

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

-  1.1. INFÓRMATE Y EXIGE
-  1.2. ¡PON DE TU PARTE!
-  1.3. CÓMO INTERPRETAR UNA ETIQUETA
 -  1.3.1. INTERPRETAR UNA ETIQUETA
 -  1.3.2. ETIQUETA DE EJEMPLO
 -  1.3.3. LO QUE SE DEBE SABER DEL CÓDIGO DE BARRAS
 -  1.3.4. ALIMENTOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS
 -  1.3.5. ETIQUETADO NUTRICIONAL
-  1.4. COMO HACER BIEN LA COMPRA
-  1.5. LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS
 -  1.5.1. RESPONSABILIDAD DE USTED COMO CONSUMIDOR
 -  1.5.2. LA SEGURIDAD ALIMENTARIA, UN DERECHO DEL CONSUMIDOR
 -  1.5.3. ¿CÓMO SE GARANTIZA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL CONTEXTO DE LA CRISIS?
 -  1.5.4. LA GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN EN UNA CRISIS ALIMENTARIA
 -  1.5.5. LA SEGURIDAD ALIMENTARIA; RESPONSABILIDAD DE TODOS LOS ESLABONES
-  1.6. VELANDO POR LA SALUD
 -  1.6.1. INTRODUCCIÓN
 -  1.6.2. LA RESPONSABILIDAD DE LA CADENA ALIMENTARIA
 -  1.6.3. EL CODEX ALIMENTARIUS
 -  1.6.4. LEGISLACIÓN Y CONTROL EN LA U.E.
 -  1.6.5. VELANDO POR LA SALUD
 -  1.6.6. LA GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN EN LAS CRISIS ALIMENTARIAS
-  1.7. LA REALIDAD SOBRE ADITIVOS, ALIMENTOS ECOLÓGICOS, ETC.
 -  1.7.1. LOS ADITIVOS
 -  1.7.2. CLASIFICACIÓN DE LOS ADITIVOS
 -  1.7.3. EN LA ETIQUETA
 -  1.7.4. EL PANFLETO DE VILLEJUIF
 -  1.7.5. LOS ALIMENTOS ECOLÓGICOS
 -  1.7.6. ALIMENTACIÓN ANIMAL
 -  1.7.7. LOS PESTICIDAS Y HERBICIDAS
 -  1.7.8. REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS
 -  1.7.9. LA VENTA A DOMICILIO Y AMBULANTE
-  1.8. MITOS EN LA ALIMENTACIÓN
-  1.9. GARANTÍA DE CALIDAD
-  1.10. LA TRAZABILIDAD O RASTREABILIDAD
-  1.11. EL PAPEL DEL CONSUMIDOR
 -  1.11.1. INTRODUCCIÓN
 -  1.11.2. CÓMO HACER LA COMPRA
 -  1.11.3. CÓMO GUARDAR LOS ALIMENTOS
 -  1.11.4. CÓMO EVITAR INTOXICACIONES
 -  1.11.5. PARA ESTAR BIEN INFORMADOS
 -  1.11.6. DECÁLOGO DEL CONSUMIDOR

2. DEFINICIÓN Y CONCEPTOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

-  2.1. DEFINICIONES
-  2.2. CONCEPTO MULTIDISCIPLINAR
-  2.3. EL DERECHO A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA
-  2.4. RESPONSABILIDAD DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA
-  2.5. DEL CAMPO A LA MESA: LA CADENA ALIMENTARIA

3. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA, PUBLICACIÓN Y APLICACIÓN

-  3.1. INTRODUCCIÓN
-  3.2. EL LIBRO BLANCO
-  3.3. REQUISITOS GENERALES DE LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA
-  3.4. ANÁLISIS DE RIESGOS
-  3.5. FORMA Y CONTENIDO DE LOS REGLAMENTOS ALIMENTARIOS

