

Seguridad y salud en el ámbito agroalimentario, valores intrínsecos

Calidad, el ingrediente adicional



¿Qué entendemos por seguridad alimentaria? ¿Y por calidad? ¿Son lo mismo?
¿Cómo se consigue y gestiona la seguridad alimentaria?
¿Quién es el responsable de la seguridad de los productos que consumimos?
¿Qué papel juegan los operadores, manipuladores, autoridades, consumidores, etc., en la seguridad alimentaria?



“Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico, social y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana” (FAO. Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura).

Si analizamos la definición anterior, tenemos seguridad y salud unidas en el concepto básico agroalimentario. Son valores intrínsecos asociados a la alimentación, hasta el punto de ser factores limitantes para la puesta en el mercado de los productos.

La amplísima legislación, tanto nacional como internacional, que regula este sector de actividad, tiene como principios estos conceptos, procurando las medidas de control necesarias con el objetivo prioritario de dar garantía a los consumidores.

Cuando un producto está a disposición del consumidor final, la seguridad alimentaria está incluida, es intrínseca, ineludible, necesaria, obligatoria, no negociable y básica, porque el consumidor no tiene que someterse a ningún riesgo al consumir un alimento.

Además de la legislación específica, otros documentos de referencia como el Códex Alimentarius, recogen las directrices a seguir a la hora de producir un

alimento y se utilizan internacionalmente por las empresas de alimentación. Estas directrices cubren un hueco en países escasamente desarrollados, donde la regulación en materia de seguridad alimentaria es escasa o casi inexistente.

Estos factores, tan esenciales y básicos asociados a los alimentos, con frecuencia se engloban en un concepto más amplio de "calidad", porque la calidad es subjetiva y, ante un mismo producto, la percepción es diferente entre países y entre personas al entrar en juego el componente cultural, social, regional, etc.

El sector agroalimentario comprende desde la producción primaria hasta el consumidor final y el proceso incluye no sólo qué se produce, sino cómo se produce.

En el sector primario, se controlan las condiciones de producción no sólo en materia de higiene y seguridad alimentaria, sino también, desde el punto de vista medioambiental y/o de bienestar animal, prevención de riesgos laborales (aunque sea un tema transversal), así como la aplicación de plaguicidas, fitosanitarios y tratamientos veterinarios con sus respectivos periodos de espera.

En los procesos industriales, la maquinaria utilizada en la fabricación de cualquier alimento también está regulada, están estipuladas las condiciones ambientales y de almacenamiento de los alimentos y los envases en los que se presenta el producto al consumidor tienen que cumplir una serie de requisitos.

En los procesos de distribución y puesta a disposición de los consumidores, también se regulan las condiciones de transporte, conservación, información para el uso e, incluso, la gestión de los residuos.

En todas estas fases del proceso, la seguridad y salud inherentes a los productos se garantizan mediante el control de la trazabilidad a lo largo de todo el proceso y, de forma más genérica, mediante los sistemas de autocontrol de

cada uno de los sectores implicados y están vigiladas por el control administrativo.

Adicionalmente, se han desarrollado numerosos esquemas de calidad alimentaria, que aplican herramientas de gestión específicas para avalar esa seguridad y salud exigidas. Es decir, los sistemas de calidad se hacen eco de esos conceptos asociados a la percepción de calidad y establecen requisitos adicionales que permitan a los operadores transmitir a sus clientes la excelencia de su gestión en esos factores tan sensibles.

Para la producción primaria, cada vez más agricultores y ganaderos aplican protocolos de calidad públicos y privados en su producción (GLOBALG.A.P., Producción Integrada, Producción Ecológica...), y estas normativas incluyen apartados específicos de gestión de la seguridad alimentaria.

Ya en el sector industrial, el requisito legal es la implantación de un sistema de seguridad básico, el APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico). Este documento está legislado según el Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

Este sistema de autocontrol es obligatorio para todas las empresas del sector alimentario, con el que se garantiza la seguridad de los alimentos a los consumidores, identificando y analizando todos los posibles peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos, medidas de control, límites críticos, procedimientos y acciones correctivas a tomar si se superan los límites críticos, responsables, etc., en cada una de las etapas productivas de las empresas y los reduce hasta niveles aceptables. Este sistema permite más allá del control por parte de las autoridades competentes, el autocontrol de las empresas.

Adicionalmente, las empresas implantan otras normativas de calidad que

incluyen criterios de garantía de la seguridad alimentaria, principalmente por alguno de los siguientes motivos:

- Exigencia del cliente.
- Criterios de competitividad.
- Garantía de cumplimiento de la legislación.
- Valor añadido ante la Administración (participación en oferta pública).
- Como mejora para la organización de la empresa.

Promovidos por las grandes cadenas de distribución, se han desarrollado diversos esquemas de certificación, que incluyen la gestión de la seguridad alimentaria, permiten verificar el cumplimiento de la legislación y ampliar los controles administrativos.

