



Nuevas medidas de higiene alimentaria

El libro blanco de Seguridad Alimentaria ha provocado un cambio en la legislación que en estos momento comienza a aplicarse en el sector productivo.

SG de Gestión de Riesgos
Agencia Española de Seguridad Alimentaria, AESA.



El pasado mes de abril fue publicado el nuevo paquete de medidas en materia de higiene alimentaria. Éste se compone de 3 reglamentos y 2 directivas y sustituye a las diferentes directivas vigentes sobre este primordial aspecto. La fecha de aplicación de los mismos es el 1 de enero de 2006, salvo la norma sobre condiciones zoonos sanitarias de productos de origen animal que debe ser incorporada al derecho nacional antes del 1 de enero de 2005 (Directiva 2002/99/CE).

Todo esta nueva legislación asegura la coherencia con el Reglamento (CE) N° 178/2002, en el que se establece:

- Los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.
- Procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- La creación de la autoridad europea de seguridad alimentaria.

Lo que se pretende alcanzar es un nivel elevado de protección de la salud, y para garantizar que los alimentos sean inocuos y aptos es necesario tener en consideración todos los aspectos de la cadena alimentaria, debiéndose entender como un todo



continuo, desde la producción primaria en la que se incluye la cría de animales de abasto para su sacrificio.

Aunque todas estas futuras normas son de gran interés y aplicación a todos los operadores económicos, son los Reglamentos CE 852/2004 (Higiene de los productos alimenticios) y 853/2004 (Normas específicas de higiene en los alimentos de origen animal) las que más afectan a los agentes económicos. Sin ánimo de realizar un estudio exhaustivo de cada uno de ellos las características principales de los mismos son:

Reglamento 852/2004

Deja perfectamente claro que los agentes económicos del sector alimentario son los principales responsables de la salubridad de los alimentos.

En el mismo se establecen normas de higiene para todas las etapas de la cadena alimentaria desde la producción

primaria hasta la venta al por menor.

Los agentes económicos del sector alimentario deben notificar a las autoridades competentes todos los establecimientos que estén bajo un control para que este última proceda a su registro.

El establecimiento de los principios del análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC o HACCP) es la herramienta o instrumento para que los operadores de la empresa alimentaria logren un nivel más elevado de seguridad alimentaria. Es un hecho perfectamente asumido que en la actualidad no es posible aplicar de forma general los principios del APPCC a la producción primaria, eso no significa que en la producción primaria no se haya establecido unas normas generales de higiene que, resumidas, son las siguientes:

- Protección, en la medida de lo posible, contra cualquier foco de contaminación.
- Cumplimiento de las disposiciones legales relativas al control de los peligros sobre contaminación del aire, agua, piensos, biocidas, medicamentos veterinarios, etc.
- Cumplimiento de las normas legales sobre aspectos zoonosarios, zoonóticos y de bienestar animal.
- Tomar ciertas medidas como son limpieza de instalaciones, equipos, cajas y vehículos, limpieza de los animales para el sacrificio, empleo correcto de medicamentos veterinarios, aditivos y piensas, formación del personal.
- Adopción de medidas cuando haya irregularidades o problemas detectados durante los controles oficiales para poner remedio a dichos problemas.
- Llevar registros, en particular sobre:
 - Naturaleza y origen de los alimentos suministrados a los animales.
 - Detalles de los medicamentos veterinarios utilizados.
 - Aparición de enfermedades.
 - Resultados de los análisis efectuados que tengan importancia para la salud humana.
 - Informes pertinentes de los controles efectuados a animales o productos de origen animal.





Para poder ayudar a cumplir todo lo enunciado anteriormente se podrán elaborar guías de prácticas correctas. En un futuro no se descarta que en la producción primaria se apliquen los principios del APPCC.

Reglamento 853/2004

Esta disposición complementa al Reglamento 852/2004 y facilitarla:

- La autorización de los establecimientos.
- El marcado de identificación.