4. LEGISLACIÓN DE CARACTER GENERAL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

-  4.1. INTRODUCCIÓN
-  4.2. PAQUETE DE HIGIENE ALIMENTARIA
-  4.3. OTROS REGLAMENTOS DE APLICACIÓN

5. ¿QUÉ ES EL CODEX ALIMENTARIUS? PRINCIPIOS GENERALES

-  5.1. INTRODUCCIÓN
-  5.2. AMPLIA PARTICIPACIÓN DE LA COMUNIDAD
-  5.3. UN CÓDIGO DE NORMAS CIENTÍFICAMENTE RACIONALES
-  5.4. ORÍGENES DEL CODEX ALIMENTARIUS

-  5.5. NORMAS, CÓDIGOS DE PRÁCTICAS, DIRECTRICES Y OTRAS RECOMENACIONES
-  5.6. NORMAS PARA PRODUCTOS
-  5.7. CALIDAD E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS
-  5.8. EL CODEX Y EL COMERCIO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS
-  5.9. EL CODEX Y LA CIENCIA. COMITÉS Y CONSULTAS DE EXPERTOS
-  5.10. EL CODEX Y EL FUTURO

6. PRERREQUISITOS

-  6.1. INTRODUCCIÓN. AUTOCONTROL EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, CLAVE PARA UN PRODUCTO SEGURO
-  6.2. PRERREQUISITOS, REQUISITOS PREVIOS O PLANES DE APOYO
 -  6.2.1. PLAN DE LOCALES, INSTALACIONES, EQUIPOS Y MANTENIMIENTO
 -  6.2.2. PLAN DE CONTROL DEL AGUA
 -  6.2.3. PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES
 -  6.2.4. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
 -  6.2.5. PLAN DE CONTROL DE PLAGAS
 -  6.2.6. PLAN DE FORMACIÓN
 -  6.2.7. PLAN DE CONTROL DE TRAZABILIDAD
 -  6.2.8. PLAN DE CONTROL DEL TRANSPORTE
 -  6.2.9. PLAN DE GESTIÓN DE RESIDUOS

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.1. ¡INFÓRMATE Y EXIGE!

**"Todas las personas
tienen derecho a una
alimentación suficiente y
sana"**

*Así lo reconoce la Declaración
Universal de los Derechos Humanos y
lo refrenda la Constitución Española
que, además, protege la seguridad de
los consumidores*

El derecho a la seguridad alimentaria se ejerce informándose, controlando y exigiendo

Los países que componen la **Unión Europea**, entre ellos España, están altamente protegidos en materia de seguridad e higiene de los alimentos, pues están obligados a cumplir unas normas completas y exigentes, que abarcan toda la cadena alimentaria: desde la producción, la transformación, la comercialización, hasta el consumo.

Los consumidores deben saber que la **cadena alimentaria** nunca ha estado tan controlada como hoy.

Esta protección se realiza con la aplicación de una amplia y minuciosa normativa, cuyo cumplimiento se debe verificar a través de diferentes controles por parte de la Unión Europea y de las Administraciones Públicas de los Estado miembros.

Además, existe una "**red de alerta**" que consiste en un sistema rápido de intercambio de información entre las autoridades de la UE y de todos los miembros y que facilita la inmovilización y la retirada de un producto, si se detecta un riesgo sanitario.

Todas las empresas alimentarias de la Unión Europea están obligadas a realizar un análisis de los riesgos que pueden producirse en las diferentes fases de la producción, transformación y distribución, como medida preventiva.

Otra forma de control es la que ejercen la Asociaciones de Consumidores, con la realización de análisis comparativos de los productos que están en el mercado.

La seguridad alimentaria es una responsabilidad compartida entre **productores, industriales, distribuidores y consumidores.**

"Los consumidores son los que tienen la última palabra"

La seguridad alimentaria sólo se completa cuando los consumidores hacen uso de su derecho a estar informados y aplican su libertad de elegir y su capacidad de exigir. La información es la mejor baza de los consumidores. Y la etiqueta que acompaña a los alimentos es la principal fuente informativa.

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.2. ¡PON DE TU PARTE!

La higiene en la cocina y la correcta conservación de los alimentos son factores fundamentales para evitar posibles intoxicaciones alimentarias producidas por gérmenes.