Las más extendidas son IFS (International Food Standard), BRC (British Retail Consortium) e ISO 22000. Estos protocolos son herramientas voluntarias para gestionar la seguridad alimentaria y aportan una serie de ventajas entre las que destacan la diferenciación y valor añadido para acceder a mercados más selectivos.

IFS, promovido por la distribución alemana y aceptada por la francesa, italiana y holandesa, y BRC, promovido por la distribución británica, son protocolos muy exigentes que combinan la necesidad de un sistema APPCC completo y





cualquiera de sus fases posteriores a la producción primaria (preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y venta o suministro al consumidor).

Entre otros requisitos, encontramos la implantación de un sistema de gestión de la calidad completo (política y manual de seguridad, procedimientos, cuadro de gestión por procesos, etc.), un APPCC, verificación de la adecuación de las instalaciones a nivel de vestuarios, producción, almacenes y exteriores, implantación de un sistema adecuado de mantenimiento correctivo y preventivo de instalaciones y equipos, implantación de unas buenas prácticas de manipulación e higiénicas, implantación de un sistema de trazabilidad, adecuado control de los procesos críticos en seguridad y calidad de producto, etc.

Entre los objetivos de los protocolos IFS y BRC está cumplir las exigencias presentes y futuras de las grandes cadenas de distribución, establecer un sistema uniforme de evaluación de sus proveedores, dar transparencia a la cadena de aprovisionamientos y reducir gastos de control.

Esto ha llevado a las empresas, que trabajan directa o indirectamente en el mercado internacional, a la necesidad de certificarse bajo varias normas para cumplir los requisitos específicos de cada cadena de distribución.

Es cierto que la implantación de estas normativas ofrece ventajas para las empresas: garantía de seguridad, mediante el sello de un sistema certificado, que constituye una prueba evidente del cumplimiento de requisitos adicionales a la

legislación exigible, diferenciación y valor añadido, diseño de procesos con visión de servicio, ya que orienta al personal hacia las expectativas del cliente, etc.

Con la elaboración de la norma ISO 22000 se ha intentado unificar criterios y así ser el único estándar internacional de seguridad alimentaria, ya que se puede aplicar a cualquier eslabón de la cadena alimentaria, servicios y actividades complementarias.

Esta normativa combina los elementos clave: comunicación interactiva, gestión del sistema, programa de prerrequisitos, principios del APPCC, trazabilidad, etc., y se aplica a toda la cadena alimentaria, incluyendo el sector primario y la restauración.

Al igual que BRC e IFS, la ISO 22000 tiene el reconocimiento de la *Global Food Safety*, ya que, combinada con la PAS 220 (ISO/TS 22002-1), constituye el esquema FSSC, del cual, en apenas un año, se han emitido unos 1.000 certificados en todo el mundo.

El reconocimiento de estas normas es, mayoritariamente, por parte del sector de la distribución alimentaria, que son los que actúan como intérpretes de los consumidores. Si bien es cierto que hay normas de las anteriormente citadas que sí tienen un reconocimiento directo, como la producción ecológica.

Por otra parte, la aplicación de estas normas, que garantiza que el producto alimenticio presenta uno o más atributos de valor diferenciadores tras haber sido sometido a un sistema voluntario de control, no tiene el reconocimiento esperado por el consumidor final. Entonces, nos preguntamos, ¿cuál es la calidad esperada en los productos? ¿Cómo trasladar a

los consumidores esos valores de calidad adicional no vinculados a la seguridad y a la salud?

En demasiadas ocasiones, la información transmitida se refiere a la parte negativa de las situaciones. Todos conocemos la expresión de que “la normalidad no vende, no es noticia”; vende la excepción, el incidente y casi siempre que se habla de alimentación, se habla de crisis, relacionada con la seguridad o la salud.

Debemos pasar esta página y transmitir la normalidad, que no es otra que el esfuerzo y el buen hacer de todos los eslabones implicados, cada uno en la fase del proceso que le aplica. La seguridad alimentaria es ahora mayor que nunca y seguirá mejorando en la medida en que todos trabajemos en la misma dirección. La salud es una preocupación de todos los implicados en la cadena alimentaria y forma parte intrínseca de los procesos antes de la puesta en el mercado de los productos. Esto no es una garantía de que no volverán a producirse momentos de riesgo, porque estamos trabajando en una actividad viva, en la que los avances tecnológicos en los procesos y las nuevas técnicas analíticas nos permiten descubrir puntos de incidencia desconocidos hasta ahora, pero sí podemos decir que hemos superado esos principios obligatorios.

Por encima de los criterios de seguridad y salud obligatorios, está el objetivo voluntario de la calidad. Es evidente que la calidad está en claro proceso de evolución y que el futuro para dar credibilidad a nuestros productos y recuperar la confianza de los consumidores está en el compromiso de las empresas con la calidad, asegurando que los productos comercializados están rigurosamente controlados por la propia empresa, que trasmite en su etiqueta, con veracidad, las excepcionales cualidades de los mismos y que se somete voluntariamente a un proceso de verificación externa, esto es, productos controlados, etiquetados con claridad y certificados. ■