

Los incidentes en Seguridad Alimentaria en la pasada década o más bien la desconfianza de los consumidores en los productos alimenticios, ha derivado en una serie de requisitos que garanticen un suministro continuo de alimentos seguros y legales.

# Los operadores de las empresas alimentarias y sus obligaciones

Arturo Iniesta López.  
Jefe de Calidad de Inga Food S.A.

Los incidentes en Seguridad Alimentaria en la década de los noventa del siglo pasado (vacas locas, dioxinas belgas...), o más bien, la desconfianza de los ciudadanos (léase consumidores) en los productos alimenticios, con fundamentos más o menos reales, o más o menos mediáticos, desencadenaron una reacción por parte de todo el sector, liderada por las cadenas de distribución, que tuvo como primera consecuencia convertir en explícitos una serie de requisitos que garantizaran la capacidad de las empresas alimentarias de suministrar de manera continua alimentos seguros y legales.

Se concluyó por las autoridades europeas que la Seguridad Alimentaria debía estar por encima de los intereses económicos, de las fronteras mercantiles, y que se susten-

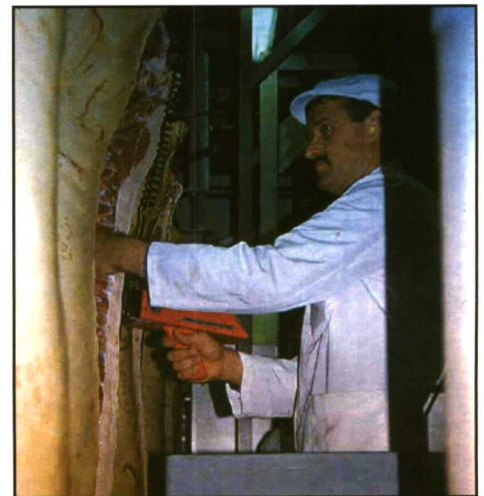
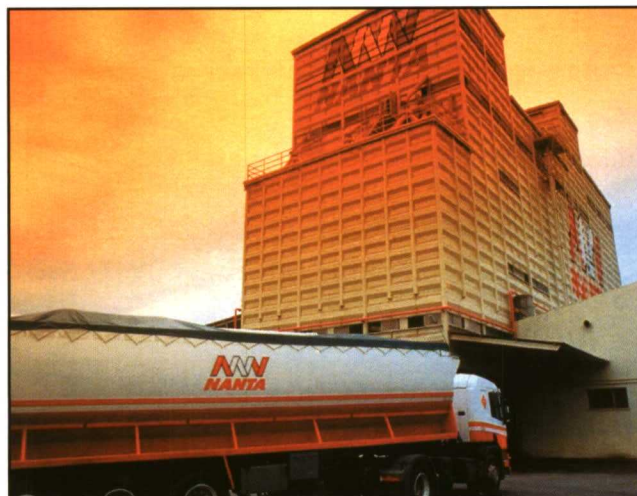
taba en las manos de quien, de verdad, debían generarla: los que producen o elaboran alimentos. Eran los mimbres con los que se hizo el Libro Blanco de la Seguridad Alimentaria (LBSA) en enero de 2000: un diagnóstico de la situación, declaración de intenciones y primeras propuestas de una nueva forma de entender la Seguridad Alimentaria.

El objetivo fundamental de la política comunitaria en materia de seguridad alimentaria es garantizar un alto nivel de protección de la salud humana y animal gracias al aumento de controles a lo largo de toda la cadena que va desde la producción, hasta el consumo de alimentos.

El valor normativo de esta "declaración de intenciones", que es el LBSA, se desarrolló posteriormente en el Reglamento 178/2002 del Parla-

mento Europeo y del Consejo, por el que se establecen los principios generales de la Legislación Alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Establece tres principios generales que prevalecen sobre lo dispuesto hasta entonces en los restantes textos legales vigentes en este ámbito:

- El objetivo general de la legislación alimentaria persigue lograr un nivel elevado de protección de la vida y la salud de las personas, así como el de proteger los intereses económicos de los consumidores.
- La legislación alimentaria tendrá como finalidad lograr la libre circulación en la Unión Europea de alimentos.



– Cuando existan normas internacionales, o su formulación sea inminente, se tendrán en cuenta a la hora de elaborar o adaptar la legislación alimentaria.