Lee con atención los siguientes consejos para llevar a cabo una adecuada seguridad alimentaria en tu hogar

CONGELACIÓN

✓	Sólo los congeladores de cuatro estrellas tienen potencia para congelar alimentos frescos hasta tres meses
✓	Si tu congelador tiene menos potencia , conserva en él sólo los alimentos que compres ya congelados.
✓	No sobrecargues el congelador , para que circule el frío.
✓	Los alimentos descongelados no deben nunca volver a congelarse.
✓	Descongela poco a poco el alimento dentro de su envoltorio o recipiente, pasándolo la víspera de su consumo a la nevera.

HIGIENE

✓	Lávate las manos con jabón antes de manipular los alimentos.
✓	Evita toser, estornudar o tocarte el pelo encima de los alimentos.
✓	Limpia bien los útiles y superficies de la cocina.
✓	Usa varios cuchillos diferentes , por ejemplo; uno para carne, otro para las verduras y otro para el pan.
✓	Lava bien, con agua caliente y detergente , vajillas y recipientes. Acláralos a conciencia.
✓	Cambia con frecuencia los paños de secado o utiliza papel de cocina.
✓	Mantén limpio el interior del frigorífico.
✓	Lava la fruta , incluso las que vas a pelar, y la verdura , aunque vayas a cocerla
✓	Las hortalizas que se comen crudas deben mantenerse un rato en agua con unas gotas de lejía de uso alimentario.
✓	No permitas que los animales entren en la cocina.
✓	No prepares comida para otro si estás enfermo.

SALUD

✓	Cocina suficientemente los alimentos para eliminar los gérmenes nocivos.
---	---

✓	No reutilices más de dos/tres veces el aceite de freír , pues al calentarlo y enfriarlo se forman sustancias tóxicas.
✓	No calientes y enfrías la comida sobrante . Recalienta sólo la cantidad que vas a consumir.
✓	Añade poca sal.
✓	Corta las verduras y hortalizas en porciones grandes para que pierdan menos vitaminas. Cuécelas en un recipiente cerrado.
✓	Protege las vitaminas echando a la cocción unas gotas de limón o vinagre.
✓	Procura cuajar bien las tortillas y cocinar a temperatura suficiente los alimentos que contengan huevos.
✓	Cocina siempre mucho las aves, la carne de cerdo y la carne picada.
✓	Retira con una cuchara la capa de grasa de los guisos que se solidifica en el frigorífico.
✓	No utilizar nunca envases alimentarios para guardar productos de limpieza . Alguien podría confundirlos.

CONSERVACIÓN

✓	Comprueba si son frescos, refrigerados o congelados , y así guárdalos en el lugar que asegure la temperatura más adecuada.
✓	Protege los alimentos con papel de uso alimentario y separa los crudos de los cocinados.
✓	No mezcles distintos tipos de alimentos.
✓	Guarda frutas y verduras en el cajón inferior . Consúmelas antes de tres días.
✓	La carne fresca se conserva en la nevera hasta 4 ó 5 días. El pescado, una vez limpio, hasta 24 horas.
✓	Los huevos deben mantenerse en el frigorífico tras la compra. Comprueba y respeta la fecha de consumo preferente o de caducidad.
✓	El frigorífico no debe llenarse excesivamente . Coloca los alimentos de manera que el aire circule fácilmente a su alrededor.
✓	No introduces alimentos calientes en la nevera : puede dañar el sistema de enfriamiento.
✓	El frío no mata las bacterias : cuando el alimento vuelve a temperatura ambiente, reanudan su actividad
✓	Lea las instrucciones de conservación.