Entre los aspectos fundamentales de esta norma se encuentra aparte de lo citado con anterioridad, lo siguiente:

- Requisitos de los mataderos que sacrifican lagomorfos que son de aplicación los establecidos para las aves de corral con las características específicas para los mismos.
- Ampliación de la comercialización en toda la Unión Europea de la carne picada y los preparados de carne en los que estén incluidas las carnes de conejo.
- Información sobre la cadena alimentaria. Esta disposición es necesaria para completar los requisitos para los productores primarios con arreglo al Reglamento 852/2004 y para las autoridades competentes con arreglo al Reglamento 854/2004, sobre los controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano y de una forma más extensiva al Reglamento 882/2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento

de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre la salud animal y bienestar animal. Mediante esta información se transmiten los requisitos que se han de tener en la producción primaria a los operadores de los mataderos, debiéndose incluir, entre otros:

- Situación sanitaria de la explotación y estado de salud de los animales.
- Medicamentos veterinarios utilizados.
- Resultados de los análisis efectuados sobre muestras tomadas en animales.
- Aparición de enfermedades.
- Informes pertinentes de las anteriores inspecciones ante y postmortem.

Dicha información deberá llegar, salvo excepción, 24 hora antes de la llegada de los animales al matadero.

Reglamento 854/2004

Esta disposición va dirigida en especial a las autoridades competentes que van a organizar los controles oficiales de los productos de origen animal, y se complementa con las normas que dimanen de Reglamento 882/2004.

Es necesario señalar que dichos reglamentos han de entenderse sin perjuicio de la responsabilidad jurídica principal de los operadores de la empresa alimentaria.

El Reglamento 854/2004 establece normas específicas y concretamente:

- Dispone de la realización de auditorías para comprobar que se aplican buenas prácticas de higiene y los procedimientos basados en el APPCC con la adopción de decisiones y comunicación de resultados.
- Estipula requisitos específicos para los controles oficiales aplicados a la carne fresca. que entre otros, son:
 - Información de la cadena alimentaria.
 - Inspecciones ante y post mortem.
 - Bienestar animal
 - MER y subproductos animales.
 - Pruebas laboratoriales.
 - Marcado sanitario.
 - Decisiones y comunicación de resultados.

Es necesario señalar que las decisiones adoptadas variarán dependiendo del

FERTILINE DOBLE ACCIÓN

2. Aumenta la inmunidad

2 en 1

1. Mejora la fertilidad



FERTILINE DOBLE ACCIÓN

1. Mejora la fertilidad

Mejora el estado corporal de las reproductoras, reduciendo las pérdidas de peso durante la lactación, que afectan directamente a la producción de leche y a la receptividad y ovulación de las madres, especialmente las primíparas. El aporte de un suplemento energético y con vitaminas esenciales, beta caroteno y vitamina E, permite reducir estas pérdidas aumentando los niveles de producción pre y postnatal de las crías en el destete.

2. Aumenta la inmunidad

El nivel inmune de las conejas puede verse comprometido por su acción física o por situaciones de estrés: cambios de temperatura, parto, manejo, patologías, etc., lo que repercute directamente en la mortalidad de las hembras y de los pequeños. LKILLIN es un aporte suplementario de vitaminas (vitamina A, B, complejo B) y minerales (calcio, zinc, hierro) que permiten mejorar su estado inmunitario y el de su cría.



Ciudad: Madrid - Barcelona, Km 43,900
Tel: 91 877 40 90 - Fax: 91 880 98 00
20005 ALCALA DE HENARES (Madrid)
www.saprogel.com

www.asescu.com

tipicos
cursos
anuncios
revistas
eventos
simposios



hazte socio

floc net
www.flocnet.com



Copos de pino y abeto,
asépticos y desinfectados

El producto que vence definitivamente las desventajas de los otros absorbentes para la confección de los nidos. FLOC NET ofrece unas condiciones higiénicas perfectas, más calor en el nido, mejor acoplamiento con el pelo de la coneja y menos bajas en el nido. FLOC NET tiene un poder de absorción cinco veces superior al de la paja, es de manejo muy práctico y se sirve envasado al vacío en sacos fácilmente apilables.



El producto indispensable
para que su explotación
sea más rentable

MOLÍ DE SERRA, S.L.