Posteriormente, y basado en los principios de este Reglamento, se refunde toda la legislación relativa a la higiene de los productos alimenticios y a las cuestiones veterinarias, en lo que se ha venido en llamar "paquete de higiene", que supone un planteamiento integrado para garantizar la seguridad alimentaria "de la granja a la mesa"; lo que significa que cada operador de empresa alimentaria a lo largo de la cadena, debe garantizar que no se comprometa la salubridad de los alimentos, es decir, la Seguridad Alimentaria no puede ser discontinua, ha de ser transparente, estable y garantizada en todas las etapas necesarias para conseguir alimentos. Dependiendo de la fase en la que se encuentre cada alimento, la responsabilidad de su seguridad e inocuidad recaerá en el agente de la cadena correspondiente: productor primario, procesador, transformador, envasador, transportista, distribuidor, etc.

### El "paquete de higiene"

El "paquete de higiene" establece un marco equitativo de distribución de responsabilidades: al operador económico (empresa alimentaria) la obligación de generar higiene y seguridad, y a las autoridades competentes la misión de tutelar y supervisar esa seguridad.

Básicamente son tres Reglamentos que entraron en vigor el 1 de enero de 2006:

- Reglamento 852/2004/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento 853/2004/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento 854/2004/CE del Parlamento Europeo y

del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

Todo ello sin perjuicio de otras disposiciones relativas a la salud animal o a la normativa instrumental, como la Directiva 2002/99/CE del Consejo, de 16 de diciembre de 2002, por la que se establecen las normas zoonosológicas aplicables a la producción, transformación, distribución e introducción de los productos de origen animal de consumo humano; o el Reglamento 882/2004/CE, de 29 de abril de 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 salud animal y bienestar de los animales (**Figura 1**).

### APPCC, un nuevo enfoque

Esta nueva normativa lleva implícita un cambio de enfoque: se basa en un sistema preventivo con controles (sistemáticos y científicos) y registros durante todo el proceso de elaboración de un alimento; en lugar del anterior sistema de inspección que se basaba en la realización de controles aleatorios a lo largo de toda la cadena alimentaria. Este nuevo sistema permite poder adelantarse a las posibles anomalías que pudieran afectar a la salud pública y prevenirlas. Se llama APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), que, aunque todavía no es obligatorio para las empresas de producción primaria, es previsible que lo sea a corto plazo. Permite identificar peligros específicos (físicos, químicos o microbiológicos) y medidas de control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos.

### Trazabilidad

El otro soporte en que se sustenta la obligación de generar seguridad es la trazabilidad, cuya obligatoriedad

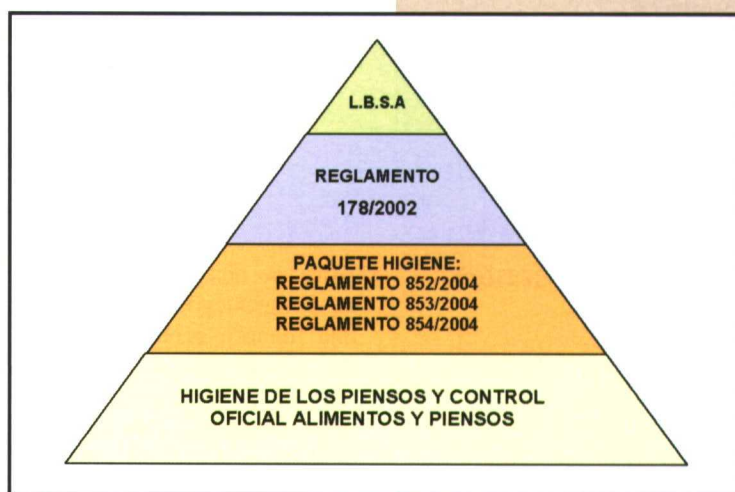


Figura 1. Normativa para la producción de alimentos seguros.

ya quedó establecida en el Reglamento 178/2002. La trazabilidad permite obtener información de todas las etapas que intervienen en la elaboración de un alimento: materias primas, procesos de elaboración, aditivos, etc., que permita detectar el momento y el lugar de la cadena en el que haya podido existir algún fallo, para identificar el lote afectado y determinar las responsabilidades.

Este nuevo modelo lleva consigo una intensa interrelación entre las administraciones competentes y los distintos operadores de la cadena agroalimentaria, orientada, en primer lugar, a definir estos operadores y, en segundo, a definir claramente los diferentes modelos de gestión. Por tanto, es imprescindible la implicación del sector para definir sus propios sistemas de trazabilidad y la adaptación de la administración para supervisar estos sistemas. Si se pone en práctica de manera eficaz, se podrá garantizar una mejor gestión de las crisis o alertas alimentarias. ●