

FUTURO DE LA PROFESIÓN VETERINARIA EN LOS MATADEROS AUTOCONTROLES Y/O INSPECCIÓN VETERINARIA

Rafael Laguens García,
Consejo General de Colegios Veterinarios de España

laguens@colvet.es

C/ Villanueva nº 11 – 28001 Madrid

Esta intervención pretende, tras una breve referencia a la organización profesional veterinaria en España y en Europa, hacer un recorrido por el proceso de deliberación que sobre el futuro de la inspección en mataderos se ha venido desarrollando en los últimos años en el seno de la UE, finalizando con alguna reflexión sobre los temas que consideramos más relevantes.

La Organización Colegial Veterinaria está integrada por el Consejo General de Colegios Veterinarios de España; los Consejos de Colegios existentes en las Comunidades Autónomas y los Colegios Oficiales de Veterinarios. Todos ellos son corporaciones de derecho público, que se rigen, en desarrollo de lo dispuesto en el artículo 36 de la Constitución, por la Ley de Colegios Profesionales. Tiene entre otros fines: la ordenación, en el ámbito de su competencia, del ejercicio de la profesión veterinaria; la representación de la profesión; la colaboración con los poderes públicos en la consecución de la salud de las personas y animales, mejora de la ganadería española y la más eficiente, justa y equitativa regulación y ordenación del sector ganadero y alimentario desde la fase de producción al consumo, así como la atención al medio ambiente y la protección de los consumidores. Cuenta en la actualidad con 26500 colegiados activos y está integrada en la Federación de Veterinarios de Europa (FVE).

La FVE se creó en 1975 y actualmente agrupa a 46 organizaciones profesionales de 38 países europeos, que cuentan aproximadamente con 200.000 veterinarios. Se articula en cuatro secciones: UEVP, Unión Europea de Veterinarios Clínicos; UEVH, Unión Europea de Veterinarios Higienistas; EASVO, Unión Europea de Veterinarios Oficiales; EVERI, Veterinarios Europeos de Educación, Investigación de Industria. Su objetivo es unir a la profesión veterinaria europea para mejorar la sanidad animal, el bienestar animal y la salud pública; esforzándose por mantener una estructura que recoja las opiniones de todos sus miembros y formule estas opiniones con una sola voz "*One profession, one vision, one voice!*". La FVE dispone de varios grupos de trabajo, uno de los cuales está dedicado a la seguridad alimentaria.

La primera referencia formal sobre el asunto que nos ocupa es la organización por la Presidencia francesa de un seminario sobre modernización de la inspección sanitaria de mataderos, que se celebró en Lyon el 11 de julio de 2008, y en el que representantes de algunos Estados miembros debatieron sobre este asunto y presentaron sus conclusiones.

Los Jefes de los Servicios Veterinarios de los Estados miembros tras una reunión informal celebrada en Estrasburgo en octubre de 2008, adoptaron una serie de conclusiones entre las que manifestaban su esperanza de que un

nuevo enfoque basado en la ciencia, evaluación de riesgos, auditoría y verificación proporcionara un nivel de protección al menos equivalente al obtenido mediante sistemas tradicionales de inspección.

El 28 de julio de 2009 la Comisión Europea aprobó un informe sobre la experiencia adquirida con la aplicación de los Reglamentos (CE) 852/2004, 853/2004 y 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativos a la higiene.

Con posterioridad la FVE elaboró un documento sobre la “Modernización de las inspecciones en mataderos” que dio a conocer en septiembre de 2009, para expresar su opinión sobre algunos aspectos de las recomendaciones de los Jefes de los Servicios Veterinarios, además de aportar algunas sugerencias sobre aquellas partes de la cadena alimentaria en las que un cambio (modernización) parece oportuno. Esta posición se recoge en los siguientes puntos:

1. La higiene de la carne debe centrarse en la sanidad y bienestar animal, y en la salud pública a partes iguales.
2. Los controles deberían fundamentarse en estudios científicos contrastados y basados en el riesgo.
3. Es posible un nivel de controles oficiales variable si está basado en el análisis del riesgo. La flexibilidad en los controles, inspecciones y auditorías es aplicable dependiendo de factores como el nivel de los autocontroles (industriales), la situación en cada estado miembro, el nivel general de la sanidad animal, el bienestar animal y los riesgos para salud pública.
4. Existen diferencias en la capacidad de los industriales para asumir la responsabilidad plena en la higiene de los alimentos. Este aspecto debe ser reconocido y actuar en consecuencia.
5. El consumidor espera que un organismo independiente garantice la seguridad alimentaria.
6. Las funciones principales del veterinario de salud pública son la inspección, la auditoría y el control del cumplimiento de las normas legales.
7. Los veterinarios deben tener la formación y los medios adecuados que les permitan llevar a cabo sus funciones.
8. La FVE considera esencial la inspección ante-mortem realizada por el veterinario. Sin embargo, en determinadas circunstancias y bajo control, podría ser adecuada una modificación de los procedimientos de inspección ante-mortem para animales individuales.
9. Se recomienda que la información de la cadena alimentaria esté

relacionada con el programa sanitario de la explotación.

