

CALIDAD Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS DESDE LA ÓPTICA DE LA UNIÓN EUROPEA.

Alberto M. Berga Monge

AMB Consultans. Cederul / Universidad de Zaragoza. Espanha.

a.berga.amb@gmail.com

1. LIBRO BLANCO PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Una de las principales prioridades estratégicas de la Comisión es velar por los más elevados niveles de seguridad alimentaria en la UE. El Libro Blanco traduce esta prioridad y propone un planteamiento radicalmente nuevo. Este proceso está motivado por la necesidad de garantizar un alto grado de seguridad alimentaria. Las líneas que siguen son un resumen del mencionado libro.

Organismo alimentario europeo. La Comisión considera que la creación de un Organismo alimentario europeo independiente es el medio más apropiado para satisfacer la necesidad de garantizar un nivel elevado de seguridad alimentaria. A esta entidad se le confiarán una serie de tareas esenciales, que abarcarán la formulación de dictámenes científicos independientes sobre todos los aspectos relacionados con la seguridad alimentaria, la gestión de los sistemas de alerta rápida, la

comunicación y el diálogo con los consumidores sobre las cuestiones sanitarias y de seguridad alimentaria, así como la creación de redes con las agencias nacionales y los organismos científicos. El Organismo alimentario europeo proporcionará a la Comisión el análisis necesario, y será a ésta última a quien le corresponderá decidir la respuesta apropiada a dicho análisis. El Organismo alimentario europeo podría comenzar a funcionar en 2002, una vez aprobada la legislación necesaria. Antes de ultimar propuestas, se ha invitado a todas las partes interesadas a que remitan sus opiniones hasta finales de abril. La Comisión presentará posteriormente una propuesta legislativa definitiva.

Legislación sobre seguridad alimentaria El establecimiento de un Organismo independiente debe ir acompañado de una amplia serie de medidas de otro tipo destinadas a mejorar y a dar coherencia al corpus legislativo que se aplica a todos los aspectos de la producción de

alimentos, «de la granja al consumidor».

La Comisión ya ha identificado numerosas medidas necesarias para mejorar las normas de seguridad alimentaria. El Libro Blanco presenta más de 80 acciones independientes previstas para los próximos años.

Las últimas décadas han conocido cambios extraordinarios, tanto en los métodos de producción y de transformación de los alimentos como en los controles necesarios para garantizar el respeto de normas de seguridad aceptables. Así pues, es obvio que hay que actualizar la legislación europea en vigor en diversos ámbitos.

Se propondrá un nuevo marco jurídico basado en el Libro Verde de la Comisión sobre la legislación alimentaria (COM (97) 176 final) y en las consultas realizadas posteriormente. Éste cubrirá el conjunto de la cadena alimentaria, incluida la producción de alimentos para animales, establecerá un nivel elevado de protección de la salud de los

consumidores y atribuirá claramente la responsabilidad de la producción de alimentos seguros a la industria, a los productores y a los proveedores. Se instaurarán controles oficiales apropiados a escala nacional y europea. Uno de los aspectos esenciales será la posibilidad de seguir los productos a lo largo de todos los eslabones de la cadena alimentaria. La política de seguridad alimentaria se basará en el recurso al asesoramiento científico, aplicándose el principio de precaución llegado el caso. Otro elemento importante será la posibilidad de adoptar medidas de salvaguardia rápidas y eficaces para hacer frente a las emergencias sanitarias en el conjunto de la cadena alimentaria.

Las propuestas relativas al sector de la alimentación animal garantizarán que sólo se empleen las materias adecuadas en su producción y un control más eficaz de la utilización de aditivos. Se abordarán algunas cuestiones sobre la calidad de los alimentos, incluidos los aditivos y los aromas alimentarios, así como las indicaciones sobre aspectos sanitarios, al tiempo que se mejorarán los controles aplicados a los nuevos alimentos.

La reciente crisis de la dioxina ha puesto claramente de manifiesto los riesgos relacionados con la contaminación de los alimentos. Se tomarán medidas para actuar en los ámbitos en los que se debe mejorar la legislación vigente en este sector para garantizar una protección adecuada.

Controles de la seguridad alimentaria. La experiencia adquirida por el propio servicio de inspección de la Comisión, que se desplaza regularmente a los Estados miembros, ha mostrado que las modalidades de

puesta en práctica y aplicación de la legislación comunitaria son muy variadas, lo que significa que los consumidores no pueden tener la certeza de disfrutar del mismo nivel de protección en el conjunto de la Comunidad, además de dificultar la evaluación de la eficacia de las medidas adoptadas por las autoridades nacionales. Se propone definir, en colaboración con los Estados miembros, un marco comunitario para el desarrollo y la gestión de los sistemas nacionales de control que aproveche las mejores prácticas existentes y la experiencia de los servicios de inspección de la Comisión. Este marco se basará en criterios acordados sobre los resultados de estos sistemas, y conducirá a orientaciones claras sobre su funcionamiento.

