

La acreditación vela por la seguridad y la calidad de los alimentos

En España, esta actividad la desarrolla la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC)

La acreditación, también, es fundamental para la industria que, para ser plenamente competitiva, precisa de un servicio adecuado en este ámbito y resulta básica para las autoridades públicas, sean nacionales o europeas, para asegurarse la confianza necesaria de que los organismos de evaluación de la conformidad y organismos de control que actúan en el ámbito reglamentario puedan demostrar, de modo independiente, su competencia técnica.

Por ello, la CEE, en la resolución del Consejo de 21 de diciembre de 1989, relativa a un planteamiento global en materia de evaluación de la conformidad, invita a los Estados miembros a notificar, a efectos de la legislación comunitaria, únicamente a aquellos organismos que estén acreditados por las normas EN 45000.

Y tal como se refleja en el documento de la Comisión Europea "Acreditación y política comunitaria en materia de evaluación de la conformidad" (Certif. 97/4), la acreditación debe ser considerada como un sistema auxiliar de las autoridades públicas en el dominio técnico, debiendo asumir éstas una cierta responsabilidad en la creación de estos elementos.

Para desarrollar sus actividades con el necesario grado de homogeneidad internacional, las entidades de acreditación deben adecuarse, en su funcionamiento, a los requisitos es-

La acreditación se considera elemento esencial para el buen funcionamiento de un mercado de la evaluación de la conformidad, transparente y orientado a la calidad.

Beatriz Rivera. Directora técnica de Laboratorios de la Empresa Nacional de Acreditación (ENAC).



Beatriz Rivera, directora de Laboratorios de la ENAC (foto izda.) y autora de este reportaje.

ficación de producto deben cumplir con la norma europea EN 45 011-89.

Siguiendo estos principios, el MINER puso en marcha en España la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) que realiza la actividad de acreditación de:

- Laboratorios de Ensayo.
- Laboratorios de Calibración.
- Entidades de Certificación, de Sistemas de la Calidad, de Sistemas de Gestión Medioambiental, de Productos y de Personal.
- Entidades de Inspección.
- Verificadores Medioambientales.

Habiendo sido designada, en virtud del Real Decreto 2200/95, de 28 de diciembre de 1995, por el que se aprueba el Reglamento de la Infraestructura para la Calidad y la Seguridad Industrial, como la Entidad Acreditadora en el ámbito reglamentario.

En estos momentos, ENAC es la Entidad Nacional de Acreditación, con un alto reconocimiento en el ámbito europeo e internacional, es miembro del Foro Europeo de Acreditación EA (European co-operation for Acreditación) y está presente en los principales organismos y asociaciones mundiales de la materia, siendo sus acreditaciones reconocidas, tanto en el ámbito voluntario como en el ámbito reglamentario, por diversos Departamentos Ministeriales (Industria, Fomento, Defensa, Agricultura, Pesca y Alimentación, Sanidad y Medioambiente)

La acreditación en el sector agroalimentario

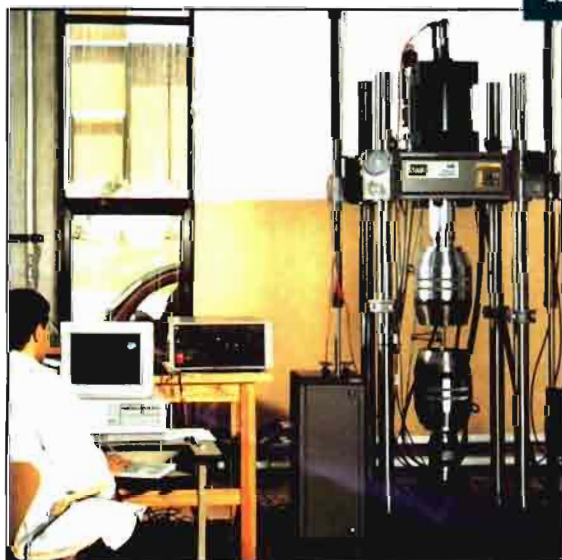
El desarrollo actual de la Unión Europea supone la creación de un mercado interior de cerca de 400 millones de consumidores con una renta per cápita de las más altas del mercado internacional.