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.3. CÓMO INTERPRETAR UNA ETIQUETA

1.3.1. INTERPRETAR UNA ETIQUETA

- La etiqueta es una **garantía de seguridad**
- Su presencia es **obligatoria** y debe decir la verdad
- La información debe figurar en el envase, de forma **fácilmente comprensible**, en un **lugar destacado** y de manera que no pueda borrarse ni manipularse.
- En la etiqueta tiene siempre que aparecer el **nombre del producto** y el nombre y domicilio del fabricante, envasador o vendedor.
- En la mayoría de los casos también debe aparecer la **lista de ingredientes**, la cantidad neta, la **fecha de consumo preferente o la de caducidad** y el lote de fabricación.
- Ciertos productos deben indicar las **condiciones especiales de conservación** y modo de empleo.
- Algunos productos pueden llevar un **etiquetado nutricional** para que el consumidor conozca sus cualidades alimenticias.

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.3. CÓMO INTERPRETAR UNA ETIQUETA

1.3.2. ETIQUETA DE EJEMPLO



Para ver la descripción pasa el cursor sobre los números, para cerrarla, haz clic en la imagen

The image shows a yellow and green food label for 'Soup Crema de Champiñones'. The label is surrounded by a grid of numbered callouts (1-12) in circles. The label itself contains the following information:

- 1**: Brand logo 'Soup' in a blue oval.
- 2**: Product name 'Crema de Champiñones' in red script.
- 3**: A photograph of a bowl of soup with a spoon.
- 4**: Net weight 'CANTIDAD NETA 70 Grs. e'.
- 5**: Storage instructions: 'CONSERVASE EN SITIO FRESCO Y SECO. Consumir Preferentemente antes de JUN 99'.
- 6**: A barcode.
- 7**: Lot number 'L 03 1 02'.
- 8**: Preparation instructions under the heading 'PREPARACIÓN': 'Desleir el contenido de esta bolsa en 1/4 de litro de agua fría. Verter la papilla obtenida en 3/4 de litro de agua hirviendo. Aguardar a nueva ebullición y mantener a fuego lento 10 m. Remover de vez en cuando.'
- 9**: Ingredients under the heading 'INGREDIENTES': 'Este producto deshidratado se compone de los siguientes Ingredientes: Harina (Trigo), Fécula, Sal, Hortalizas, Grasa Hidrogenada animal, Suero de Leche, Potenciador del sabor (E-621), Extracto de Carne, Champiñones, Extracto de proteínas vegetales, Colorante natural (lactoflavina), Antioxidante (E-320).'
- 10**: Manufacturer information: 'Apartado 105 - 08040 Barcelona FABRICADO POR SOUP S.A. Josep Terradellas, 36 08023 Barcelona'.
- 11**: A small 'Soup' logo at the bottom.
- 12**: A small 'Soup' logo at the bottom right.

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.3. CÓMO INTERPRETAR UNA ETIQUETA

1.3.3. LO QUÉ SE DEBE SABER DEL CÓDIGO DE BARRAS

Para ver la descripción pasa el cursor sobre los números,
para cerrarla, haz clic en el cuadro de información



1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.3. CÓMO INTERPRETAR UNA ETIQUETA

1.3.4. ALIMENTOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS

Los organismos genéticamente modificados (**OGM's**) son aquellos **seres vivos a los que se les ha cambiado material genético**. Algunos o parte de ellos se pueden utilizar para la producción de alimentos.

Su comercialización requiere un exhaustivo **proceso de evaluación** antes de ser autorizados por las autoridades competentes, que a su vez son asesoradas por comités científicos independientes.

Los organismos genéticamente modificados, identificados y etiquetados según la legislación, están autorizados por la Unión Europea

La presencia de un organismo genéticamente modificado debe figurar en la etiqueta desde el 16/05/97

Existe una variedad de soja y de maíz que debe ser etiquetada desde el 02/09/98 al igual que su ADN o sus proteínas modificadas.

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.3. CÓMO INTERPRETAR UNA ETIQUETA

1.3.5. ETIQUETADO NUTRICIONAL

Además de la información obligatoria, algunos productos pueden llevar un **etiquetado nutricional** para que el **consumidor** conozca sus **cualidades alimenticias**, es decir, qué nutrientes tiene y en qué cantidad.

- Proteínas,
- hidratos de carbono,
- etc.

