

# LA GARANTIA DE SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

**MANUEL LAMELA FERNANDEZ**

Subsecretario del Ministerio de Agricultura, Pesca y  
Alimentación

**L**AS Administraciones de los Estados modernos tienen que ser capaces de responder a las necesidades de sus ciudadanos. En este sentido cobra particular importancia su faceta como consumidores de alimentos, cuya seguridad es el aspecto más importante, si bien la calidad sensorial, los métodos de elaboración, o el bienestar animal son aspectos relevantes.

La mejor protección del consumidor es disponer de sectores productores y transformadores modernos y perfectamente preparados para responder a los desafíos de un nivel creciente de exigencia de calidad. Sin embargo, las últimas crisis vividas repercuten en toda la cadena y acaban afectando a la buena marcha de las industrias y de las explotaciones agrarias e, incluso, a la credibilidad de las instituciones que tienen que garantizar esta seguridad.

Sólo la apuesta por prácticas correctas de higiene en toda la cadena alimentaria, incluyendo la producción primaria, podrá garantizar el futuro para el productor y para el consumidor.

La inocuidad de los alimentos debe venir garantizada por una concepción global de la calidad, de la que forma parte fundamental la seguridad de los alimentos. Habida cuenta de la organización política y administrativa emanada de nuestra Constitución, es importante delimitar las competencias y funciones de las distintas autoridades con objeto de mejorar la eficacia de sus actuaciones y el establecimiento de principios básicos comunes en la aplicación de las normas en todo el Estado.

El instrumento fundamental para garantizar la seguridad de los alimentos es el control oficial que se efectúa sobre los mismos. Su eficacia viene determinada por su regularidad sin

establecer limitaciones ni respecto a su objeto ni en lo que se refiere a la fase o momento en que han de realizarse. El control oficial se realiza de forma proporcional al objetivo perseguido y, como norma general, sin previo aviso. El proceso se extiende a todas las fases de la producción, fabricación, importación, tratamiento, almacenamiento, transporte, distribución y comercio.

El control de los productos alimenticios implica: la inspección, toma de muestras y análisis, el control de la higiene del personal que participa en la producción de los alimentos, así como el examen del material escrito y documental, y de los sistemas de verificación aplicados por las empresas. Además, las industrias deben adoptar medidas de autocontrol encaminadas a asegurar que sus productos cumplan los requisitos de seguridad.

Las empresas alimentarias son responsables de la higiene en sus establecimientos, debiendo efectuar una serie de actividades de autocontrol, entre las cuales se considera imprescindible el análisis de peligros y los puntos críticos u otras técnicas que determinen un control de riesgos en las diferentes fases de la cadena alimentaria. Asimismo, en diferentes sectores productivos se han adoptado guías de prácticas correctas de higiene, cuyo cumplimiento constituye un medio adecuado para llevar a cabo las actividades de autocontrol. Por su parte, las autoridades competentes realizan los controles precisos para comprobar que las empresas del sector alimentario cumplen las normas establecidas en materia de higiene.

Además del control realizado sobre los alimentos, se comprueba el estado y el uso que se haga de las distintas instalaciones, medios de transporte, equipos y materiales; las materias primas, ingredientes, auxiliares tecnológicos y otros productos utilizados para la preparación y producción de alimentos; los productos tanto semiacabados como acabados; los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los productos alimenticios; los productos y procedimientos de limpieza y mantenimiento, así como los plaguicidas empleados; los procedimientos utilizados para la fabricación o el tratamiento de los productos alimenticios; y los medios de conservación.

Además del control oficial, otro aspecto relevante es la organización administrativa que permita una actuación rápida y coordinada ante las crisis alimentarias. En este sentido, el Consejo Europeo, reunido en Helsinki diciembre de 1999, urgió a la Comisión a presentar un Libro Blanco sobre seguridad alimentaria, con el propósito de restablecer la confianza de los consumidores en los alimentos y garantizar un elevado nivel de protección de su salud.

La conclusión que cabe extraer de dicho documento es la necesidad urgente de modificar y completar las legislaciones nacionales, la armonización de su aplicación en los diferentes Estados miembros y el refuerzo de la coordinación entre los sistemas nacionales de control y los comunitarios.

Otro aspecto importante, recogido en dicho documento, es el principio de responsabilidad. Los diferentes eslabones de la cadena de producción deben tener responsabilidades delimitadas en cada fase. Ello es vital para los agricultores, ganaderos e industriales ante la creciente complejidad de la producción y transformación agroalimentaria.

La responsabilidad relativa a la seguridad de los alimentos en cada fase de la cadena alimentaria debe quedar claramente establecida en función de las fases de producción, de forma que cada agente de la cadena sea responsable del producto hasta el momento en que éste pase a formar parte del siguiente eslabón.

Igualmente, el Libro Blanco considera el denominado "Principio de Precaución", que se aplica en ausencia de suficiente información, dentro del marco de una evaluación científica de riesgos. Sin embargo, la aplicación de este principio no debe extenderse más tiempo del necesario para obtener la información suficiente para completar la evaluación.

El Gobierno español comparte plenamente este análisis y considera de la máxima importancia la adopción de las medidas necesarias para responder a las deficiencias detectadas. En nuestro país, el organismo competente en esta materia será la futura Agencia Española de Seguridad Alimentaria, encontrándose actualmente en una fase avanzada de tramitación legislativa en las Cortes.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria es un organismo intersectorial e

interterritorial, cuya finalidad consiste en promover los principios de la seguridad de los alimentos, mediante la cooperación con la Autoridad Alimentaria Europea, coordinar todas las actuaciones de control de los mismos, y dar soporte técnico y científico a los órganos competentes de las distintas Administraciones, con objeto de prevenir y poder hacer frente a las situaciones de riesgos emergentes. Por tanto son objetivos prioritarios potenciar la colaboración en nuestro país entre todas las Administraciones, los sectores interesados y las asociaciones de consumidores y usuarios, y ser órgano de referencia en la evaluación de riesgos, en su gestión y en la comunicación de aquéllos en las situaciones de crisis o alarma que se puedan producir.

