



Legislación vigente en seguridad alimentaria y sus consecuencias para el sector avícola (I)

Manuel Láinez Andrés (*)

Introducción

En los últimos años se ha producido un importante cambio en la legislación aplicable en materia seguridad alimentaria, tanto en la Unión Europea como en otros países desarrollados. Afecta a la producción en granja, a la fabricación de piensos y otros proveedores de materias primas, a los mataderos y a centros de clasificación de huevos. En nuestro entorno las bases del cambio se establecieron en el Libro Blanco de la Seguridad Alimentaria. El sector avícola, en su conjunto, deberá abordar estas cuestiones en los próximos años, en especial el denominado paquete de higiene.

En este artículo repasaremos las bases en las que se fundamenta la seguridad alimentaria, de acuerdo con los nuevos principios del Codex Alimentarius, considerando el Acuerdo Sanitario y Fitosanitario de la Organización Mundial del Comercio y el propio Libro Blanco.

A continuación plantearemos las normas específicas que se han aprobado en los últimos años, con especial referencia a las publicadas a lo largo del año 2004 y 2005. Nos detendremos específicamente en la cuestión de la trazabilidad, aplicable desde el 1 de enero de este año. Para acabar presentaremos un resumen de las consecuencias de estas normas para los distintos agentes implicados en la seguridad alimentaria.

Bases de la Seguridad Alimentaria

La Comisión Europea publicó en el año 2000 el Libro Blanco de la Seguridad alimentaria. En él se fijaron las bases en las que se fundamenta toda la política de seguridad alimentaria de la Unión Europea para los próximos años. Los **principios de la seguridad alimentaria** son los siguientes:

- Se trata de una estrategia de actuación **global e integrada** para abordar la protección y la salud de los consumidores.
- Afecta a **toda la cadena alimentaria**, lo que se ha trasladado a la sociedad como un control realizado “*de la granja a la mesa*”.
- Se basa en la **responsabilidad de todos los agentes** que participan en el proceso de obtención de alimentos.
- Requiere de la **trazabilidad** para poder lograr su total eficacia.
- Las medidas a adoptar por técnicos y políticos responsables de la producción de alimentos deben basarse en el **análisis del riesgo** de cada proceso o tecnología.
- Debe existir un **control e inspección** de todo el proceso por parte de las diferentes administraciones.
- Se admite la posibilidad de aplicación limitada del **principio de precaución**.

Cuando se indica que la seguridad alimentaria debe tener un **enfoque global e integrado** se está pensando en regular de acuerdo con el mismo objetivo, a través de la legislación, todos aquellos aspectos que tienen un efecto directo o indirecto sobre la inocuidad

(*) Dirección del autor:
Centro de Investigación y Tecnología Animal. IVIA
SEGORBE (Castellón)
lainez_man@gva.es

de los alimentos, incorporando a este nivel los piensos y todos los materiales y objetos que están en contacto con los alimentos. Además, se aborda esta cuestión con un enfoque pluridisciplinar y desde el objetivo global que se persigue, que es proteger la salud de las personas. A diferencia de lo que ha ocurrido hasta ahora, la libre circulación de mercancías y la seguridad alimentaria se abordan de forma conjunta y paralela, e incluso se da prioridad a esta última.

La **cadena de producción alimentaria** se considera un proceso continuo, que se inicia en la producción agrícola o la extracción pesquera, continúa en su caso con la producción de piensos y la actividad ganadera, sigue en la industria de transformación, manipulación almacenamiento y distribución y acaba en el suministro de los alimentos al consumidor final, ya sea en su fase de venta o de restauración. Las experiencias recientes han demostrado que todos los eslabones del proceso productivo tienen impacto en la seguridad del producto que se pone a disposición de la población. Incluso podríamos considerar como primer eslabón de la cadena todas las actividades humanas que producen un impacto sobre el entorno y constituyen una fuente de peligros para la producción agraria o para los recursos pesqueros. La **Figura 1** recoge un esquema de lo que se entiende por cadena alimentaria.

