



Congreso Nacional del Medio Ambiente  
CUMBRE DEL DESARROLLO SOSTENIBLE

---

**“EL VETERINARIO Y LA PREVENCIÓN DE RIESGOS  
AMBIENTALES Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA”**

Eloy Marino Hernando

Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

## I: MEDIO AMBIENTE

Según las conclusiones del reciente “**Informe de Sostenibilidad 2006**” elaborado por el Observatorio de Sostenibilidad de España (OSE) dependiente del Mº de Medio Ambiente, figura que el bienestar alcanzado por los españoles en los últimos años se ha conseguido a costa de degradar el medio natural, con una tendencia insostenible del modelo de desarrollo español. Igualmente cita la escasa flexibilización de la economía, que crece bajo presiones ambientales, con una fuerte dependencia energética y un mal uso y destrucción del capital territorial.

Por tanto debemos dotarnos de herramientas que integren el respeto al medio ambiente y el crecimiento económico, es decir, de instrumentos e iniciativas que pongan en práctica el Desarrollo Sostenible. Con este sentido integrador entre el desarrollo de los sectores industriales, incluyendo metodologías de mejora ambiental continua en su estrategia empresarial como criterios de competitividad y el control de las Administraciones competentes, fue publicada la Ley 16/2002 de Prevención y Control Integrados de la Contaminación.

El objetivo de esta normativa es evitar o, cuando ello no sea posible, reducir y controlar la contaminación de la atmósfera, el agua y el suelo, mediante el establecimiento de un sistema de prevención y control integrados.

De toda la legislación que en materia de medio ambiente está establecida, es precisamente esta Ley, más comúnmente conocida como Ley “IPPC”, (derivado de su título en inglés “Integrated, Prevention, Pollution and Control”, transposición al ordenamiento jurídico español de la directiva 96/61/CE), la que más importancia y repercusión tiene en la industria agroalimentaria, en cuyo anexo 1 se especifican el tipo de instalaciones a quién le afecta y entre otros tipos de industrias, además de las de combustión, minerales, químicas, de gestión de residuos, etc., se encuentran en su epígrafe 9 las **agroalimentarias y explotaciones ganaderas**.

Dicha ley supone un instrumento integrador dirigido a los sectores industriales y a las Autoridades Competentes, cuyos ejes más importantes son fundamentalmente la concesión de la **Autorización Ambiental Integrada (AAI)** y el concepto de **Mejor Técnica Disponible**,

La AAI es una resolución del órgano competente de la Comunidad Autónoma en la que se ubique la instalación, en nuestro caso la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, por la que se permite a los solos efectos de la protección **del medio ambiente y de la salud de las personas**, explotar la totalidad o parte de la instalación bajo determinadas condiciones destinadas a garantizar que la misma cumpla el objeto y las disposiciones de esta Ley.

Con la concesión de esta AAI, que es única, quedan derogadas las anteriores autorizaciones ambientales existentes (de producción y gestión de residuos, incineración de residuos municipales, incineración de residuos peligrosos, vertidos a las aguas continentales de cuencas intracomunitarias, vertidos al dominio público marítimo terrestre).

Así, todas las industrias afectadas por la Ley 16/2002, deberán sustituir **antes del 31 de octubre de 2007** sus actuales autorizaciones ambientales, por el permiso único (AAI), debiendo hacer la solicitud antes del 1 de enero de 2007.

Las **MTDs** son aquellas técnicas o procedimientos que han demostrado a escala real su eficacia medioambiental en la reducción de emisiones contaminantes y en el consumo de recursos en condiciones económicas y técnicamente viables, siendo uno de sus condicionantes en la puesta en práctica en la Industria Agroalimentaria, precisamente la Seguridad Alimentaria de los productos finales.

## II: SEGURIDAD ALIMENTARIA

Debido a las diferentes crisis alimentarias y subsiguiente desconfianza de los consumidores, y que más que crisis sanitarias han sido realmente crisis de confianza del consumidor, con la grave repercusión económica que han ocasionado en los diferentes sectores, se elaboró el Libro Blanco sobre la Seguridad Alimentaria, fruto del cual nació la nueva normativa sobre la Higiene de los Alimentos, consistente en los nuevos Reglamentos comunitarios, cuya entrada en vigor fue el 1 de enero de 2006.

Adoptado a principios de 2002, el Reglamento (CEE) nº 178/2002 constituye el fundamento de la nueva legislación comunitaria en materia de seguridad alimentaria. Establece sus principios generales, crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y fija procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

La nueva normativa comunitaria integra los controles oficiales de piensos, alimentos y aguas, en todas las etapas y sectores de la producción de alimentos, desde la producción primaria hasta el consumidor final, pasando por el almacenamiento, transporte, distribución y venta de los productos alimenticios.

Dicha normativa comunitaria pretende prevenir o eliminar los riesgos que puedan poner en peligro la salud de las personas o de los animales, o bien minimizarlos hasta niveles aceptables, y establece:

- Por una parte, que los primeros responsables de la seguridad alimentaria son los operadores económicos de las distintas empresas integradas en las cadenas alimentarias, incluidas las del sector de la alimentación animal, obligando a implantar sistemas de aseguramiento de la **Trazabilidad** (1/1/2005) y el establecimiento del Autocontrol a través del sistema **APPC** (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos), para todos los operadores de las empresas alimentarias y piensos, así como las **Guías de BPH** (Buenas Prácticas de Higiene) para el sector primario (1/1/2006).

- Y por otra, que la Autoridad Competente es la responsable de verificar y controlar que los explotadores de empresas alimentarias y de piensos, cumplen de forma exhaustiva y efectiva con los requisitos de la legislación alimentaria en todas las etapas de la cadena alimentaria, de forma tal que solo puedan ponerse en el mercado piensos y alimentos seguros en todas las fases de su producción, transformación, distribución y comercialización.