Como complemento de los controles a escala comunitaria, se desarrollarán procedimientos de aplicación más rápidos y fáciles de emplear que se añadirán a los actuales procedimientos de infracción.

Se ampliarán los controles de las importaciones en las fronteras hasta abarcar al conjunto de productos destinados a la alimentación animal y humana, y se adoptarán medidas para mejorar la coordinación de los puestos de inspección.

Información de los consumidores. Convencer a los consumidores de que la acción propuesta en el Libro Blanco conduce a una verdadera mejora de las normas de seguridad alimentaria exige que éstos estén bien informados. La Comisión y el nuevo Organismo alimentario europeo, fomentarán el diálogo con los consumidores con objeto de impulsar su participación en la nueva política de seguridad alimentaria. Al

mismo tiempo, es preciso facilitar a los consumidores información de mayor calidad sobre los problemas que puedan afectar a la seguridad de los alimentos y de los riesgos que plantean algunos alimentos para determinados grupos.

Los consumidores tienen derecho a esperar información útil y clara sobre la calidad y los ingredientes de los alimentos, para poder elegir así con conocimiento de causa. Se presentarán propuestas sobre el etiquetado de alimentos basadas en las normas existentes. Se explicará a los consumidores la importancia de una dieta equilibrada y su incidencia sobre la salud.

Dimensión internacional. La Comunidad es el mayor importador/exportador mundial de productos alimenticios, por lo que las acciones propuestas en el Libro Blanco se tendrán que presentar y explicar de manera efectiva a nuestros socios comerciales. La Comunidad debe desempeñar un papel activo en los organismos internacionales para explicar la evolución europea en materia de seguridad alimentaria.

Entre las prioridades legislativas, señaladas en el plan de acción del Libro Blanco de Seguridad Alimentaria, estaba la aprobación de un texto que definiera la seguridad alimentaria como el principal objetivo de la legislación europea en el ámbito de la Alimentación; igualmente, el establecimiento de los principios básicos comunes de la legislación alimentaria, y la creación de una agencia alimentaria europea independiente. Surge, de esta forma, el Reglamento (CE)178/2002, iniciador de un proceso de reformas en el ámbito legislativo de la seguridad alimentaria

que genera el que se ha dado en llamar “paquete de higiene”, formado por los textos siguientes:

- Reglamento (CE) nº 852/2004, Higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 853/2004, Higiene de los productos de origen animal.
- Reglamento (CE) nº 854/2004, Controles oficiales de los productos de origen animal.
- Reglamento (CE) nº 2073/2005, Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 882/2004, Controles oficiales en alimentos y piensos.

La Unión Europea de forma complementaria a los textos citados ha venido publicando distintos textos legales de medidas de aplicación así como guías reinterpretación y aplicación de dichos textos.

2. REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 RELATIVO A LA HIGIENE DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

El reglamento determina los requisitos generales y específicos en materia de higiene para las empresas que desempeñan su actividad en el sector primario (anexo 1) y en la cadena producción – distribución (anexo 2) y en ambos casos, si son de aplicación, los requisitos que se establecen en el Reglamento (CE) 853/2004.

Como medidas específicas de higiene destaca la necesidad de cumplir los criterios microbiológicos, mantenimiento de la cadena del frío y control de las temperaturas.

Se mantiene la obligatoriedad de crear, aplicar y mantener un procedimiento basado en los principios del APPCC para lo cual se fomentará la

elaboración y difusión de guías de prácticas correctas de higiene.

Como hemos indicado el anexo I de este reglamento se refiere a las disposiciones generales de higiene que se aplican a los establecimientos destinados a la producción primaria y operaciones conexas en su parte A y a las directrices que han de tener las guías de prácticas correctas de higiene en su parte B.

La limpieza de instalaciones y equipos, así como de productos vegetales y animales vivos y las prácticas de higiene y salud del personal son elementos claves. Evitando que animales y plagas provoquen contaminaciones.

Las prácticas desarrolladas para la consecución de los objetivos de higiene deberán estar registradas.

Las guías de buenas prácticas permitirán proporcionar información sobre los peligros que puedan presentarse en la producción primaria así como la forma de prevenirlos.

El anexo II afecta a todas las empresas alimentarias excepción de las de producción primaria. Su capítulo I se refiere a los requisitos generales que han de cumplir los locales destinados a los productos alimenticios excepto locales ambulantes o provisionales, viviendas privadas y máquinas expendedoras. Hace referencia al estado de limpieza, así como la disposición, diseño, construcción...que facilite la limpieza y / o desinfección y en caso necesario el mantenimiento de la cadena del frío y de las temperaturas apropiadas.

