán datos que complementarán la evaluación del riesgo, a fin de definir y entender mejor la magnitud del problema sanitario y fitosanitario en cuestión, es decir, la distribución de la contaminación. Estos datos son cruciales para identificar los mecanismos apropiados de gestión del riesgo.

2. Elaboración de estrategias nacionales para la gestión de los riesgos planteados por los plaguicidas y los HAP

Para resolver el problema sanitario y fitosanitario en cuestión se requiere un enfoque multisectorial, así como una participación activa de las autoridades nacionales competentes. Sobre la base del análisis de la situación antes mencionado, las partes interesadas nacionales se reunirán para decidir conjuntamente cómo resolver el problema de la contaminación del pescado ahumado por HAP y plaguicidas. Los documentos que surjan de esas consultas nacionales, que serán validados por las autoridades de supervisión, permitirán determinar las funciones y responsabilidades de las partes interesadas. Este enfoque permitirá fundamentar las medidas aplicadas en el marco de este proyecto, así como las que pongan en marcha otros asociados técnicos y financieros, sobre la base de un documento estratégico adoptado por los responsables de la formulación de políticas en Malí.

3. Creación de módulos de formación

Los módulos de formación se elaborarán sobre la base de una experiencia piloto basada en la calificación y validación de instrumentos de ahumado y el uso de estos para obtener productos que cumplan los criterios del Codex y del mercado. El instrumento analítico reforzado durante la primera fase del proyecto permitirá garantizar la idoneidad de los hornos de ahumado para dar una solución sostenible a la cuestión de la conservación posterior a la captura, en que se respeten los niveles de contaminación química permitidos en materia sanitaria y comercial.

4. Cursos comunitarios sobre la utilización de las unidades de ahumado mejoradas

En el proyecto se prevé impartir cursos sobre el uso de hornos mejorados y producidos a nivel local en diez comunidades de pescadores, y facilitar los materiales necesarios. El proyecto se centrará, en la medida de lo posible, en las mujeres y los jóvenes que participan en la rama de producción. Además, la experiencia adquirida permitirá mejorar los documentos de formación.

5. Promoción de los productos elaborados de conformidad con las normas y los códigos de prácticas del Codex

Para tener un efecto sostenible en la inocuidad de los alimentos y el acceso de Malí al mercado internacional, el proyecto debe aprovechar los logros alcanzados. Con este fin, los productos mejorados se promoverán de manera positiva ante los consumidores a través de ferias y medios audiovisuales y se realizará un análisis de las oportunidades de mercado y un documento sobre el enfoque adoptado y las enseñanzas extraídas con miras a ampliar esta iniciativa y posiblemente repetirla en otros países.