



**“LA SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA.
CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS Y CERTIFICACIÓN.”**

Pablo López Salcedo

Director del Área Agroalimentaria.
Applus+
Fundación Agbar

En relación con la Seguridad Alimentaria, la industria transformadora viene poniendo en marcha desde hace unos años acciones no aisladas y que obedecen en gran medida a la interacción de todos los agentes que intervienen en la cadena alimentaria, y muy especialmente a esta interacción con la Distribución Internacional.

Tras las graves crisis alimentarias sucedidas en Europa, se hizo necesario construir un marco legal que hiciese recobrar la confianza del consumidor en los alimentos que circulan libremente en el mercado interior de la UE. De este modo se aprueba el 12 de enero de 2000 por la comisión europea el Libro Blanco.

Pero no solamente el marco legal actúa como revulsivo en la industria agroalimentaria para que se trabaje en pro de la Seguridad Alimentaria. Existen aspectos del mercado que están haciendo moverse a la industria agroalimentaria en este sentido:

1. Nuestra sociedad no es la de hace 30 años, todo ha evolucionado,...y hasta los modelos familiares han cambiado radicalmente.Tampoco hoy son iguales los hábitos de compra. La compra en grandes superficies en las que se concentra muy diversa oferta hace que el consumidor valore no solo la compra de atributos como la frescura, el sabor, etc,... hoy día compramos también vida útil del producto.

Todo ello hace que la industria agroalimentaria se adapte para atender esta demanda, poniendo en marcha nuevas tecnologías de preparación, conservación, envasado, etc,... Como consecuencia, hay nuevos peligros que identificar y vigilar.

2. Por otra parte, el consumidor entiende que no ha de pagar por un alimento seguro. Es una cualidad implícita y que da por hecha como un derecho básico. Lo que sí valora cada vez más es que que la industria que elabora los productos que compra sea respetuosa con el MA, con el bienestar de los animales, con el personal que emplea, y que tenga una preocupación y compromiso con valores sociales.

3. El mercado en general se globaliza, y también esto afecta a la alimentación. Los menores costes de producción en terceros países por un menor coste de la mano de obra es una poderosa razón que lleva a las empresas a deslocalizar las producciones. Los productos frescos de otras latitudes complementan a los locales cuando caen sus producciones debido a la estacionalidad. Esta demanda es creciente. Para favorecer además esta corriente, se viene a sumar los grandes avances en logística que hacen que hoy día las distancias no sean un problema: los peligros están también deslocalizados con estas producciones, y han de ser identificados y vigilados.

4. Los precios de los productos se ven sometidos a grandes presiones. Hay mucha competitividad por parte de todos los agentes, pero nadie quiere que con la disminución de los costes disminuya la calidad de lo que compra, y son dos variables que han de conjugarse.

Por su parte las Administraciones son parte interesada en que los precios de la alimentación se controlen, pues tienen influencia directa en el IPC e inflación del País.

5. La Distribución está apostando por la creación marcas blancas de distribución. El poder y amplitud que adquieren estas grandes marcas las hacen también más sensibles a cualquier crisis o problema que se asocie a los productos que amparan, y con un efecto multiplicador en función de la gravedad del problema, a todos los países en los que esté presente el distribuidor.

Todas estas circunstancias, suponen un reto para los agentes implicados en la cadena alimentaria, y necesitan nuevas herramientas de control y verificación.

Es por ello que la Distribución, a través de sus asociaciones y junto con los fabricantes ha desarrollado estándares que contemplan las exigencias legislativas y las circunstancias

del mercado, y siempre con un enfoque de complementar y nunca reemplazar a lo que dicta la legislación, y partiendo de la premisa de que “la seguridad de los alimentos es una cuestión no competitiva”

Estos estándares son de implantación voluntaria por las empresas agroalimentarias, aunque su implantación facilita las relaciones mercantiles y potencia un clima de confianza entre comprador y fabricante- vendedor, una vez certificado el cumplimiento del estándar concreto por organismos independientes de certificación, los cuales a su vez han de garantizar su solvencia técnica e imparcialidad, y obtener el reconocimiento por el órgano acreditador nacional, como lo es ENAC en España.

En la industria agroalimentaria , los estándares principales de seguridad alimentaria son BRC e IFS, y además hay otros recientes como ISO 22000, Appcc Danés, iniciativa SAL,..etc,...

Todos estos estándares tienen en común las siguientes exigencias:

Implantación del sistema APPCC que evidencie el cumplimiento de los principios del Codex Alimentarius.

La implantación de un sistema de gestión de la calidad orientado al proceso productivo garantizando seguridad e inocuidad de los productos.

Cumplimiento de requisitos específicos relativos al entorno, instalaciones, equipos de trabajo.

Cumplimiento de normas relativas al personal.

Con la implantación de BRC / IFS, se logran Homogeneizar los criterios de evaluación y Reducir costes, ya que se evitan las múltiples auditorias de los diversos distribuidores, como sucedía con anterioridad.

Al ser estándares certificables, ganar en transparencia a través de la cualificación de los auditores y de la acreditación de las entidades que certifican el cumplimiento de los estándares.

Por último nos encontramos con que hay dos corrientes claramente identificadas en Europa en relación con los esquemas de evaluación de seguridad alimentaria: BRC e IFS.

Para armonizar la aplicación de ambos, CIES, que es la Organización internacional que engloba a 2/3 de las cadenas de distribución mundiales y sus proveedores: 200 distribuidores y 200 fabricantes.

En conclusión, los requisitos de las cadenas de distribución y de los productores se están orientando a la certificación de sistemas que garanticen la seguridad alimentaria, como lo son BRC e IFS 4.

El objetivo del de la Global Food Safety Initiative es promover y facilitar esta certificación a través de un marco común de certificación que evite la duplicidad en la evaluación.

La implantación y certificación de estos estandares tiene carácter voluntario

A las entidades de certificación se les exige que estén acreditadas por el organismo acreditador de cada país.

En materia de seguridad los requisitos reglamentarios convergen con los requisitos establecidos por las cadenas de distribución y los productores, por lo que nos encontramos en una vía sin retorno hacia un concepto integral de seguridad alimentaria (de la granja a la mesa).