Ctra. de Torrelles, 40 • 17131 SERRA DE DARÓ (Girona)
Tel y Fax: 972 75 71 44 • Tel móvil: 639 01 18 21

PRECIO
DISTRIBUCIÓN
PARA ESPAÑA Y
PORTUGAL



resultado de las inspecciones pudiendo aplicarse entre otras, las siguientes:

- No aceptación de los animales para el sacrificio.
- Sacrificio de los animales y declaración de los mismos como no aptos para consumo humano.
- Intervención cautelar de las carnes.
- Declaración de las carnes como no aptas para consumo humano.
- Realización de controles adicionales.

Un aspecto fundamental, recogido en el Reglamento 854/2004, siempre que los resultados de dichas inspecciones sean relevantes, es la información y comunicación de los mismos a las explotaciones ganaderas así como a la autoridad responsable de supervisar dicha explotación, y con esta información se cerrará el ciclo de comunicación ya que la misma es una de las condiciones que será necesario incluir en la información de la cadena alimentaria de los siguientes envíos de animales vivos a cualquier otro matadero.

Se estipulan también las funciones de los Veterinarios oficiales y auxiliares oficiales así como la formación de cada uno de ellos y en el caso de las aves de corral y lagomorfos se podrá permitir, por los Estados miembros, que el personal del matadero pueda prestar asistencia en los controles oficiales mediante determinadas funciones específicas siempre que el mismo cumpla con ciertas condiciones como son:

- Formación y cualificación adecuada.
- Independencia del personal de producción.
- Superación de un test o examen.
- Información al Veterinario Oficial de cualquier deficiencia.
- Autorización específica por matadero.

Directiva 2002/99/CE

Como se ha comentado anteriormente, esta norma se aplicará antes del 1 de enero de 2005 y son condiciones zoosanitarias aplicables a la producción, transformación, distribución e introducción de los productos de origen animal destinados al consumo humano cuyo fin es el de armonizar diversas disposiciones con el fin de establecer procedimientos que impidan la introducción o propagación de epizootias en la Unión Europea, así como los tratamientos permitidos en las carnes y la leche para inactivar los agentes productores de enfermedades de los animales.

Directiva 2004/41/CE

Los principales objetivos de esta directiva son entre otros:

- Derogar las directivas vigentes en las que se establecen las normas sanitarias para los diferentes productos de origen animal.
- Modificación de ciertas directivas.
- Mantener las actuales medidas de aplicación de las directivas que se van a derogar, hasta que las nuevas medidas necesarias puedan ser adoptadas bajo la nueva legislación en materia de higiene.

Otras normas

Es necesario indicar que aparte de todo lo señalado con anterioridad, estas normas se aplican sin perjuicio de:

- Cualquier otra norma zoosanitaria y de salud pública pertinente.



- Cualquier norma de las encefalopatía espongiforme transmisibles.

- Los requisitos sobre bienestar de los animales.

- Las normas sobre subproductos de origen animal no destinados para el consumo humano Reglamento (CE) 1774/2002.

- Las normas generales sobre trazabilidad, Reglamento (CE) 178/2002.

Por otra parte, no se pueda olvidar el ya mencionado Reglamento (CE) 882/2004 por su íntima relación con todo lo mencionado con anterioridad al entrar dentro de su ámbito de aplicación no sólo los alimentos sino también los piensos y aspectos referentes a la salud y al bienestar animal.



En este reglamento se propone controles obligatorios basados en el riesgo, y con la frecuencia apropiada teniendo en cuenta:

- Riesgos identificados,
- Historial de las empresas.
- Fiabilidad de los autocontroles.
- Datos sobre incumplimiento de las normas.

Asimismo se señala que la financiación se hará a través de los Estados miembros para lo cual se deben establecer las tasas que se consideren apropiadas.

También se indica, que ante cualquier incumplimiento se adoptarán una serie de actuaciones y sanciones las cuales deberán ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

Finalmente, se puede señalar que con todas estas normas se definen mejor las responsabilidades de cada miembro de la cadena de producción y las funciones a asumir por cada uno de ellos. Asimismo es necesario un cierto cambio de mentalidad tanto en los operadores y agentes económicos como en los agentes oficiales de control oficial y hasta en la propia Administración debido a las nuevas funciones de responsabilidad de que las carnes y demás alimentos sean aptos e inocuos para el consumo humano. Es fundamental asimismo tener unos conocimientos muy claros y se debe estar verdaderamente formado.

