

[CALIDAD Y CONTROL EN LOS ALIMENTOS]

Plan Global de Seguridad Alimentaria en Galicia:

Galicia Alimentos Seguros (gmp.Galis)

Bruno Beade García

Asociación Gallega de Fabricantes de Alimentos Compuestos (AGAFAC)

Tanto el presente como el futuro de la alimentación animal se presentan con unos niveles de exigencia en calidad y sanidad muy altos, tendencia que a medida que pase el tiempo no irá sino a más. Dentro de este contexto se desarrollan a nivel europeo, nacional y regional diferentes iniciativas en Europa, de cara a garantizar los elevados estándares de calidad y seguridad alimentaria que la ley exige.

Antecedentes

Podemos resumir las principales motivaciones que dan lugar a los planes de seguridad alimentaria (SA) en:

- **Crisis alimentarias** (vacas “locas”, dioxinas, etc.)
- **Libro blanco de la Seguridad Alimentaria** (año 2000) : la SA será el principal criterio a seguir en la fabricación de alimentos
- Necesidad de instaurar **sistemas de APPCC** en todos los pasos del proceso productivo
- Armonización de la **legislación alimentaria en la UE**
- Regulación internacional del comercio con la SA por parte del **Coдекс alimentarius**
- Creación de **sistemas de control de la Comisión** sobre la gestión alimentaria de los estados y autoridades competentes en la materia
- **Dificultad por parte de las fábricas para controlar de manera individual la seguridad ali-**

mentaria de las materias primas que utilizan en la fabricación de los piensos (elevado número de Materias Primas procedentes de innumerables orígenes, multitud de lotes y partidas, gran número de posibles contaminantes y en la mayor parte de los casos análisis de los mismos muy complejos técnicamente,...) sin embargo ellos son los responsables ante la Ley

- La creación de **estrictos controles en diversos países europeos** aumenta el riesgo de que partidas no aptas deriven hacia otros destinos
- **La implicación de las autoridades competentes en los sistemas de control** y la demanda de más SA por parte de los productores y la distribución

En el caso particular de Galicia, se pretende crear, además, una plataforma que vincule más y mejor al sector de la alimentación animal con la administración, y sirva de presentación del mismo ante la opinión pública.

Almacén de materias primas en entorno portuario



Gráfico 1:

Esquema funcional del gmp.Galis



- **gmp.galis-Lab:** muestreo de materias primas en puertos, almacenes, fábricas, y su análisis laboratorial, junto con la distribución de los resultados obtenidos
- **gmp.galis-Ser:** prestación de servicios al sector, como asesorar en la implantación de APPCC, formación, rastreabilidad, legislación, proyectos de I+D+i, calidad, estrategias sectoriales, etc.

gmp.Galis-Lab

El análisis físico-químico de las materias primas es la función del apartado denominado gmp.Galis-Lab. Esto incluye desde el muestreo del material en diversas localizaciones, pasando por pruebas laboratoriales y posterior difusión de los resultados obtenidos. Abarcan estos análisis tanto aspectos nutricionales (proteína, grasa, fibra, aminoácidos...), como elementos delicados y potencialmente muy peligrosos en función de su presencia y concentra-



La presión ejercida sobre el sector crea la necesidad de establecer urgentes y estrictos controles de autorregulación

Consecuencia de lo antes expuesto, es la creación del Programa de Calidad y Seguridad Alimentaria para el Sector de la Alimentación animal en Galicia: **Galicia Alimentos Seguros (gmp.Galis)**

El plan gmp.Galis

Gmp.Galis se crea a iniciativa de la Asociación Gallega de Fabricantes de Alimentos Compuestos (AGAFAC), siendo un sistema pionero en España para el control de las materias primas utilizadas en la alimentación animal. El sistema ha sido diseñado por prestigiosos profesionales con amplia experiencia en el sector, y con la inestimable ayuda y respaldo de la Xunta de Galicia.

Inicio y desarrollo

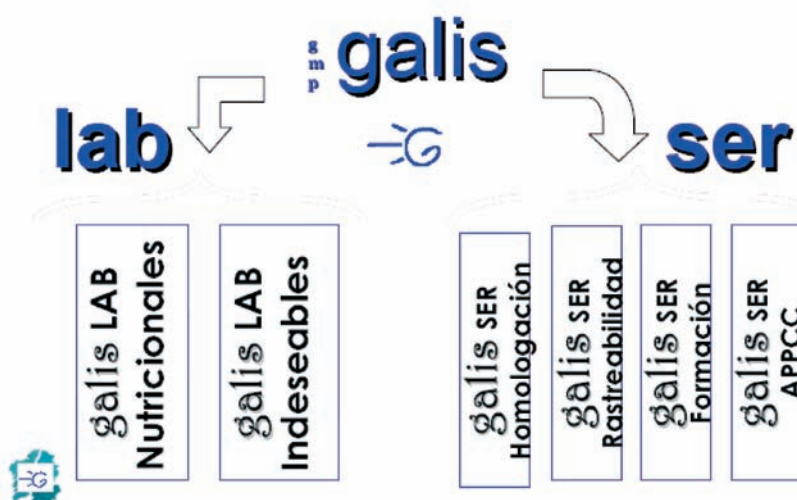
El cuatro de febrero de 2005, la Asamblea General de AGAFAC (Asociación Gallega de Fabricantes de Alimentos Compuestos) aprueba la creación de SANOR SL, (Seguridad Alimentaria del Noroeste SL), empresa que se encargará del desarrollo del programa, velará por garantizar la SA en los piensos. El funcionamiento interno del gmp.Galis responde al esquema del **Gráfico 1**.

