

La acreditación en el ámbito de la Seguridad Alimentaria: la herramienta para generar confianza en la industria



En los últimos tiempos se está detectando un interés creciente por parte de la industria alimentaria en la acreditación de sus sistemas internos de control, incluidos sus propios laboratorios.

Cuando hablamos de seguridad alimentaria el consumidor se hace preguntas sencillas:

- ¿Son seguros los alimentos que consumimos? ¿están libres de toxinas, de sustancias contaminantes, de patógenos? Si somos alérgicos a ciertos ingredientes, ¿podemos confiar en el etiquetado?
- ¿Son auténticos? ¿estamos consumiendo realmente lo que creemos estar consumiendo? ¿los ingredientes son los indicados en su etiquetado?
- ¿Cómo se producen? Cada día más consumidores están interesados en cómo se producen los alimentos, en términos también medioambientales o de bienestar de los animales y de su procedencia u origen.

Ante estas preguntas la industria alimentaria tiene que ser capaz no solo de contestarlas sino de transmitir a esos consumidores confianza en la veracidad de sus respuestas. Además es cada vez más necesario considerar el entorno internacional, ya que las materias primas, los ingredientes, los componentes o los productos pueden provenir de diferentes países y, por otra parte los productos son vendidos cada vez también de manera más frecuentes en mercados exteriores.

La Unión Europea, principal mercado de los operadores alimentarios españoles, se ha dotado desde hace tiempo de un marco legal que establece un conjunto de reglas claras que pretenden 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 y piensos, e implica tanto a las autoridades competentes como a los operadores privados (productores, fabricantes, distribuidores, importadores, etc.).

En este sentido las autoridades europeas, cuando han diseñado el sistema de control oficial de la cadena alimentaria, vienen confiando desde hace más de una década en la acreditación como una de las piezas fundamentales en su estrategia en este campo. Esto queda patente en la exigencia establecida en el Reglamento (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, 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. En la actualidad, la práctica totalidad de los laboratorios oficiales de las administraciones que realizan el control oficial en España están acreditados por ENAC. Adicionalmente, numerosos laboratorios privados acreditados participan en el control oficial en aplicación del mencionado Reglamento europeo.

Pero la seguridad alimentaria no puede fiarse exclusivamente, ni siquiera de manera prioritaria, al establecimiento de un marco fiable y sólido de controles oficiales sino que debe basarse, primero, en la capacidad y fiabilidad de los procesos llevados a cabo por los propios operadores.

En este sentido 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, lo que conlleva que los resultados que se obtengan deben ser no solamente técnicamente fiables, sino que el productor debe de ser capaz de demostrar dicha fiabilidad en cualquier momento (y de manera acuciante en el caso de una alarma sanitaria) y usando para ello medios de prueba que tengan aceptación internacional. Por ello en los últimos tiempos se está detectando un interés creciente por parte de la industria alimentaria en la acreditación de sus sistemas internos de control, incluidos sus laboratorios internos.

Finalmente también la distribución juega un importante papel en el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos. Cada día más, las cadenas de supermercados y los minoristas requieren a sus proveedores que demuestren, mediante ensayos, y otras actividades acreditadas (como certificación o inspección), que sus productos cumplen los requisitos de seguridad.

Enlaces de interés

- Laboratorios acreditados para el análisis de alimento
- Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2011 – 2015
- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

Para más información: jagarcia@enac.es

Jornadas de Referencia 2013. Análisis de alimentos

El Centro Nacional de Alimentación, como Laboratorio Nacional de Referencia en diferentes campos relacionados con la seguridad alimentaria, ha organizado un año más las Jornadas de Referencia de Análisis de Alimentos destinadas a los laboratorios que realizan un control oficial.

En las jornadas se abordaron los distintos aspectos a considerar - estudio analítico de los alimentos en las diferentes disciplinas, normativa, actividades de referencia, coordinación científica, calidad, alertas alimentarias, dieta,...- para conseguir una visión más global de los distintos campos del control oficial.

En palabras de Pilar Farjas, Presidenta de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición “Estas jornadas proporcionan el punto de encuentro adecuado para el intercambio de conocimientos y experiencias de los técnicos de los laboratorios de control oficial involucrados en el reto de la seguridad alimentaria”.

El Director Técnico de ENAC, junto con el responsable del área de laboratorios del departamento agroalimentario y BPL de ENAC, participaron en la mesa redonda sobre las “Estrategias para la acreditación obligatoria de los laboratorios de control oficial”.