

Las redes de la seguridad alimentaria

CONTROL EN CADENA

MARÍA NEIRA. Presidenta de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, AESA.



La creación de agencias de seguridad alimentaria en casi todos los países de la UE y el trabajo en red facilitan la investigación y permiten una gestión de las alertas casi en tiempo real. Es la mejor garantía para que no falle ningún eslabón de la cadena.

La trazabilidad nos permitirá encontrar y seguir el rastro a cualquier alimento.

Desde que la seguridad alimentaria ha adquirido la importancia que ya nadie le discute, muchos son los avances que se han propiciado para seguir mejorando. Los conceptos de transparencia, en los procesos y en la información, el rigor científico, evaluación, gestión de riesgo y comunicación se han acuñado de tal forma que ya forman parte del lenguaje y las exigencias del consumidor.

Se han puesto en funcionamiento agencias de seguridad en casi todos los países de la Unión Europea y se ha creado entre todas una cultura de trabajo en red que facilita la investigación y dificulta cualquier intento de faltar a la transparencia o la interposición de intereses económicos por encima de la salud pública.

Los sectores económicos, las grandes o pequeñas empresas de alimentación, los distribuidores, los transformadores, han seguido este mismo proceso con paso decidido y rápido y contribuyen de forma positiva a la seguridad de los alimentos, la mejor garantía de que sus productos tengan toda la aceptación en los mercados más exigentes.

El trabajo en red, en este caso virtual, nos permite una gestión de las alertas casi en tiempo real, entre los países de la UE, con los gestores en las Comunidades Autónomas, responsables últimos de la seguridad alimentaria, y con los operadores que facilitan información, retiran o inmovilizan productos si así lo requiere la alerta.

La creación de redes se ha vuelto una filosofía de trabajo, en búsqueda de la eficacia y la mejor utilización de los recursos. Se trabaja con re-

des de laboratorios, diseñando las carteras de servicios en función de las necesidades reales y sin duplicación de esfuerzos. Se trabaja en red con las organizaciones internacionales, las agencias europeas, los grupos de expertos nacionales y los responsables de inspecciones y controles, el mundo académico y todos aquellos que de alguna manera están implicados en asegurar los niveles de protección para nuestros alimentos.

Se trabaja en red con todos aquellos que de alguna manera están implicados en asegurar los niveles de protección para nuestros alimentos

Es una apuesta importante, más aún, la única forma posible de trabajar, de manera que no falle ningún eslabón de la cadena desde el sector primario, las pequeñas empresas alimentarias, los operadores económicos, la transformación, la comercialización, porque todos son fundamentales en este proceso y piezas cruciales para que la cadena funcione.

La trazabilidad como herramienta

Estrenamos el 2005 con la entrada en vigor de la norma comunitaria sobre la trazabilidad. Esta es una herramienta esencial en la gestión, cada vez más rápida y eficaz, de posibles ries-

gos en la cadena alimentaria. La trazabilidad nos permitirá encontrar y seguir el rastro –en todas las etapas de producción, transformación y distribución– a cualquier alimento, pienso, animal o sustancia destinados a ser incorporados en la cadena alimentaria. Este rastreo desde el principio al final permite una gestión más “afinada”, en caso de ser necesaria la inmovilización o retirada de un producto, ante la sospecha de un riesgo potencial para la salud.

Para todas las empresas alimentarias, desde el pequeño productor al grande, un buen sistema de trazabilidad en la cadena alimentaria no sólo juega un importante papel en la protección de los intereses del consumidor, sino que, además, aporta grandes beneficios para las empresas.

La implantación de un buen sistema de trazabilidad no tiene por qué llevar necesariamente asociados grandes costos. Es preciso considerar cuidadosamente qué cambios son necesarios para asegurar la trazabilidad en la empresa. El coste de tales cambios puede ser compensado con los posibles beneficios que supone disponer del sistema de trazabilidad.

Localizar el problema

La trazabilidad supone una valiosa herramienta y un gran avance al servicio de la seguridad alimentaria. Ante cualquier incidencia, riesgo potencial para la salud o la simple sospecha del mismo, la trazabilidad permitirá localizar el origen del problema de forma inmediata. La retirada o inmovilización de productos implicados será más selectiva, de mayor precisión, limitando así las consecuencias económicas y de pérdida de credibilidad que de ella pudiera derivarse. Para los gestores de la seguridad alimentaria el sistema nos permite afinar más en la gestión de alertas y en la retirada de los productos del mercado. Es el rastreo total de los alimentos, una aspiración de los consumidores que se cumple.

Algunos, cada vez menos, se muestran aún reticentes con respecto a las ventajas de implantar sistemas de trazabilidad por su supuesta complicación. Sin embargo, la trazabilidad representa grandes beneficios para todos los agentes implicados en el sector alimentario. Su implantación representa para la empresa un mejor control de almacén y *stocks*, mejor gestión, fuente de información para asegurar la calidad y constituye, en definitiva, un seguro de responsabilidad. Un sistema de información transparente da también una mejor imagen y ofrece más confianza y garantías al consumidor final.

La trazabilidad supone una valiosa herramienta y un gran avance al servicio de la seguridad alimentaria

La elección del sistema de trazabilidad que deben implantar las empresas no viene definido por la ley. Se debe diseñar un sistema adaptado a cada empresa según la actividad que realice, su volumen de producción y las tecnologías de gestión de la información de que disponga. Dependiendo del tipo de empresa, pueden ser simples registros manuales sobre papel, o emplearse tecnologías con soportes informáticos, códigos de barras, radiofrecuencias, etc. Conviene por tanto “desmitificar” el concepto de trazabilidad, que no significa necesariamente y en todos los casos, sofisticados soportes informáticos: se trata de registrar la información necesaria y permitir el acceso a ella de forma fácil y rápida.

Las empresas y los distintos sectores vienen trabajando en la preparación de la implantación de estos sistemas desde hace tiempo. En la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESA) hemos trabajado con los distintos sectores para promover y facilitar su implantación y responder a las dudas y expectativas que ha planteado su obligatoriedad. Una herramienta práctica es la *Guía para la aplicación del sistema de trazabilidad en la empresa agroalimentaria*, editada con el objetivo de dar claves para facilitar la aplicación de estos sistemas.

Desde enero, la trazabilidad está en marcha de forma irreversible. Esta valiosa herramienta para la gestión de la seguridad alimentaria supondrá también para los operadores económicos un valor añadido a sus empresas. Conseguiremos entonces alimentos seguros y la mejor salud para las generaciones que vienen. 🍏

Una Guía que aporta claves para facilitar la aplicación del sistema de trazabilidad.