En el gráfico se puede comprobar

la importancia que tiene conectar todos a todos los agentes implicados en el proceso de la fabricación de piensos, no limitándose a unas meras actuaciones mecánicas y de procedimiento, sino que se involucra al sector en general (AGAFAC), a la administración y se cuenta además con la colaboración externa de empresas y entidades que aportan su valiosos conocimientos y experiencia al desarrollo del programa. Este se articula mediante la entidad empresarial SANOR, la cual, a su vez, distribuye sus acciones en dos ramas principales:

Gráfico 2:

Estructura de gmp.Galis



ción (dioxinas, metales pesados, microorganismos patógenos, etc.). La realización de las analíticas se reparte entre diversos centros situados en la Comunidad Autónoma de Galicia, estando asignado a cada uno de ellos un plan específico de los análisis que deben llevar a cabo. Todos los agentes implicados en el programa deberán cumplir con una serie de actuaciones y exigencias recogidas en una serie de códigos. Estas acciones están dirigidas a garantizar la uniformidad y coordinación entre los operadores del programa, de tal forma que el proceso sea comprobable y estricto en cuanto a método y resultados.

Toma de muestras

Unas 250 muestras de las analizadas, proceden de descargas de barcos, 250 muestras proceden de almacenes y 450 muestras proceden de las fábricas del sistema para materia prima cuyo origen no es marítimo sino que proceden del interior de la Península. Hay que destacar la especial relevancia que en Galicia tiene la recogida de muestras en las descargas del barco, ya que el 70% de las materias primas llegan a esta comunidad vía marítima, frente al 30% proveniente del interior peninsular.

Muestras de puertos

Con esta acción se pretende controlar la mercancía descargada, controlar su deterioro con el paso del tiempo, vigilar las condiciones en los almacenes y poder así adaptarlas a los códigos del gmp.Galis y llevar a cabo una trazabilidad de las materias primas.

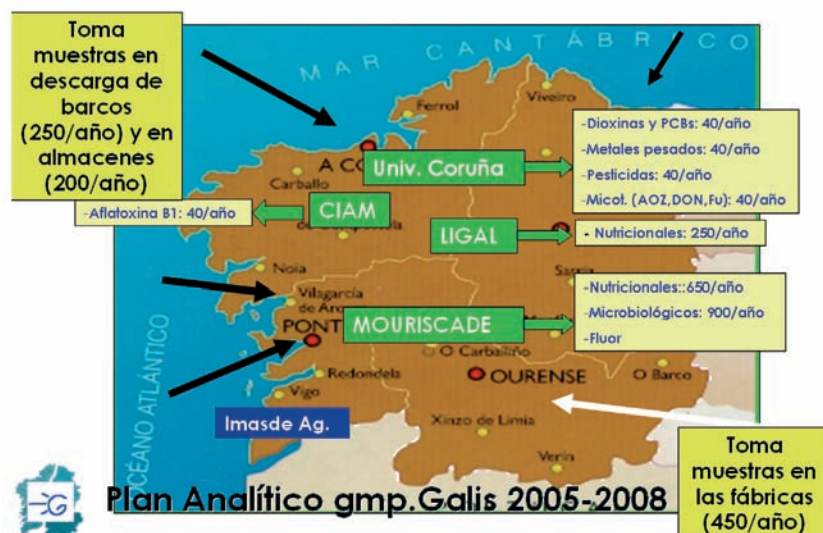
Muestras en fábricas

La fábrica envía mensualmente muestras de las materias primas recogidas en la recepción, siguiendo el protocolo de muestreo establecido en el plan gmp.Galis, encargándose el mismo de suministrar el material y el pago de los portes.

Resultados

Con el objetivo de que los fabricantes y demás operadores puedan dis-

Gráfico 3:
Plan de toma de muestras y analítico



Con el gmp.Galis, Galicia se desmarca como una región que apuesta muy seriamente por la calidad y seguridad alimentaria, anticipándose al exigente futuro que se avecina

poner de la información lo antes posible y en la medida de lo posible, previamente a la entrada de dicha materia prima en la fábrica, se ha desarrollado una página web de distribución de resultados denominada www.gmpgalis.net. Esta página, mediante un innovador sistema de alertas y distribución de información, está diseñada para agilizar los análisis de las muestras en los diferentes laboratorios, que vuelcan los resultados en tiempo real para la observación de los usuarios finales. Todos los datos analíticos obtenidos estarán en una base de datos de acceso restringido, donde podrán consultarse los mismos en tiempo real, obtener informes y un sistema de alertas en caso de rebasarse niveles permitidos en los diferentes parámetros analizados.