El consumidor europeo, estimulado por las campañas publicitarias y los medios de comunicación, está cada vez más informado sobre los productos alimenticios. La globalización del mercado mundial, la preocupación por el medio ambiente, los productos transgénicos, el tratamiento hormonal de los animales, etc., trae como resultado una mayor preocupación del consumidor por lo que consume.

tablecidos en la normativa internacional ISO y europea EN (Serie 45000).

- EN 45001 (UNE 66.501) Laboratorios de Ensayo y Calibración.
- EN 45004 Entidades de Inspección.
- EN 45011 (UNE 66.511) Entidades de Certificación de Productos.
- EN 45012 (UNE 66.512) Entidades de Certificación de Sistemas de la Calidad.
- EN 45013 (UNE 66.513) Entidades de Certificación de Personal.

En el ámbito agroalimentario, la Unión Europea ha publicado una serie de reglamentos europeos en los que establece que los organismos de certi-



La precisión tiene un nombre...

Aguirre



Puesto de venta de carne de vacuno controlada.

Garantizar la seguridad alimentaria a los consumidores, asegurar la promoción y la defensa de la calidad de los productos, velar por la salud de los animales y proteger el medioambiente agroalimentario es una de las labores básicas de la Administración.

La Unión Europea, a través de los Estados miembros, está homogeneizando los sistemas que regulen la libre circulación de los productos en todo el mercado interior, que den un valor añadido. En 1992, la Comunidad Europea crea un sistema de protección de los productos tradicionales elaborados dentro de la variedad de regiones existentes en su interior, para, así, dar respuesta a las exigencias de los consumidores europeos en relación con su interés por el origen de los productos y por su modo de producción tradicional.

Ahora bien, la aceleración que se está provocando en los intercambios diarios en nuestras actividades, motivada fundamentalmente por los avances de las tecnologías de la comunicación, y en la influencia de los hábitos y horario del resto de Europa, así como el influjo estadounidense, está provocando un cambio en el comportamiento de la mayoría de los consumidores españoles, que están sustituyendo el almuerzo y la cena tradicional por la comida rápida.

Afortunadamente, el consumidor consciente de estos hechos y como compensación, cada vez más, busca establecer un equilibrio entre salud-alimentación en relación directa con su formación, edad y capacidad adquisitiva. Por este motivo, entre otros la publicación de los Reglamentos 2092/91, sobre la producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios; 2081/92, relativo a la protección de las Indicaciones Geográficas y de las Denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios; 2082/92, relativo a la certificación de las características específicas de los productos agrícolas y alimenticios; y del 820/97, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina y relativo al etiquetado de carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno, que va a clarificar más la elaboración, producción y etiquetado de estos productos, en relación con el consumidor final.

La acreditación de los laboratorios agroalimentarios

Los laboratorios del sector agroalimentario han experimentado durante los últimos años un importante avance en lo que se refiere a la adaptación de las exigencias de calidad actuales.

La publicación de la Directiva 93/99, transpuesta a la legislación española en el Real Decreto 1397/1995, en la que se exige el cumplimiento de la norma EN 45001 a los laboratorios públicos y privados que participen en el control oficial de productos alimenticios, ha provocado importantes cambios en los numerosos laboratorios del sector.

Sembradoras



Abonadoras



Pulverizadores



**CONSTRUCCIONES
AGRÍCOLAS AGUIRRE, S.L.**
Ctra. Zaragoza s.n. P.O. Box 11
Tels.: 948 70 08 50 - Fax: 948 70 28 55
31300 - TAFALLA. Navarra. (Spain).





Para algunos ha supuesto, y todavía supone, una adaptación importante en cuanto a medios humanos, materiales e instalaciones. El cumplimiento de los Criterios Generales de funcionamiento de los laboratorios de ensayo exigidos en la norma EN 45001 representa, en primera instancia, el establecimiento en el laboratorio de un sistema de la calidad documentado, algo que anteriormente muchos de los laboratorios no habían implantado y que conlleva un gran esfuerzo.