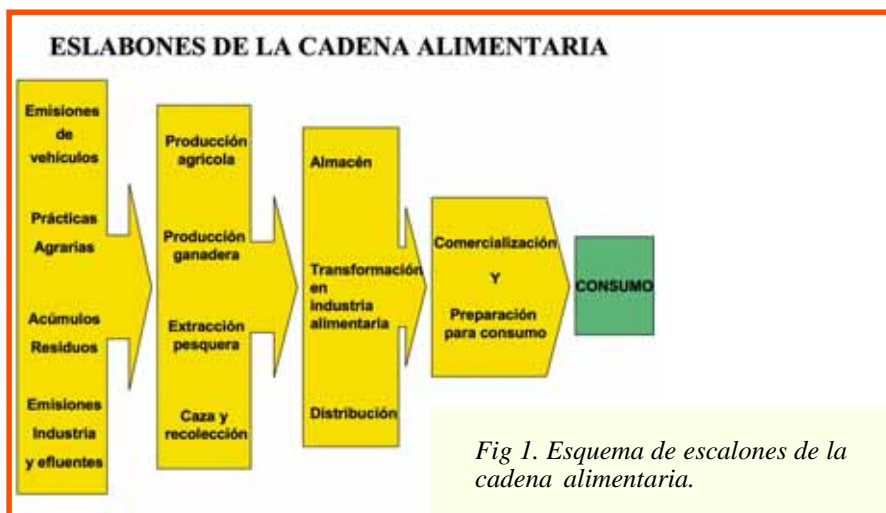


Fig 1. Esquema de escalones de la cadena alimentaria.



Fig 2. Las competencias en análisis de riesgo en seguridad alimentaria en España.

Las **personas físicas o jurídicas** que regentan empresas de producción, transformación o distribución de alimentos, o de materias primas que van a formar parte de estos, son los **responsables** de los productos que ponen en el mercado: deben asegurar que, en todas las etapas de elaboración y distribución de alimentos y piensos, que tiene lugar en los establecimientos bajo su control, se cumplen todos los requisitos exigidos por la legislación vigente, verificándolo. Esta verificación se produce mediante la instauración de

sistemas de control sobre cada proceso productivo. Los sistemas a aplicar son diferentes según se trate de producción primaria del resto de la industria alimentaria.

Un hecho novedoso en la legislación europea, por la claridad con que se describe, es la obligación de los agentes que hayan importado, producido, transformado, fabricado o distribuido un alimento y consideren que no cumple los requisitos de seguridad establecidos, tiene la obligación de retirarlos del mercado, de comunicar a los consumidores los hechos y de colaborar con las administraciones en la aplicación de las medidas adoptadas para reducir el riesgo para el consumidor final. Esta declaración general tiene especial trascendencia para el futuro del sector alimentario.

El **nivel deseable para la seguridad** de los **alimentos** es aquel que implica ausencia de riesgo para el consumidor. Para saber lo que significa riesgo cero es necesario definirlo. El Reglamento 178/2002, del que hablaremos mas adelante, lo define así: la

ponderación de la probabilidad de un efecto perjudicial para la salud y la gravedad de ese efecto como consecuencia de un factor peligro. Ante esta descripción podemos entender fácilmente que estamos ante un concepto complicado. De entrada podemos pensar que, en términos de probabilidad, siempre existe alguna posibilidad de que ocurra de un suceso, por lo que el riesgo cero no existe. Esta afirmación, que es cierta para todas las actividades humanas, también debe ser aplicada a la seguridad alimentaria.

Todos los eslabones del proceso productivo tienen impacto en la seguridad del producto que se pone a disposición de la población

El objetivo de las estrategias de seguridad alimentaria deberá tender a minimizar el riesgo para los consumidores. Para conseguir este objetivo existe una metodología de trabajo que, de acuerdo con los planteamientos internacionalmente reconocidos, debe aplicarse en seguridad alimentaria. Es el **análisis del riesgo**, con sus tres elementos: evaluación, gestión y comunicación. Las tres componentes se definen de la siguiente manera, de acuerdo con el Codex Alimentarius:

- Evaluación de riesgos: Un proceso con base científica que consta de las siguientes fases: i) identificación del peligro, ii) caracterización del peligro, iii) evaluación de la exposición, y iv) caracterización del riesgo
- Gestión del riesgo: El proceso de ponderar las distintas políticas posibles a la luz de los resultados de la evaluación del riesgo y, si procede, elegir y aplicar

opciones de control apropiadas, incluidas las medidas reglamentarias.

- Comunicación del riesgo: Intercambio interactivo de información y opiniones sobre el riesgo entre los evaluadores del riesgo, los encargados de la gestión del mismo, los consumidores y otros interesados.

Esta visión del análisis del riesgo se plantea desde una perspectiva sectorial global; es decir, de garantizar la seguridad de un determinado producto destinado al consumo. Con este planteamiento la aplicación de la metodología se desarrolla de acuerdo con procedimiento de trabajo que está claramente definido en el Codex Alimentarius, correspondiendo su aplicación a diferentes agentes. En la **Figura 2** analizamos quien asume cada competencia en el marco de la Unión Europea y nuestro país. Sin embargo, es posible plantearse un análisis de riesgos de seguridad alimentaria a otro nivel, como puede ser una explotación, un matadero o una fábrica de piensos.