Sistema de alerta rápida (S.A.R.)

Resulta especialmente importante la función de detección y prevención de crisis alimentarias, para lo que se crea el antes enunciado S.A.R. Básicamente se trata de un plan de actuaciones a seguir cuando se encuentran valores peligrosos en los parámetros analizados, o se sospecha de graves irregularidades en el proceso de la SA. Conjuntamente con la Xunta de Galicia, se crean los protocolos y formatos a seguir en caso de alerta, y abarca toda la cadena de producción. Hay que destacar el apartado S.A.R.-microbiología, donde se controlan la presencia y concentración de microorganismos patógenos, muy en particular la Salmonella en las materias primas (previniendo su entrada en las fábricas).

Agentes implicados en el programa

Con el gmp.Galis se pretende llegar a todos los elementos afectados en el proceso de la fabricación, y muy especialmente a:

- proveedores e importadores de materias primas
- almacenistas
- transportistas
- fábricas de piensos

Como se puede ver, el plan gmp.Galis abarca la totalidad del proceso, involucrando a todos los agentes responsables de la fabricación de alimentos, ofreciendo un servicio integral de asesoramiento, servicios, representación, etc., a nivel de la Comunidad Autónoma de Galicia. También se verán afectados el sector veterinario, así como los ganaderos y agricultores, ya que toda medida que redunde el mejorar la sanidad evitando las desastrosas consecuencias que puede tener un problema agroalimentario derivado de la fabricación de piensos (por todos tristemente conocidas) terminan afectando a la globalidad del sector agropecuario (al fin y al cabo, la mayor parte de la alimentación del ganado proviene del campo).

Conclusiones

El plan gmp.Galis aporta unas claras ventajas al sector de la alimentación animal que pueden resumirse en los siguientes puntos:

- Desmarca muy favorablemente a Galicia como una Comunidad Autónoma en la que se apuesta

fuertemente por la calidad y seguridad alimentaria.

- Aporta tranquilidad y seguridad tanto en el sector como en los consumidores al poner en marcha el protocolo de alerta rápida.

- Se beneficia al sector mediante la implantación de sistemas de APPCC y mejora de la eficiencia en el análisis de las materias primas.

- Se coordina el sector de los piensos con otros agentes y con la administración.

- Facilita la homogeneidad de los controles oficiales.

Como comentario final, hay que destacar que el gran esfuerzo realizado para poner en marcha un plan de estas características se verá muy recompensado en el futuro, ya que es la mejor manera de encarar las dificultades que la fuerte presión normativa, comercial y de imagen ejercen sobre un sector ya de por sí con muchos frentes abiertos, siendo la seguridad alimentaria lo que más preocupa al consumidor, quién, después de todo, es el objetivo final de todo el proceso. •



Detalle de la muestroteca

Lo Natural en Nutrición **nn** Natural Nutrition

✓ Grasas vegetales	MAGNAPAC HIDROPALM BLANCAFAT BetaPAC	✓ Vegetable Fats
✓ Aromatizantes	APETENZYMA FLUIDAROM	✓ Flavours
✓ Edulcorantes	DULCOAPETENTE	✓ Sweeteners
✓ Ácidos orgánicos y sales de AGV ✓ Sales de ácidos orgánicos	Gustor Rumalato	✓ VFA salts ✓ Organic acids salts
✓ Mejoradores de la calidad del huevo	QUALITEGG	✓ Egg quality improver
✓ Minerales orgánicos	BIOMET QUELALION	✓ Organic Minerals
✓ Antioxidantes	ANILOX	✓ Antioxidants
✓ Probióticos	FECINOR NORBIOT ESPORAFEEED	✓ Direct Fed Microbials
✓ Antifúngicos y antibacterianos	FUNGINAT FUNGISAL SALMONAT	✓ Mould inhibitors & antibacterials
✓ Acidificantes	FOS^{ph}ACID	✓ Acidifiers
✓ Compactantes	AGLOMAX ALFABOND	✓ Pellet binder
✓ Grasa vegetal para monogástricos	MONOFAT-80	✓ Vegetable fat for monogastrics
✓ Secuestrantes y adsorbentes de micotoxinas	TOXINOR TRISOX	✓ Toxin binder
✓ Soja micronizada	SOJA MICRONIZADA	✓ Micronized soya



nn
NOREL & NATURE
N U T R I C I O N

NOREL,S.A. • Jesús Aprendiz, 19, 1º A y B • 28007 Madrid (SPAIN) • Tel. +34 91 501 40 41 • Fax +34 91 501 46 44
www.norelnature.com