10. La FVE está preocupada por la tendencia de algunos Estados miembros en los que, de forma creciente, se está apartando de los mataderos a los veterinarios y sus conocimientos especializados, en aras a un ahorro de costes.

El 18 de mayo de 2010 la DG SANCO organizó en Bruselas una “**Mesa redonda sobre la revisión de la inspección de la carne**” en la que participaron representantes de los Estados miembros, incluyendo a los Jefes de los Servicios Veterinarios Oficiales, representantes y expertos de organizaciones internacionales, representantes de terceros países y representantes de asociaciones europeas de los sectores implicados (consumidores, empresas cárnicas, asociaciones profesionales, etc.). El propósito de este primer encuentro fue revisar el estado actual de la cuestión, reexaminando algunas experiencias prácticas recientes, buscando cuales son los retos que se presentan y la información relevante existente.

El Dr. Eric Pondelet, Director de la Dirección E - Seguridad Alimentaria de la DG SANCO, leyó las conclusiones de la mesa redonda entre las que cabe destacar:

- El Paquete de Higiene ya contempla medidas de flexibilización de la inspección, pero los Estados miembro deben utilizarlas.
- La situación epidemiológica en materia de sanidad animal ha cambiado, existen nuevos riesgos que incluyen, entre otros, a la contaminación ambiental y a los residuos.
- Ya se han desarrollado diversos proyectos piloto sobre inspección de la carne en varios Estados miembros, la Comisión quiere implicar a todas las partes en esta discusión colectiva junto con los veterinarios de matadero.
- Se está a favor de utilizar métodos alternativos y métodos adicionales para reemplazar los métodos tradicionales como la incisión y palpación de los ganglios, pero con la condición de que puedan dar un nivel equivalente, o incluso superior, en materia de salud pública, sanidad animal y bienestar animal.
- El matadero constituye un punto clave a donde llegan los animales y de donde parte la carne, en el que se pueden hacer una gran labor, la Comisión reconoce que el papel del Veterinario Oficial debe ser aún mayor. La Comisión está preocupada por mantener el mismo nivel de seguridad alimentaria en toda la UE. No pueden olvidarse los pequeños establecimientos que deben integrarse en el sistema.

La Comisión anunció que esta mesa redonda sería la primera de una serie de iniciativas, como la creación de grupos de trabajo para discutir detalladamente propuestas para la modernización de la inspección de la carne con todas las

partes implicadas y especie por especie; con la finalidad de alcanzar conclusiones operativas y simples que puedan ser puestas en marcha.

La DG SANCO ha manifestado que espera tener la opinión científica de la EFSA sobre esta asunto en 2011; y que si la Comisión considerase que se debiera cambiar la legislación de base, se deberán hacer estudios de impacto (sanitario, económico, sobre las pequeñas y medianas empresas) y pasar después al procedimiento legislativo.

Para la Comisión debe quedar claro que modernización no quiere decir desregulación, lo que se pretende es remplazar las medidas obsoletas, que no tengan razón de ser, por acciones concretas encaminadas a luchar contra los nuevos riesgos.

Las asociaciones profesionales europeas directamente implicadas en el sistema de inspección (veterinarios, ganaderos, mataderos e industrias cárnicas), representadas respectivamente por la FVE, el Copa-Cogeca y la UECBV, organizaron, el 14 de septiembre de 2010, un seminario denominado "Seguridad alimentaria: una responsabilidad compartida – El futuro de la inspección de la carne", con el objetivo de evaluar las fortalezas y las debilidades del actual sistema, y determinar los posibles fundamentos de una inspección basada en el riesgo. Las conclusiones de este seminario fueron:

1. Objetivos

- El objetivo fundamental es la seguridad alimentaria y el incremento de los niveles de protección y confianza de los consumidores.
- Necesidad de avanzar en la búsqueda de métodos alternativos e interrelacionados mediante la revisión basada en el riesgo, de los riesgos que no se pueden detectar visualmente con el sistema convencional.
- Reconocimiento y aceptación internacional de equivalencias.