El capítulo II reaplica a las salas donde se preparan, tratan o transforman los productos alimenticios y se refiere a los criterios específicos, especialmente las características de los elementos constructivos (suelos, paredes, techos, ventanas...).

Los requisitos de los locales ambulantes o provisionales son menos exigentes que los anteriores casos.

El capítulo IV define los requisitos de los sistemas de transporte de los alimentos.

Tras estos capítulos, con afección a determinados operadores, los capítulos V al XII se aplican a todas las fases de la producción, transformación y distribución de alimentos, refiriéndose a:

- Requisitos de los equipos.
- Desperdicios de productos alimenticios.
- Suministro de agua.
- Higiene del personal.
- Productos alimenticios.
- Envasado y embalaje de productos alimenticios.
- Tratamientos térmicos.
- Formación.

3. REGLAMENTO (CE) 853/2004 POR EL QUE SE ESTABLECEN NORMAS ESPECÍFICAS DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL.

Complementa las disposiciones de reglamento anterior para los operadores en materia de higiene de los alimentos de origen animal tanto transformados como sin transformar.

El anexo II recoge los requisitos aplicables a varios productos de origen animal:

- Marcado e identificación: fijación, forma y método de marcado.
- Objetivos de los procedimientos APPCC.
- Información sobre la na alimentaria.

El anexo III se refiere a los requisitos específicos a cumplir por los productos siguientes:

- Carne de ungulados domésticos.
- Carne de aves de corral y

- lagomorfos.
- Carne de caça de criação.
- Carne de caça silvestre.
- Carne picada, preparados de carne e carne separada mecanicamente.
- Produtos cárnicos.
- Moluscos bivalvos vivos.
- Produtos de la pesca.
- Leche cruda y productos lácteos.
- Huevos y ovoprodutos.
- Ancas de rana y caracoles.
- Grasas animales fundidas y chicharrones.
- Estómagos, vejigas e intestinos tratados.
- Gelatina.
- Colágeno.

4. REGLAMENTO (CE) 854/2004 POR EL QUE SE ESTABLECEN NORMAS ESPECÍFICAS PARA LA ORGANIZACIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO.

El presente reglamento afecta a las actividades y personas a las que se refiere el reglamento 853/2004. Sus anexos:

- Carnes frescas.

- Moluscos bivalvos vivos.
- Productos de la pesca.
- Leche cruda y productos lácteos.

Indican los aspectos que han de ser controlados por las autoridades competentes. Hay que destacar especialmente el anexo 1 “carnes frescas” donde aparecen diferenciadas las funciones de auditoría de las de inspección.

Como se observa en los informes de la Oficina Alimentaria y Veterinaria de la Unión Europea sobre las inspecciones realizadas en España, se ha puesto en tela de juicio las inspecciones y controles efectuadas en nuestro país.

5. REGLAMENTO (CE) Nº 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 SALUD ANIMAL Y BIENESTAR DE LOS ANIMALES.

Se aplica este reglamento al cumplimiento de las normas orientadas a prevenir, eliminar o reducir a niveles aceptables los riesgos y garantizar aquellas prácticas equitativas en el comercio.

Obliga a los Estados Miembros (EE. MM.) a que se efectúen controles basados en los riesgos identificados con los productos, el historial de la empresa y la fiabilidad de los autocontroles, designando para ello a las autoridades competentes; las tareas de control pueden ser delegadas en organismos de control.

Para ello los EE. MM. prepararán un plan nacional de control plurianual integrado. Los anexos definen los contenidos formativos del personal encargado de los controles oficiales (anexo II), características de los métodos de análisis (anexo III), tasas (anexos IV, V y VI) y laboratorios de referencia (anexo VII).

6. REGLAMENTO 2073/2005 RELATIVO A LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES A LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

Establece los criterios microbiológicos para determinados microorganismos y las normas de aplicación que deben cumplir las empresas alimentarias al aplicar las medidas de higiene general y específicas contempladas en el reglamento (CE) 852/2004 y 853/2004.

Leia e assine a Revista Higiene Alimentar

UMA PUBLICAÇÃO DEDICADA AOS PROFISSIONAIS E EMPRESÁRIOS DA ÁREA DE ALIMENTOS

Redação:

Rua das Gardêneas, nº 36 - Mirandópolis CEP 04047-010 - São Paulo - SP
Fone: (15) 3527-1749 / (11) 5589-5732 e-mail: redacao@higienealimentar.com.br
www.higienealimentar.com.br

