

XVIII Jornadas Nacionales de la Carne y la Seguridad Alimentaria y I Encuentro Hispano - Marroquí de la Carne

Mesa redonda: La Información de la Cadena Alimentaria

Ponente: José Pérez-Rendón González

Partiendo de la base de que en nuestro ámbito los alimentos puestos a disposición del consumidor son posiblemente más seguros de lo que han sido nunca, tenemos que asumir que es imposible garantizar la seguridad de todos los productos.

Prueba de ello son las crisis de los últimos años y que han motivado profundos cambios, entre otros, en la legislación alimentaria a nivel de la Unión Europea.

Los nuevos Reglamentos, al igual que las Directivas publicadas en la década de los 90 que ya recogían los principios del Codex Alimentarius, dan base legal a la necesidad de que los industriales garanticen la seguridad e inocuidad de los alimentos mediante la implantación de un Sistema de Autocontrol. Este Sistema se basa en la aplicación de la metodología de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos.

El Sistema de Autocontrol se compone de los Planes Generales de Higiene (PGH) y el Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC). Entre los Planes Generales de Higiene se incluye la **Trazabilidad**.

Aunque en la estructura de este PGH es similar a la del resto (responsable,

procedimiento de ejecución, procedimiento de vigilancia y acciones correctoras, verificación y registros), es diferente en la medida en que no mejora la seguridad e inocuidad de los alimentos. Un alimento bien trazado no es necesariamente un alimento más seguro.

En realidad no se trata de una solución, es una herramienta que tiene como objetivo fundamental poder identificar y retirar de la comercialización los alimentos que puedan presentar un riesgo para la salud de los consumidores. Aporta beneficios a todos, entre los que destacamos:

- A los consumidores porque cuando los alimentos están bien trazados, ante un problema se pueden retirar rápidamente de la comercialización.
- A los industriales porque la retirada de la comercialización afecta solo a los productos implicados y se puede realizar con menor impacto mediático.
- A la Administración porque facilita las actuaciones del Control Sanitario Oficial.

Por tanto la importancia de contar con una buena trazabilidad se pone de manifiesto en aquellos casos en que no se ha controlado algún peligro a través del resto de PGH o del propio plan de APPCC.

De otra parte, en la trazabilidad es esencial un **concepto global**, desde la producción primaria hasta el final de la cadena alimentaria. En el Reglamento

853/2004¹ se recoge expresamente la información de la cadena alimentaria que deben solicitar, recibir, verificar e intervenir los operadores de empresa alimentaria que exploten mataderos.

La trazabilidad **hacia atrás** no tiene efecto fuera de la Unión Europea salvo que exista un acuerdo bilateral con el país en cuestión, empezando en estos casos en el importador. Y la trazabilidad **hacia delante** acaba en la venta al por menor (minorista de alimentación o establecimiento de restauración colectiva), sin llegar al consumidor final. En cuanto a la trazabilidad **interna o de proceso**, aunque el Reglamento 178/2002² no la impone, parece claro que es necesaria y así se recoge por ejemplo en la recién editada por la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía 3ª edición del Documento orientativo de especificaciones de los Sistemas de Autocontrol.

El PGH de trazabilidad debe contemplar también al material de envasado, dado que aunque en un principio no requería la trazabilidad al estar fuera del ámbito de aplicación del Reglamento 178/2002, es una exigencia legal al entrar en vigor el Reglamento 1935/2004³.

Un elemento clave es la **identificación de los productos**. Esta identificación incluye la información que permite diferenciar un tipo de producto de otro así

¹ Anexo II, sección III, punto 5, del Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

² Artículo 18 del Reglamento (CE) núm. 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.

³ Artículo 17 del Reglamento (CE) núm. 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de octubre de 2004, sobre materiales y objetos destinados a estar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.

como determinar los productos de riesgo ante la detección de un peligro.

Finalmente, es imprescindible contar con un **sistema de registro** que permita reconstruir los movimientos de cualquier producto y consecuentemente su localización. Esta información, que debe ponerse a disposición de la Autoridad Competente ante la existencia de un riesgo, se puede clasificar en dos grupos de datos:

a) Los que hay que poner a disposición de la Autoridad de forma inmediata:

- Identificación del proveedor y naturaleza de los productos suministrados.
- Identificación del cliente y naturaleza de los productos entregados.
- Fecha de la transacción o entrega.

b) Los que hay que poner a disposición de la Autoridad en el primer momento en que sea factible:

- Volumen o cantidad.
- Número de lote, en su caso.
- Descripción del producto.

El tiempo de conservación de los registros varia en función del producto de que se trate, aceptando de forma general que son 5 años. En el caso de productos con vida útil inferior a 5 años los registros deben ser conservados al menos 6 meses después de su vida útil. En productos con vida útil inferior a 3 meses deben ser conservados al menos 6 meses desde su fabricación o entrega.