Pero el tema es muy complejo, porque a esta legislación sobre las normas y principios básicos de la seguridad alimentaria, hay que añadir otra más específica establecida sobre los piensos y los alimentos, que va desde las condiciones higiene de estos, hasta la nutrición animal, incluidos los piensos medicamentosos, utilización de medicamentos veterinarios, sus residuos y respeto de los períodos de supresión, tratamiento y/o transformación de los subproductos animales, contaminantes, biocidas (plaguicidas, rodenticidas...), control y erradicación de zoonosis, control de los aditivos autorizados incluyendo las dosis máximas admisibles utilizadas, vitaminas, sales minerales y oligoelementos, materiales en contacto con los alimentos, aguas de abastecimiento, alimentos funcionales y nuevos alimentos, además de los organismos modificados genéticamente, y el correcto etiquetado, presentación y publicidad de todos ellos, sin olvidar la trazabilidad en cada eslabón de la cadena alimentaria, tanto hacia atrás o de proveedores, interna o de proceso como hacia delante o de clientes.

Igualmente se contempla la obligación de cumplir la legislación en materia de sanidad y bienestar animal que sirven de base para los alimentos.

### **III: EL PAPEL DEL VETERINARIO EN EL MEDIO AMBIENTE Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA**

La relación existente entre la Veterinaria y el Medioambiente queda plasmada en el art. 11 del Código Deontológico del Colegio de Veterinarios de Madrid, "La profesión Veterinaria está al servicio de la sociedad. Son deberes primordiales del veterinario los siguientes:

- La protección de la salud y el bienestar animal
- La conservación y mejora de los recursos ganaderos
- La promoción y la prevención de la salud pública
- La conservación y defensa del medio ambiente

Pero la realidad es que el papel que actualmente juega nuestra profesión en la conservación y defensa del medio ambiente no es muy relevante. Por ello sería beneficioso que tanto los veterinarios de empresa, como aquellos que trabajan en las diferentes administraciones y los futuros licenciados, acrecentaran la formación en la protección del medio ambiente y prevención de la contaminación, y así poder ofrecer a la sociedad nuestros conocimientos como auténticos preventivistas de la salud pública que siempre hemos sido y al mismo tiempo fortalecer a nuestra profesión en lo que debe de ser una multidisciplinariedad en los temas medioambientales.

Por ejemplo y en relación a la Ley IPPC vista anteriormente, sería conveniente que los veterinarios que trabajan tanto en el sector primario como en la industria alimentaria, conociesen y pudiesen adaptar a la realidad de su propia empresa las actuales Guías de MTD's publicadas por el M<sup>a</sup> de Medio Ambiente, (cría intensiva de ganado porcino y aves (de puesta y de carne), sectores azucarero, cárnico, cerveceros, lácteos, mataderos y transformados de pollo y gallina, productos del mar y transformados vegetales) de manera que se minimicen los residuos y vertidos y/o estos sean los menos contaminantes posibles, adaptando las tecnologías que actualmente existen.

Al mismo tiempo y entre los condicionantes que puedan existir en la aplicación de dichas MTDs, (relativas a Riesgos Laborales, Aspectos Técnicos y Económicos de su aplicación,...), uno de los principales y acaso el más importante sea el de la calidad y la seguridad alimentaria, de la que considero somos una de las profesiones mejor preparadas y cualificadas para poder evaluar dichos riesgos y minimizarlos.

Pues bien, la propia industria como responsable del alimento que pone en el mercado y de los residuos que vierte al medio ambiente, y la Administración como garante del cumplimiento de la legislación que afecta al Medio Ambiente y a la Calidad y Seguridad Alimentaria, deberán controlar la aplicación de estas MTDs y sus beneficios al medio ambiente, de manera que no pueda interferir en modo alguno ni a la calidad ni a la seguridad del producto final.

### **IV: PROPUESTAS**

Dentro de la necesaria interdependencia y multidisciplinariedad con la que se debe conseguir que los condicionantes ambientales sean compatibles con las explotaciones ganaderas e industrias alimentarias rentables, es precisamente el veterinario como profesional que puede aglutinar las disciplinas en producción, sanidad y bienestar animal, control de las explotaciones de especies cinegéticas, promoción y prevención de la salud pública, incluyendo la calidad y la seguridad alimentaria, y conservación y defensa del

medio ambiente, con el adecuado control de la contaminación ambiental a los tres medios (agua, suelo y aire), uno de los profesionales que mejor puede lograrlo.

Por tanto considero que para una adaptación a la realidad actual, es necesario que la profesión veterinaria refuerce la **formación** con un mayor conocimiento sobre la problemática medioambiental, tanto desde el punto de vista preventivo con medidas técnicas específicas, así como de la legislación que le afecta, de manera que nos permita la toma de decisiones con verdaderos criterios técnicos.

Pero además de la necesaria multidisplinariedad profesional y mayor formación de los veterinarios, también considero necesario una **mayor implicación de los profesionales y de las administraciones públicas** que intervienen en toda la industria agroalimentaria, desde el sector primario hasta el final de la cadena alimentaria, debiendo quedar incluidos los aspectos medioambientales que les afectan.

Por tanto y para finalizar, las actuales y futuras **explotaciones ganaderas** y la **Industria Agroalimentaria** en general, deberán ser **sostenibles** y basar su **rentabilidad económica** fundamentalmente en el **bienestar animal** y en las **producciones compatibles con el medio ambiente** y con las debidas garantías de la **seguridad alimentaria**, aspectos todos ellos que demanda la sociedad actual y que la profesión veterinaria sin lugar a dudas puede ofrecer.