



20 años de Autocontroles

En el año 1995, fué publicado el Real Decreto por el que se establecían las normas de higiene relativa a los productos alimenticios

En primer lugar quiero desearle a esta nueva Revista Colegial el mayor éxito posible en su nueva andadura que comienza en este último trimestre de 2015 y para la que me han pedido que participe con unas breves líneas en un artículo de opinión relacionado con esta profesión.

Pues bien, hace ya algunos años, allá por el 1995, fue publicado el Real Decreto 2207/1995, del 29 de Diciembre, por el que se establecían las normas de higiene relativa a los productos alimenticios. Esta norma nacional, transponía una norma comunitaria (Directiva 93/43/CEE, del

Consejo, del 14 de Junio) que establecía las normas generales de higiene que debían respetarse en las fases de preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y venta o suministro al consumidor de los productos alimenticios y garantizaba así una mayor protección de la salud humana. Con esta norma arrancamos todos en la puesta en marcha del, entonces denominado, **Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (ARYCPC)**, el cual no era nada nuevo puesto que tuvo su origen a principios de los años 70, en los Estados Unidos, cuando la industria química empezó a utilizarlo como sistema

de aseguramiento de las operaciones de fabricación y, en 1972, se adapta a la industria alimentaria y comienza a emplearse por industrias que trabajan para la NASA en el desarrollo de alimentos para astronautas. No obstante, ya ha llovido mucho desde entonces y la Directiva 93/43/CEE fue derogada por el **Reglamento CE nº 852/2004**, del Parlamento Europeo y del Consejo, del 29 de Abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios el cual, desde el 1 de Enero de 2006, se estableció como norma básica y general destinada a los operadores de la empresa alimentaria en materia de higiene de los productos alimenticios y, en su Artículo 5º, establece que los operadores de la empresa alimentaria deberán mantener un procedimiento o procedimientos permanentes de autocontrol basados en los principios del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos). Después de esta breve introducción normativa en la materia que nos ocupa y en calidad de profesionales sanitarios dedicados a la protección de la salud pública de los consumidores, bien sea en el ámbito privado o en el público, los Veterinarios deberíamos hacer también un breve análisis sobre lo que ha supuesto la aplicación, control y supervisión de estos APPCC en las empresas alimentarias durante estos últimos 20 años. A pesar de lo que dice la letra del tango (que veinte años no es nada), para la empresa alimentaria o, como dice hoy la normativa,

para el operador de la empresa alimentaria sí ha supuesto un cambio bastante importante en la gestión del riesgo y en la protección de la seguridad alimentaria. Además, en Europa la consecución del mercado único, con la desaparición de las fronteras internas y de los controles que se realizaban en ellas, requería la confianza en el nivel de seguridad y salubridad de los productos alimenticios, tanto de aquellos que son objeto de comercio intracomunitario como de los destinados al mismo Estado Miembro donde se fabrican. Incluso esta disciplina ya está implantada en el sector de la producción primaria, dentro del marco comunitario de regulación en materia alimentaria (**Reglamento CE 178/2002**, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de Enero) y, prueba de ello es lo indicado en el Real Decreto 9/2015, de 16 de enero, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene en la producción primaria agrícola y sin menoscabo de otras normas específicas que ya lo establecen como el Reglamento CE

183/2005 por el que se fijan los requisitos en materia de higiene de los piensos. Sin embargo todavía una parte del sector alimentario se resiste a la implantación de esta metodología y, quizás, sea debido a la desconfianza que se le ha transmitido por parte de los profesionales relacionados con ellos, no sólo como de técnicos y asesores en la implantación y seguimiento de estos autocontroles, sino también por parte de aquellos que realizamos el control oficial y que los supervisamos y auditamos. Por ello, pido a todos aquellos compañeros dedicados a los autocontroles (tanto en su elaboración, gestión y control), entre los cuales me incluyo, que reflexionemos al respecto y que no tengamos que sufrir, como ya ha ocurrido con otros campos de la profesión, y rasgarnos las vestiduras porque esta disciplina caiga en manos de otros colectivos (perfectamente preparados) capaces de inspirar a las empresas la confianza necesaria para la gestión de los mismos.

Seguimos evolucionando
para corresponder a las personas y a las empresas.

De tú — a tú

Liberbank
Corresponde