Para el correcto funcionamiento de este sistema, es necesario que cada eslabón asuma su responsabilidad, así como la colaboración sin fisuras de todas las partes representadas.

En esta organización, la Administración General del Estado deberá asumir:

- El establecimiento de principios comunes en la aplicación de normas en todo el Estado.
- La delimitación de atribución de competencias y funciones a las distintas autoridades, con objeto de mejorar la eficacia de las actuaciones.
- El impulso del desarrollo de la Agencia de Seguridad Alimentaria para conseguir sus objetivos, de cara a la consecución del alto nivel de protección de la salud pública y de la seguridad de los consumidores, así como la vigilancia del cumplimiento de la legislación vigente en materia de alimentos y la gestión de las redes de alerta alimentarias.
- La finalización del desarrollo legislativo en materia de seguridad alimentaria.
- La armonización de la legislación en materia de controles, refuerzo de la coordinación entre los sistemas nacionales y los comunitarios.
- La adopción de las medidas necesarias de coordinación para que el nivel de controles y el grado de exigencia de los mismos, sea idéntico en todo el territorio nacional.

- La instauración de sistemas de comunicaciones permanentes con todos los organismos y entidades competentes y colaboradores.

Por su parte las Administraciones Autonómicas en el ámbito de la seguridad alimentaria deberán realizar las siguientes funciones:

1. La realización efectiva del sistema de controles. Para ello, se requiere la creación de centros especializados y la formación técnica adecuada de inspectores, con objeto de lograr el cumplimiento en su integridad y grado de exigencia requeridos en ejecución de los controles.

2. La colaboración con la Agencia Española de Seguridad Alimentaria. En la evaluación de riesgos, que es uno de los pilares más importantes, es necesaria también la participación de todos los organismos científicos dependientes de entes autonómicos. La gestión de riesgos, debe contar con la participación activa de todas las Administraciones autonómicas competentes y de los sectores implicados y asociaciones de consumidores. La comunicación de los riesgos debería estar unificada en una sola fuente, que correspondería a la Agencia.

3. La estrecha cooperación y colaboración con las Administraciones locales, en todas las materias que puedan afectar a la seguridad alimentaria, con objeto de prevenir y evitar los efectos devastadores que provocan las crisis alimentarias

Sin embargo, la preocupación de los consumidores y de las administraciones respecto de la seguridad de los alimentos no debe limitarse a los productos europeos. Dado el actual proceso de globalización de la economía, es preciso considerar límites más amplios que los de la Unión Europea. No obstante, la seguridad de los alimentos no puede traducirse en dificultades para el comercio mundial de productos agrarios y de alimentos.

En este marco, adquiere especial importancia el papel del Codex Alimentarius como responsable de la elaboración de normas que respondan al objetivo de garantizar la seguridad de los alimentos objeto de comercio inter-

nacional y la lealtad de las transacciones comerciales. La acción del Codex debe impulsarse, dotándolo de mecanismos de actuación que permitan ganar en agilidad y en efectividad.

La base más adecuada para esta elaboración de normas está constituida por el análisis de riesgos, tal y como el Codex ha preconizado.

Sin embargo, también parece necesario considerar otros factores, a la hora de desarrollar normas, que pueden variar en función de las circunstancias, pero que responden a las demandas sociales ante hechos como el bienestar de los animales, el medio ambiente, la diversidad biológica, etc.

Dentro del comercio mundial, han adquirido particular importancia los intercambios de productos obtenidos de la biotecnología y, más concretamente, los productos transgénicos. Para éstos es preciso establecer criterios comunes de evaluación de seguridad previa a su comercialización, así como dar una respuesta a la demanda de información de los consumidores.

El concepto y la práctica de la evaluación de riesgos, incluyendo un enfoque del concepto de equivalencia sustancial coherente internacionalmente como una forma del principio de precaución, pueden ser útiles a la hora de garantizar tanto la seguridad de estos productos como de suprimir obstáculos injustificados al comercio de unos productos cuya incidencia en el comercio mundial de alimentos va en aumento.

Los consumidores necesitan poder ejercer

su capacidad de elección. Para ello, necesitan tener información sobre la forma en que los productos han sido manipulados.

Igualmente, es importante asegurar la trazabilidad de los productos, como un complemento necesario a la evaluación previa de los riesgos.

Una correcta política de seguridad alimentaria implica conocer las principales fuentes de riesgos para la inocuidad de los alimentos.

Para ello es necesario establecer planes de investigación que permitan anticiparse a las amenazas emergentes. De nuevo el trabajo que está siendo efectuado por los distintos comités conjuntos FAO/OMS sobre aditivos alimentarios, residuos, irradiación es decisivo para la evaluación de los riesgos asociados a determinados productos.

Por otro lado, la organización administrativa debe responder a la necesidad de completar los diferentes elementos del análisis de riesgos. La tarea de evaluación, que es eminentemente científica, debe basarse sobre la independencia de los responsables de realizarla así como sobre su excelencia para la tarea encomendada a la luz del conocimiento en cada momento.

En el plano nacional, el proyecto del Gobierno español de crear una Agencia de Seguridad de los Alimentos en España da respuesta a esa necesidad organizativa, reestructurando antiguas unidades y encomendando funciones a este nuevo organismo. Es un proyecto ambicioso y complejo que requerirá un gran esfuerzo de todas las partes implicadas en forma de un objetivo común.