2. ¿Qué clase de revisión? – Principios

- Aproximación integral que incluya la sanidad animal, el bienestar animal y la salud pública (incluyendo los peligros biológicos y químicos), mejorando el enlace entre las diferentes partes de la cadena de la carne.
- Las cuestiones principales son, por este orden:
 - ¿Qué?
 - ¿Cómo?
 - ¿Por quién?
- Una base científica y orientada al riesgo, eficaz y eficiente.

- Los mataderos por razones prácticas cumplen un papel fundamental en la recogida de información relacionada con la sanidad animal, el bienestar animal y la salud pública.
- Base legal: Reglamento (CE) n° 178/2002 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.
 - Responsabilidad prioritaria del operador económico y auditoria de la autoridad competente.
 - Procedimiento de autorizaciones, procedimiento de auditorias y sistema "Bonus/Malus".
 - Armonización de objetivos en vez de armonización de medios (suprimir las contradicciones). Lo que implica más flexibilidad y un enfoque más preciso y dirigido; aunque hay que reconocer que no se utiliza el completo potencial de la legislación. Además existen lagunas en su cumplimiento en todos los Estados miembros.

3. Herramientas

- Categorización de los perfiles de riesgo (países, explotaciones, mataderos).
- Optimización del intercambio de Información de la Cadena Alimentaria (en particular en lo que se refiere al retorno de la información a los productores).
- Sistemas integrados de calidad.
- Recursos humanos [adecuada formación de los operadores económicos y del personal de las empresas, de las autoridades competentes (veterinarios oficiales y auxiliares de matadero)].
- La presencia continuada de la autoridad competente en los mataderos es necesaria. La responsabilidad y conocimientos de los veterinarios son reconocidos y apreciados; lo que no implica que todas las tareas deban ser desempeñadas por el veterinario, puede haber delegación bajo su responsabilidad.
- Optimización de los recursos disponibles.

A modo de **conclusión de esta intervención** y respondiendo a la cuestión planteada en esta mesa redonda ¿autocontroles o inspección?, la respuesta es clara: ambos. Las herramientas para luchar contra los riesgos no deben

elegirse en función de su “modernidad” sino de su eficacia y adecuación a las circunstancias y al propio riesgo, autocontrol e inspección no deben ser antagónicos sino complementarios.

En las conclusiones del Consejo sobre el informe de la Comisión al Consejo y al Parlamento Europeo sobre la experiencia adquirida con la aplicación de los Reglamentos (CE) n.º 852/2004, n.º 853/2004 y n.º 854/2004; el Consejo de la Unión Europea “1. CONFIRMA su satisfacción general con la legislación sobre higiene y no ve necesidad de cambios fundamentales”. Cualquier intento de, aprovechando este periodo de reflexión, ir mas allá de los principios y normas fijados por el paquete de higiene, no sería mas que una pérdida de tiempo y de recursos.

El principio de que los explotadores de empresas alimentarias asuman la plena responsabilidad de la seguridad de sus productos es una de los principios rectores del paquete de higiene. Este principio convive con las responsabilidades que en materia de salud pública, protección de los consumidores, sanidad y bienestar de los animal tiene la Unión, según los artículos 13, 168 y 169 de la versiones consolidadas del Tratado de la Unión Europea y del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea; obligaciones similares recaen de forma irrenunciable en los diferentes Estados miembros.

En el momento actual hay que centrarse en la presentación de propuestas concretas y con base científica que mejoren el sistema, en este sentido hay que destacar y agradecer las siguientes aportaciones:

- Proyecto piloto de Holanda sobre “Inspección de la carne sin incisiones basada en el riesgo” en porcino.
- La experiencia de Dinamarca en cuanto al reconocimiento internacional como región que presenta un riesgo despreciable de triquinas en porcino.
- El estudio de Dinamarca sobre evaluación del riesgo en la inspección de la carne centrándose en la palpación e incisión de los ganglios de la cabeza y en la no apertura del corazón, en porcino.
- De Francia hay que destacar su informe sobre “Evaluación prospectiva del estado financiero y sanitario de los mataderos en Francia”, así como su intención de poner en marcha un “proyecto piloto para modernización de la inspección en el sector avícola”.

Dada la importancia del sector cárnico y ganadero de España sería interesante su participación en la tarea de aportar propuestas concretas y basadas en la ciencia.

Se debe seguir haciendo hincapié en la importancia del matadero en el enfoque integrado (“de la granja a la mesa”) con el fin de garantizar la seguridad alimentaria, la sanidad animal y el bienestar de los animales, así lo ponen de manifiesto los proyectos piloto realizados hasta la fecha.

Finalmente parece que los Estados miembros tienen una tarea pendiente en la simplificación, flexibilización y cumplimiento de la normativa alimentaria, que no puede descender al detalle de cómo debe ser su aplicación según las circunstancias específicas de cada caso.