

Las exportaciones salen ganando

El compromiso de Costa Rica con la inocuidad de los alimentos

Sinead Harvey

En la extensa finca de Alberto José Salas Jiménez en Orotina, situada en la región costarricense de Alajuela, al oeste de la capital, San José, el ganado se cría en mitad del exuberante paisaje natural del país. Aprovechando el fértil suelo volcánico y el clima tropical de Costa Rica, el Sr. Salas Jiménez cría ganado destinado a mercados internacionales.

En los últimos años se ha ampliado la gama de productos locales exportados a mercados extranjeros, pero es necesario que, en el trayecto del campo a la mesa, se vele por la inocuidad de esos productos. En ese sentido, es preciso someter los productos cárnicos a rigurosas pruebas de contaminantes para garantizar que dichos productos son aptos para el consumo local o la exportación.

El Sr. Salas Jiménez y otros agricultores pueden servirse de vacunas y medicamentos veterinarios para hacer frente a las enfermedades de los animales, así como de plaguicidas para acabar con las malas hierbas en los campos donde pasta el ganado. Los residuos de estas sustancias químicas pueden persistir en la carne, e introducirse en la cadena alimentaria humana. Así pues, en aras de la salud pública, es esencial vigilar rigurosamente la inocuidad de los alimentos.

El Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) de Costa Rica, dependiente del Ministerio de Agricultura y Ganadería, se encarga de garantizar que los productos animales cumplan las normas nacionales e internacionales a fin de proteger la salud pública y facilitar los mercados de exportación. Antaño, para cumplir las normas mundiales de inocuidad de los alimentos, el SENASA tenía que enviar muestras de alimentos al extranjero para su análisis, y los costos corrían a cargo de los productores. Este proceso hizo que se incrementaran los gastos y las demoras en las autorizaciones de exportación.

Desde 2014, el OIEA apoya al SENASA en la modernización de su Laboratorio Nacional de Servicios Veterinarios (LANASEVE) —mediante el programa de cooperación técnica y el Centro Conjunto FAO/OIEA de Técnicas Nucleares en la Alimentación y la Agricultura—, dotándolo de equipos especializados para realizar pruebas de inocuidad de los alimentos basadas en técnicas nucleares, y ofreciendo capacitación. Actualmente, el LANASEVE emplea técnicas isotópicas para detectar y cuantificar trazas de contaminantes nocivos como plaguicidas, residuos de medicamentos veterinarios, sustancias químicas y metales pesados, y garantizar así que la carne es apta para el consumo.



“Los productores ya no tienen que enviar muestras al extranjero, y así se ahorra tiempo y dinero —explica el Director General del SENASA, Luis Matamoros—. Esta colaboración ha reforzado la capacidad operacional del SENASA, gracias a la cual se puede garantizar la inocuidad de los alimentos para los consumidores y mejorar la competitividad de nuestros productores, al abrir nuevas oportunidades de mercado sin incurrir en costos adicionales por la realización de pruebas”.

Yajaira Salazar Chacón, responsable de inocuidad de los alimentos en el LANASEVE, afirma que en 2024 el laboratorio puede analizar 410 compuestos, frente a los 54 de 2014.

“Actualmente, nuestro laboratorio realiza de manera interna casi el 98 % de las pruebas requeridas, y solo en torno a un 2 % se deriva a laboratorios externos. Como el SENASA ya no cobra a los productores por esas pruebas, se ha eliminado una importante carga financiera y, de esta manera, es más fácil para ellos cumplir los requisitos de exportación”.

En la actualidad, el LANASEVE goza de reconocimiento internacional como líder regional en el ámbito de la inocuidad de los alimentos e imparte capacitación a otros laboratorios de la región. “Gracias a este avance podemos ayudar a otros laboratorios regionales a analizar la inocuidad de los alimentos, y esto refuerza los estándares generales de calidad y seguridad”, añade la Sra. Salazar Chacón.

La mejora de los servicios de pruebas de laboratorio integrales del LANASEVE ha avivado considerablemente la pujanza exportadora de Costa Rica. Estos esfuerzos

han mantenido abiertos los mercados internacionales para los productos ganaderos costarricenses y han facilitado la entrada a nuevos mercados.

“En solo cinco años, China ha pasado a ser el mercado más importante de Costa Rica en lo que a exportaciones de productos de origen animal se refiere”, añade el Sr. Matamoros.

Gracias al incremento de las exportaciones de carne, productores como el Sr. Salas Jiménez pueden mantener y ampliar sus medios de subsistencia.

“Estoy convencido de que nuestros productos nacionales no solo son aptos para el consumo, sino que también cumplen unas normas de seguridad estrictas, tanto dentro como fuera de nuestras fronteras”, afirma el Sr. Salas Jiménez.



Gracias al apoyo del OIEA, el LANASEVE se sirve actualmente de técnicas isotópicas para detectar y cuantificar trazas de contaminantes nocivos como plaguicidas, residuos de medicamentos veterinarios, sustancias químicas y metales pesados, y garantizar así que la carne es apta para el consumo.

(Fotografías: S. Harvey/OIEA)