En el análisis del riesgo centrado en una fase del proceso productivo, como una granja o un matadero, cabe plantearse una sistemática semejante a la general. Las fases a desarrollar son las siguientes:

- La identificación del riesgo, que podrá ser de tipo biológico -microorganismos, zoonóticos o no, con implicaciones en salud pública-, químico -residuos de sustancias en una concentración superior a la permitida, derivados de la contaminación ambiental o de unos tratamientos o contaminaciones en producción agrícola, ganadera o en fases de almacenamiento de materias primas- y físico -metales, plumas, etc.-. Se pueden determinar mediante encuestas, estudios u observaciones.

- La apreciación y evaluación del riesgo, que no es sino la probabilidad de que ocurra una enfermedad, o que exista un peligro de tipo químico o físico, y de que se desencadenen sus consecuencias sanitarias en la población. El análisis puede ser de tipo cualitativo -estudios descriptivos- o cuantitativo -estudios observacionales.
- La gestión del riesgo o conjunto de procedimientos a aplicar para la prevención y control del riesgo. Después veremos que se puede materializar en la aplicación de los denominados Códigos de buenas Prácticas.
- La comunicación del riesgo, que podría consistir en trasladar la información disponible al resto de la cadena
- Para su realización es interesante trabajar sobre un diagrama de flujo de la actividad a analizar.

En ocasiones puede ocurrir que a la hora de adoptar una estrategia de gestión de un riesgo se desconozcan las bases científicas en las que se concreta el peligro para los consumidores. Recordemos la crisis del aceite de orujo de aceituna y la presencia de benzopirenos. El Ministerio de Sanidad decidió aplicar una inmovilización cautelar de este producto en espera de realizar un análisis del riesgo real de la trascendencia de la ingestión de este grupo de hidrocarburos aromáticos policíclicos en el aceite de orujo. Desde hacía muchos años se conocía el efecto como inductor cancerígeno de los benzopirenos. Sin embargo no estaba cuantificada la ingesta diaria máxima admisible. Ante esta situación se optó por paralizar el consumo. Se aplicó el **principio de precaución o principio de cautela**. Un año más tarde el comité científico correspondiente de la UE se pronunció al respecto, concluyendo la capacidad genotóxica y mutagénica de

los benzopirenos. Sin embargo, la dosis que llegaba al consumidor a través del consumo diario de este tipo de aceite no suponía ningún riesgo para la salud.

El principio de cautela se pone en marcha tras evaluar la información disponible, y comprobar que existe la posibilidad de que se produzca un efecto para la salud, consecuencia de un determinado peligro, aunque siga existiendo incertidumbre científica al respecto. Tiene como objeto garantizar la salud comunitaria, aunque su aplicación indiscriminada puede conducir a un bloqueo de la cadena alimentaria, con evidentes e inmediatas repercusiones económicas para los sectores cuya producción o sistema de trabajo queda puesto en entredicho con la adopción de las medidas transitorias. Por ello, debe ser siempre provisional, proporcionado y no restrictivo del comercio más de lo necesario en cada caso.

Hemos mencionado en varias ocasiones que estamos hablando de cadena alimentaria. Cualquier acontecimiento que afecte a los cultivos de cereales repercute en los piensos, y estos en los animales, y estos en los mataderos, y así sucesivamente en las salas de despiece, los centros de elaborados cárnicos, los supermercados y, al final, en la salud del consumidor. Si esto es así, es imprescindible establecer un sistema que permita relacionar cada producto con todos los lugares por los que ha pasado o que han contribuido a su elaboración. Así, detectado un punto en el cual se ha producido una contaminación se adoptarán las medidas para que no vuelva a producirse y se bloqueará el consumo de los productos potencialmente implicados. El instrumento utilizado para lograr ese objetivo se denomina **trazabilidad**. Lo abordaremos específicamente en un apartado.

Las normativas en materia de seguridad alimentaria deberán ser aplicadas

por los sectores implicados. Para asegurar su cumplimiento es necesario implantar un proceso de **inspección y control por parte de las administraciones públicas** competentes. Como resultado final, el responsable de un producto o un proceso que no asuma el respeto a una norma puede incurrir en una infracción o un delito. En el primer caso el responsable podrá ser objeto, tras la resolución del oportuno procedimiento, de sanciones administrativas. En el segundo, y cuando así lo establezca una sentencia judicial, el responsable puede incurrir en delito contra la salud pública.

