

Alimentación en España 2016

Producción
Industria
Distribución
Consumo



Pepa Muñoz



Cómo aumentar la seguridad en la cadena alimentaria

Cuando hablamos de seguridad alimentaria el consumidor se hace preguntas a las que la industria alimentaria tiene que ser capaz no sólo de contestar sino de transmitir a los consumidores confianza en la veracidad de sus respuestas.

La Unión Europea, principal mercado de los operadores alimentarios españoles, ha establecido un conjunto de reglas claras con el objetivo de prevenir, eliminar o reducir el nivel de riesgo para la salud humana a lo largo de toda la cadena alimentaria, lo cual incluye todos los procesos, productos y actividades relacionados con la producción y la manipulación de los alimentos, e implica tanto a las autoridades competentes como a los operadores privados (productores, fabricantes, distribuidores, importadores, etc.).

En este sentido, las autoridades europeas vienen confiando desde hace más de una década en la acreditación como una de las piezas fundamentales en su estrategia a través de la exigencia establecida en el Reglamento (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, en el que se mantiene la obligatoriedad de que las autoridades competentes sólo designen para los controles oficiales a laboratorios acreditados de acuerdo con la norma ISO/IEC 17025.

Crece el interés por parte de la industria alimentaria en acreditar a sus laboratorios de control interno.

Pero la seguridad alimentaria no puede basarse exclusivamente en el establecimiento de un marco de controles oficiales sino que debe basarse, primero, en la capacidad y fiabilidad de los procesos llevados a cabo por los propios operadores.

Es importante resaltar que una gran parte de los procesos de decisión que conllevan las estrategias de seguridad alimentaria se basan precisamente en los resultados analíticos de los laboratorios y de otras actividades de control e inspección, por lo que los resultados deben ser técnicamente fiables, y además el productor debe de ser capaz de demostrar dicha fiabilidad en cualquier momento (de manera acuciante en el caso de una alarma sanitaria) y usando para ello medios de prueba que tengan aceptación internacional. **Estos resultados analíticos sólo son fiables si son proporcionados por laboratorios técnicamente competentes.**

Laboratorios internos acreditados, una apuesta por la seguridad

También la distribución juega un importante papel en el aseguramiento de la calidad de los alimentos. Así, las cadenas de supermercados y los minoristas requieren cada día más a sus proveedores que demuestren, mediante ensayos y otras actividades de control que sus productos cumplen los requisitos de seguridad. Esta exigencia es también clave en las exportaciones a terceros países y por todo ello, en los últimos tiempos se está detectando un **creciente interés por parte de la industria alimentaria en la acreditación de sus sistemas internos de control** dado que muchos operadores han optado por acreditar sus laboratorios de control interno.

Además, desde el 13 de diciembre de 2014 es de aplicación el Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la Información Alimentaria facilitada al Consumidor que tiene como objetivo asegurar que el consumidor recibe una información completa y veraz de la composición de los alimentos que se comercializan en la Unión.

El riesgo que asumen las empresas si los resultados de los análisis que respaldan sus etiquetas no son correctos es muy alto en términos legales, de prestigio de la marca y, sobre todo, de seguridad (especialmente en el caso de alérgenos) y ese riesgo se puede incrementar si el responsable del etiquetado no se ha asegurado de la competencia del laboratorio que le proporciona los datos.

Por eso, cuando una empresa quiere contar con las máximas garantías de competencia técnica, sin correr riesgos, debe optar por laboratorios acreditados, ya sean internos o externos, porque solamente ellos han demostrado disponer de la necesaria competencia técnica **proporcionando a los operadores la agilidad y la confianza** que demandan los clientes y el mercado internacional. Además, **los consumidores pueden confiar en los bienes y los servicios amparados por informes y servicios acreditados** dado que los acuerdos internacionales de acreditación aseguran que cumplen las normas de calidad y seguridad independientemente del país de origen. Pero es que además la acreditación y **el uso de evaluadores acreditados respaldan a las empresas alimentarias contra potenciales reclamaciones de responsabilidad.**