Adicionalmente, los laboratorios deben demostrar su competencia técnica, garantizando la trazabilidad de sus medidas a patrones reconocidos y demostrando la validez de sus métodos.

trando la validez de sus métodos.

ENAC ha elaborado, en el seno de la Comisión Sectorial Agroalimentaria, dos Guías para la aplicación en este sector de los Criterios Generales de Acreditación establecidos en el documento CGA-ENAC-LE. Se trata de la Guía G-ENAC-04, para la acreditación de los laboratorios de análisis microbiológicos; y la Guía G-ENAC-05, para la acreditación de laboratorios de ensayos físico-químicos de productos alimenticios. El objetivo de estas Guías es ofrecer directrices específicas y recomendaciones para la interpretación de los requisitos de la Norma a los laboratorios de ensayo del sector.

Hay que resaltar que la actividad de ENAC en el sector agroalimentario se ha incrementado de forma notable en estos últimos tiempos. El número de acreditaciones de este campo ha pasado, en tan sólo año y medio, de 10 laboratorios acreditados a finales de 1997, a 42 laboratorios en la actualidad. En proceso de evaluación hay, actualmente, 48 laboratorios de ensayo y todavía se prevé recibir, en un corto espacio de tiempo, un gran número de solicitudes de acreditación.

Este reconocimiento de la competencia técnica de los laboratorios de ensayo genera la confianza, que hoy en día se demanda, en los informes y resultados de ensayo. Así, se garantizan la seguridad y la calidad de los productos alimenticios que llegan finalmente al consumidor.

Las entidades de certificación de producto en el sector

ENAC también acredita a las entidades de certificación de producto en relación con los certificados que estos organismos están emitiendo sobre:

- Producción sobre agricultura ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios.
- Protección de las Indicaciones Geográficas y de las Denominaciones de Origen.
- Etiquetado de carne de vacuno y de los productos elaborados a base de esta carne.
- Características específicas de los productos y la identificación y registro de los animales de la especie bovina.

Las certificaciones anteriores se basan en requisitos establecidos en reglamentos europeos aplicables y en los requisitos particulares que, sobre ellos, desarrollan las Administraciones competentes. También, en las especificaciones aplicables a cada esquema por parte de las entidades de certificación.

Esta actividad se completa con la acreditación de las entidades de inspección y, como ya hemos señalado, de los laboratorios de ensayo que engloban las actividades de evaluación de la conformidad en este sector. ■

¿Cómo se accede a la acreditación en el sector agroalimentario?

Con ligeras diferencias para las distintas entidades o laboratorios solicitantes, las etapas en las que se estructura un proceso de acreditación son las siguientes

• El proceso se inicia con la solicitud de la acreditación por parte del laboratorio o la entidad de inspección o certificación, donde se requiere el aporte de una determinada documentación que es analizada por los técnicos de ENAC.

• Si es completa y adecuada, se designa un equipo auditor formado por un auditor jefe y expertos técnicos, todos ellos formalmente cualificados según el sistema de ENAC.

• El solicitante puede recusar a los miembros del equipo si, a su juicio, existiese un conflicto de interés no conocido por ENAC.

• El equipo auditor analiza que el solicitante cumpla los criterios de acreditación. Lo hace mediante una auditoría de su sistema de funcionamiento y la observación de las actividades para las que el solicitante pide la acreditación.

• Como resultado del proceso de evaluación, ENAC emite un informe de evaluación donde se detalla cualquier posible desviación detectada respecto a los requisitos de acreditación. Este informe se envía al solicitante, que debe contestar con las acciones correctoras que considere adecuadas

para resolver las desviaciones señaladas.

• La Comisión de Acreditación, a la vista del informe de evaluación y del plan de acciones correctoras propuestas, toma una decisión que oportunamente es comunicada al solicitante.

• Si la decisión es positiva, ENAC emite el correspondiente Certificado de Acreditación. En caso contrario, se requieren nuevas acciones correctoras.

• Periódicamente, se realizarán auditorías de seguimiento y, cada cuatro años, el laboratorio o entidad es nuevamente evaluado. ■