La legislación en materia de seguridad alimentaria

Uno de los objetivos del Libro blanco de la seguridad alimentaria de la UE era resumir el amplio paquete de normas que regulaban la producción agroalimentaria, en lo relativo a la sanidad de los alimentos. En los últimos cuatro años se ha producido la publicación de un conjunto de normas que marcan el escenario en el que se va a desarrollar la producción de alimentos

en los próximos años. A continuación haremos un resumen de las normativas más importantes publicadas recientemente. En cada una de ellas comentaremos aquellos aspectos que consideramos más novedosos, especialmente cuando tengan trascendencia para el sector ganadero.

La norma base en materia de seguridad alimentaria es el **Reglamento 178/200, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria**. En él se dictan las bases generales para un desarrollo posterior en todos los campos de la producción de alimentos. Se establecen las definiciones, algunas de las cuales hemos incluido en el correspondiente apartado anterior, y se crea la agencia europea de seguridad alimentaria. Podemos decir que hay un antes y un después de esta regulación, tal y como se refleja en la **figura 3**:



Fig. 3. Evolución de la legislación en seguridad alimentaria.

•Antes de este Reglamento los controles a realizar sobre la producción primaria se han basado, casi en exclusiva, en los primeros centros de comercialización de productos, ya sean mataderos o centros de clasificación de huevos. Todo ello, con independencia de la intensificación de las inspecciones de los últimos años en granjas, para controles de residuos, medicamentos o alimentos o las ejercidas sobre las fábricas de piensos. En los mataderos se exigía la presencia permanente de veterinarios, pero no tenían que asumir la obligación de aplicar sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico -APPCC-, como se les exigía al resto de las industrias alimentarias. Las plantas de producción de piensos debían aplicar protocolos de buenas prácticas y autocontroles.

•Después del Reglamento todos los agentes implicados en la producción de alimentos deberán mantener un control permanente sobre sus procesos productivos. Esto afectará, como veremos, a toda la producción primaria, incluyendo las explotaciones agrícolas y ganaderas que deberán implantar y desarrollar códigos de buenas prácticas destinados a prevenir la contaminación de los alimentos y de los productos que formen parte de aquellos. Las industrias deberán mantener sus obligaciones respecto a la aplicación de sistemas APPCC. Esta obligación les será de aplicación también a los mataderos y a las fábricas de piensos, que hasta ahora habían quedado exentos.

La siguiente norma de trascendencia general para todo el sector agroalimentario es el **Reglamento 852/2004, de 29 de abril relativo a la higiene de los productos alimenticios**. En esta norma se concreta el concepto de producción primaria, se establecen las bases sobre las que se asentarán las exigencias aplicables a

este sector, así como al conjunto de las actividades de producción de alimentos.

A partir de ahora entenderemos por producción primaria la agricultura, la ganadería, la caza y la pesca, junto a las operaciones conexas. Centrándonos en la avicultura, se considerarán como tales:

a) el transporte, el almacenamiento y la manipulación de huevos para consumo en el lugar de producción, y

b) el transporte de aves para sacrificio, es decir hasta su llegada al matadero.

Estas actividades, siempre y cuando

El nivel deseable para la seguridad de los alimentos es aquel que implica ausencia de riesgo para el consumidor

do se dediquen a la obtención de productos destinados a la alimentación humana deberán trabajar, **a partir del 1 de enero de 2006**, con un procedi-

miento que permita aplicar los principios de responsabilidad y trazabilidad. Desarrollarán su trabajo de acuerdo con Códigos de buenas prácticas, en los que se recogerán los peligros previsibles de incorporarse en la producción primaria, así como las medidas para evitarlos. Igualmente, registrarán determinadas acciones de su labor diaria.

Las exigencias generales que el reglamento impone a la actividad de obtención de productos de origen animal son las siguientes:

- limpieza y desinfección de instalaciones y equipos
- limpieza de los animales para sacrificio
- manipuladores: sanos y formados en riesgos sanitarios
- utilizar agua potable o agua limpia
- evitarán enfermedades de los animales
- evitarán residuos y sustancias peligrosas
- impedirán la contaminación con zoonosis
- utilizarán los resultados de los análisis
- manejarán correcto de aditivos y medicamentos.

Tabla 1. Datos a incorporar en los registros por seguridad alimentaria en explotaciones agrícolas y ganaderas.

Productos de origen animal	Productos de origen vegetal
naturaleza y el origen de los alimentos	utilización de productos fitosanitarios y biocidas
medicamentos veterinarios: fechas de administración y tiempos de espera	resultados de todos los análisis pertinentes efectuados en plantas, de importancia para la salud humana
enfermedades que puedan afectar a la seguridad alimentaria	plagas o de enfermedades que puedan afectar a la seguridad
resultados analíticos	
informes sobre controles efectuados a animales o a productos	

(Continúa en la página 570)