

La Red de Alerta Alimentaria garantiza la retirada de productos afectados

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria centraliza y coordina la Red Nacional y es el punto de contacto de la RASFF

Como si de un ser vivo se tratase, un sistema de intercambio de información, en permanente proceso de retroalimentación, entre autoridades competentes en materia de seguridad alimentaria, evita la permanencia y garantiza la retirada del mercado productos alimentarios que presentan algún problema que puede repercutir negativamente en la salud de los consumidores.

Arancha Martínez.

Redacción VR.

En la práctica, activa la alerta o puede comunicar cualquier información que sea objeto de alerta, cualquier Estado miembro a nivel comunitario o cualquier comunidad autónoma –bien a través de las Agencias de Seguridad Alimentaria o las Direcciones Generales de Salud y Consumo– a nivel nacional, trasladando toda la información necesaria para identificar el peligro, la mercancía, el origen de esa mercancía, o materia prima, el método analítico que se ha utilizado, y las medidas que se van a adoptar al efecto por la empresa afectada y por las autoridades de control oficial.

Así, la Agencia Española para la Seguridad Alimentaria (AESA) centraliza y coordina el Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI), –la red de alerta alimentaria nacional– y asimismo, es el punto de contacto de la Red de Alerta Alimentaria Europea (RASFF), reportando a la Comisión Europea que es la encargada de trasladar la alerta a los demás Estados miembros.

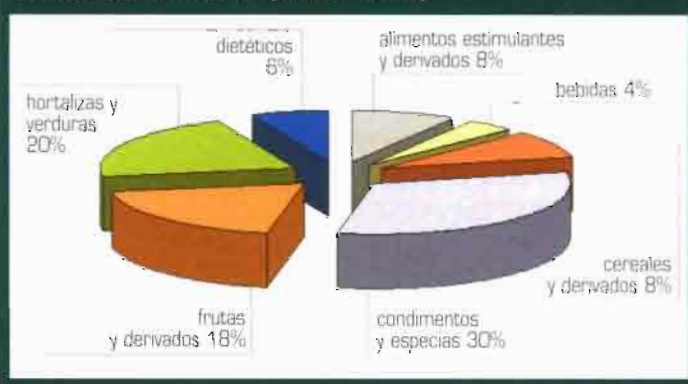
Si la mercancía además ha salido o procede de un país tercero, la Comisión se lo comunica a este país para que conozca el problema que se ha detectado y adopte las medidas oportunas –lo retire, destruya, informe o advierta al consumidor–. Esta comunicación se hace siempre, independientemente de que haya acuerdos de mutua confianza o no. Si un producto no es seguro, hay que retirarlo de allá donde esté.

Evidentemente, no todas las alertas implican retiradas, sino que a veces basta con avisar al consumidor de la necesidad de tomar precauciones antes de tomar el alimento.

Las alertas se dan por cerradas cuando el producto ya no está al acceso del consumidor, y cuando además se tienen garantías de que no hay ninguna otra partida que pueda estar en las mismas circunstancias.

En ningún caso, es objetivo de la Red de Alerta sustituir el trabajo de la propia empresa en aras a la seguridad, ni el trabajo de

Productos de origen vegetal involucrados en notificaciones (Año 2003)



las autoridades competentes en materia de control oficial que por supuesto intensifican sus actuaciones ante situaciones de alerta. Se trata más bien de obtener toda la información necesaria –identificación de producto, lote o presentación afectada, su destino, etc.– para retirar los productos afectados y realizar un seguimiento adicional para comprobar que la empresa ha adoptado las medidas correctoras en su sistema de autocontrol y, si es preciso que ha incorporado en el sistema de autocontrol los peligros nuevos identificados. No hay que olvidar que la responsabilidad de la empresa alimentaria es comercializar únicamente alimentos seguros y, en consecuencia, la responsabilidad de la buena gestión de una alerta evidentemente recae también sobre las empresas.

¿Información o alerta?

A nivel comunitario existen dos grados de notificación: la alerta y la información. Se trata de una alerta cuando el producto está en el mercado y constituye un riesgo grave inmediato o no para el consumidor –desde incidentes que poseen una repercusión inmediata en la salud, como puede ser una intoxicación alimentaria hasta aquellos que pueden perjudicar a largo plazo la salud como las micotoxinas–. Esta situación exige la retirada rápida del producto por lo que el mecanismo de control oficial ha de ponerse en marcha en colaboración con las empresas afectadas.

Por su parte, las informaciones afectan a incidentes que no exigen la actuación inmediata de las autoridades de control, porque los productos afectados no se encuentran en el mercado, pero sí es necesario estar atentos a la evolución de dicho inci-

ALERTAS

dente. En cualquier caso, siempre que existan personas afectadas se incorpora como punto de contacto del SCIRI a los Sistemas de Vigilancia Epidemiológica.

