

Alerta alimentaria

La crisis del colorante tóxico Sudan I

El Reino Unido retira del mercado más de 400 productos alimentarios contaminados con el colorante prohibido Sudan I

24 de febrero de 2005

MARTA CHAVARRÍAS

De nuevo los supermercados británicos han visto cómo los responsables sanitarios del país han tenido que retirar de sus estanterías varias toneladas de alimentos, esta vez a consecuencia de la detección del Sudan I, sustancia prohibida en la Unión Europea desde 1995 para uso alimentario. La alarma ha suscitado todo tipo de críticas sobre la actuación de las autoridades sanitarias, a las que se les achaca actuar con poca celeridad y hacer pública la alarma días después de detectar la contaminación.

Sopas, salsas, alimentos enlatados y comidas preparadas, entre otros alimentos, han sido retirados de las estanterías de los principales supermercados del Reino Unido como Tesco, Sainsbury's, Marks & Spencer, Asda and Waitrose y de cadenas de comida rápida como McDonald's. El denominador común de todos los alimentos retirados, 419 hasta el momento, es la presencia de la salsa aromatizante Crosse and Blackwell Worcester Sauce, para la que se ha utilizado polvo de chili contaminado con la sustancia Sudan I, un tinte rojo utilizado como colorante en aceites, ceras, petróleo y en los productos para sacar brillo en suelos y calzado. Según la Organización Internacional del Trabajo (OIT), esta sustancia pertenece al mismo grupo que los productos químicos peligrosos en el lugar de trabajo, ya que suele utilizarse como pigmento por trabajadores de artes gráficas o de laboratorios microbiológicos, lo que lo convierte como un factor de riesgo para la salubridad de los alimentos.

■ Breve crónica de la alarma

La alarma fue hecha pública por la Agencia de Seguridad Alimentaria del país (FSA, en sus siglas inglesas) el pasado 28 de enero. Varios medios de comunicación británicos, como la BBC, aseguran que el anuncio público se materializó varios días después de que la empresa británica Premier Foods, una de las principales productoras de alimentos del Reino Unido, recibiera el aviso de una empresa italiana de que una partida de cinco toneladas procedente de la India en 2002 contenía el colorante citado.

A tenor de la información aportada hasta ahora, el malestar y preocupación de los consumidores británicos, representados por las principales asociaciones del país, parece ahora extenderse no sólo en el problema de los alimentos contaminados sino al hecho de que la alarma se haya originado en Italia, lo que podría poner en tela de juicio el correcto funcionamiento de los sistemas de alerta británicos. En este sentido, Chris Grayling, portavoz de Conservative Health, ha criticado la reacción de los responsables sanitarios británicos, y ha tachado de «inaceptable» la lenta reacción de la FSA.

Según el diario británico *The Times*, la alarma saltó por primera vez el 28 de enero de 2005, cuando la empresa italiana contactó con Premier Foods. La compañía no comunicó el problema a la FSA hasta el 7 de febrero, que a su vez confirmó la contaminación el 10 de febrero. El 15 de febrero, la FSA se reúne con representantes de la industria alimentaria, y el 17 de febrero recibe la información de que la contaminación afecta ya a 359 productos. Diez días después la autoridad sanitaria hace pública la alarma, el 28 de febrero.

Respecto a las consecuencias de la alarma, Jon Bell, director ejecutivo de la FSA, ha asegurado que la presencia de Sudan I «podría contribuir a un incremento del riesgo de cáncer, aunque no es posible identificar o cuantificar el riesgo». Sin embargo, ha matizado, con los niveles presentes en estos alimentos «el riesgo probablemente es muy pequeño». Bell ha reconocido que se está «recolectando información con unos 300 productores e industriales, que trabajan de forma conjunta» y advierte además que «los consumidores no deberían ingerir los productos afectados».

Acciones y reacciones

En contraposición a la actitud de los representantes de la FSA, otro grupo de investigadores advierten de la magnitud que puede alcanzar el problema, teniendo en cuenta la globalización de la industria y el carácter centralizado de la cadena alimentaria. Los expertos señalan en este sentido que las principales cadenas de supermercados dependen de gran cantidad de empresas para los ingredientes de sus alimentos procesados y que el uso de salsas con aditivos como colorantes es generalizado. Por

ello, cuando alguno de estos componentes se introduce en la cadena alimentaria la contaminación puede alcanzar enormes dimensiones.

El uso del Sudan I está prohibido en EEUU desde 1918. En la Unión Europea, esta prohibición entró en vigor en 1995, con la Colours in Food Regulations. Entonces, se consideró el Sudan I una sustancia genotóxica y carcinógena cuya presencia en los alimentos debía quedar prohibida. También en aquella época la Spices Board de India suspendió los certificados de registro en las exportaciones de condimentos desde el país. Desde julio de 2003, todos los polvos de chile que entran en la UE tienen que demostrar que no llevan Sudan I.

¿Han fallado entonces los controles británicos, no sólo los oficiales sino también los de los propios fabricantes? Esto es algo que se preguntan las asociaciones de consumidores, pero no sólo del Reino Unido. En España, FACUA ha pedido al Ministerio de Sanidad y Consumo la activación urgente de la Red de Alerta Alimentaria para la localización de posibles productos con el colorante, que la International Agency for Research on Cancer, en Francia, clasifica en el Grupo 3 de su lista, que es el que hace referencia a los «agentes no clasificables por lo que hace a su carcinogenicidad para los seres humanos». Dentro de este grupo la agencia francesa incluye sustancias como los benzopirenos y la cafeína, y describe el Sudan I como un carcinógeno en los ratones por administración subcutánea, produciendo tumores en el hígado.

Para Chris Smart, del Reading Scientific Services Limited (RSSL), esta alarma es una de las más graves detectadas en los últimos meses, y admite que «un gran número de empresas deberían haber sido capaces de detectar el problema» ya que «unas simples pruebas de rutina podrían haber permitido detectar la sustancia desde el inicio». Desde RSSL están desarrollando un método de detección de cuatro tipos del colorante Sudan I.

Desde julio de 2003, todos los polvos de chile que entran en la Unión Europea tienen que demostrar que no llevan Sudan I. Sin embargo, esto no impidió que en mayo del mismo año las autoridades sanitarias británicas empezaran a recoger información sobre la presencia en Francia de un condimento picante, el polvo de chile, que contenía un colorante prohibido y perjudicial para la salud humana. Se trataba, como ahora, del Sudan I.

En enero de 2004, la Comisión Europea adoptó medidas para detener las importaciones de chile y productos de chile con el cancerígeno destinado a los tintes. Desde entonces, estos productos sólo pueden importarse a la UE si van acompañados de un informe analítico que muestre que no contienen Sudan I, Sudan II, Sudan III o Sudan IV. Estas sustancias no se encuentran de forma natural en los alimentos, y la UE los prohíbe para ser usados en alimentos. La decisión adoptada entonces ampliaba las medidas de emergencia introducidas el 20 de junio de 2003 para parar las importaciones de Sudan I después del episodio francés. Durante los meses siguientes, no se detectó la sustancia en ningún producto.

En caso de detectar tinte de sudan en productos destinados a la venta en la UE o en envíos rechazados en fronteras de la UE, los Estados miembros están obligados a usar el sistema rápido de alimentos para informar a la Comisión y a todos los miembros de la UE para proteger la salud pública en cualquier producto contaminado, para que sea retirado y destruido.