Aualmente la Agencia Española de Seguridad Alimentaria está gestionando unas 1.800 notificaciones y subiendo. La incorporación de diez nuevos Estados miembros a la UE en mayo de 2004 ha generado un aumento de las alertas que hasta ese momento hacían de forma voluntaria, aunque han disminuido las notificaciones de los países comunitarios que anteriormente eran fronterizos. Especialmente han aumentado las alertas en el caso de productos pesqueros y, tras éstos, los frutos secos –por las aflatoxinas– y determinadas especias, sobre todo el pimentón y mezclas de especias con pimentón. En el año 2003, el 40% de los productos involucrados en alertas alimentarias fueron de origen vegetal, y dentro de estos, condimentos y especias –30%– junto con hortalizas y verduras, sumaron el 50% de las notificaciones. Con respecto a los orígenes, siendo la UE una importadora neta de alimentos, buena parte de las notificaciones de información provienen de países terceros. Más de la mitad de los productos rechazados en los puestos de inspección fronteriza en 2003 eran también de origen vegetal. No obstante, la situación se está equilibrando con el crecimiento de la autotificación de los Estados miembros.

Alerta Rojo Sudán

Uno de los problemas que más se están prolongando en su gestión como alerta es, según Micaela García Tejedor, subdirectora de Coordinación de Alertas Alimentarias y Programación de Control de la AESA, la presencia de Rojo Sudán y Parared en especias de color rojizo (pimentón, paprica, o sus mezclas), que cuenta ya con dos años de incidencias, aunque cada vez son más puntuales. Esta alerta ha consistido en la utilización de un colorante industrial, concretamente textil, que por supuesto no es de uso alimentario y no está autorizado por la UE.

La materia prima provenía de un país tercero pero España se vio afectada al ser uno de los mayores proveedores de ese pimentón al resto de Europa. La notificación la hizo Holanda después de que una empresa alimentaria radicada en este país lo detectase mediante un control analítico rutinario, de modo que al chequear colorantes se constató que había uno que no era de uso alimentario. El primer indicador fue que los envases plásticos en los que venía el pimentón se teñían demasiado.

En este caso, la alerta obligó a la retirada del producto de los lineales e incluso supuso una “pequeña crisis” en Reino Unido, por el tratamiento que recibió en los medios de comunicación.

«No todas las alertas degeneran en una crisis, ni todas las crisis tienen detrás una alerta alimentaria. A veces, puede haber un problema normal muy bien gestionado por el control oficial y sin llegar siquiera a ser alerta, por una situación mediática o de intereses ajenos a lo que es el problema real, se viste de largo, con forma de crisis», señala García Tejedor.

Ahora mismo, todas las especies susceptibles a esta alerta entran con resultados analíticos negativos de origen, que se verifican oficialmente de forma periódica en cualquier punto del territorio comunitario, mediante un sistema de toma de muestras aleatorias. Las alertas vinculadas a los productos en cuestión se han cerrado porque se retiraron todos los productos, pero las medidas de intensificación de controles continúan.

Del mismo modo, el sector empresarial que se pueda ver potencialmente afectado por este colorante, también incorpora el control de este peligro en su sistema HAPCC –de análisis de peligros y puntos de control críticos–.

Las empresas tienen la obligación, a la hora de importar un producto, de disponer de las garantías en origen de que es negativo al contaminante e incluso de hacer controles analíticos cuando ya reciben la materia prima. Por ello toda empresa alimentaria, excepto el sector primario, tienen obligación de tener implantado un sistema de autocontrol desde 1993 y con la entrada en vigor del Reglamento 178/2002, en enero de este año, toda empresa alimentaria en cualquier punto de la cadena tiene obligación de notificar un problema, mientras que hasta ese momento sólo lo tenía el último eslabón, es decir, aquel que producía alimentos destinados al consumidor final. ■



DESDE EL TIEMPO DE LOS “VEEDORES”

Control oficial de los alimentos ha habido siempre, desde siglos atrás. Antes, los farmacéuticos y veterinarios titulares tradicionalmente eran los encargados de este control, pero remontándonos a los tiempos del Imperio Romano, así como a textos antiguos de la cultura árabe, ya existía la figura de los “veedores”, encargados tanto del control de calidad comercial como sanitario de los alimentos que entraban en los mercados o plazas de abastecimiento.

El sistema de la Red de Alerta como tal entró en funcionamiento en 1987, tras dos años de plan experimental de acuerdo mu-

tu entre las comunidades autónomas y la antigua Dirección General de Salud Pública y de Consumidores, dependiente del Ministerio de Sanidad y Consumo, así como algunos Estados miembros que empezaron también a mediados de los 80 a trabajar a nivel interno.

En 1987 se publica una Decisión comunitaria para retirar mercancías, que se consolida a nivel de Red en toda la Unión Europea en 1993, con la Directiva de seguridad general de productos. En este momento se establecen ya dos líneas específicas de trabajo: una de productos industriales y otra de

productos alimenticios.

No obstante, no es hasta las primeras crisis alimentarias –especialmente la de las dioxinas en los pollos de Bélgica–, cuando se evidencia la necesidad de separarlas por completo, que no llega hasta el Reglamento 178/2002 de 28 de enero, por el que se crea la Autoridad Europea para la Seguridad Alimentaria (EFSA), y que comprende un sistema de alerta rápida para productos alimentarios y se incorporan en este momento también los piensos, aunque con la Dirección General de Ganadería del MAPA como punto de contacto con Bruselas. ■