En general, se trata de una **información opcional**, ya que sólo están obligados a darla aquellos fabricantes que atribuyan al producto en su etiquetado propiedades nutritivas. Este sería el supuesto, por ejemplo, de los alimentos que se anuncian **"bajo en colesterol"** o **"ricos en..."**.

En los demás casos, por tanto, no es necesario que la marca incluya este etiquetado en sus productos, algo que, sin embargo, están haciendo ya muchos fabricantes. Y es de agradecer.

No hay que olvidar que todo lo que contribuya a que el consumidor esté más informado al hacer sus compras y pueda, por tanto, elegir mejor, es bueno y máxime cuando estamos hablando de productos de primera necesidad como son los alimenticios.

Pero ¿de qué forma ha de incluirse esta información nutricional?

Existen dos formatos de etiquetado entre los que pueden optar los fabricantes.

El **primer formato**, el más **esquemático**, es aquél en el que se indica, por este orden:

- El valor energético
- La cantidad de proteínas
- Los hidratos de carbono
- Las grasas

El **segundo** amplía más la información, ya que además de los cuatro parámetros anteriores hay que señalar los azúcares, los ácidos grasos saturados, la fibra y el sodio:

- Los azúcares
- Los ácidos grasos saturados
- La fibra
- El sodio

Cualquiera de estos etiquetados, no obstante, puede incluir la cantidad de almidón, polialcoholes, ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados, colesterol, vitaminas y sales minerales.

Tanto el **valor energético del alimento**, las **calorías que aporta**, como los diferentes **nutrientes** que contiene han de expresarse de forma numérica y mostrando la siguiente información.

1. **Tamaño de la porción:** Esta sección le muestra cuántas porciones hay en el paquete y de qué tamaño es cada porción. Los tamaños de las porciones se dan en medidas familiares, como "tazas" o "pedazos". Recuerda: Toda la información nutricional en la etiqueta se basa en una porción del alimento. ¡Con frecuencia, un paquete de alimento contiene más de una porción!
2. **Cantidad de calorías:** Las calorías indicadas equivalen a una porción del alimento. Las "calorías de las grasas" indican cuántas calorías de grasa hay en una porción. Recuerda: el que un producto no contenga grasa no necesariamente significa que no contenga calorías.
3. **Porcentaje (%) de valor diario:** Esta sección le dice cómo los nutrientes en una porción de alimento contribuyen a su dieta diaria total. Úsela para escoger los alimentos que son altos en los nutrientes que debe comer más y bajos en los nutrientes que debe comer menos. Los valores diarios se basan en una dieta de 2.000 calorías. Sin embargo, sus necesidades nutricionales probablemente dependerán de cuán activo es usted físicamente.
4. **Limite estos nutrientes:** Comer demasiada grasa (especialmente grasas saturadas y grasas trans), colesterol o sodio puede aumentar su riesgo de contraer ciertas enfermedades crónicas, como las enfermedades cardíacas, algunos cánceres y la presión arterial alta.
5. **Nutrientes:** Indica los principales nutrientes (Fibra, vitamina A, vitamina C, calcio y potasio). Comer bastante de estos nutrientes puede mejorar su salud y ayudar a reducir el riesgo de contraer ciertas enfermedades.

Información nutricional	
Tamaño de la porción 1/4 taza (113 g)	
Porciones por envase 8	
Cantidad por porción	
Calorías 100	Calorías de las grasas 20
% del valor diario *	
Grasa total 2g	3%
Grasas saturadas 1.5g	7%
Grasas trans 0g	
Colesterol 10mg	19%
Sodio 460mg	3%
Carbohidratos totales 4g	1%
Fibra 0g	0%
Azúcares 4g	
Proteína 16g	19%
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%
Calcio 8%	Hierro 0%

* Los porcentajes de valores diarios se basan en una dieta de 2,000 calorías. MUSK

Toda la información nutricional debe expresarse de forma obligatoria por cada cien gramos o cien mililitros del producto.

En el caso de alimentos que se comercialicen en porciones cuya cantidad sea mayor o menor que ésta.

En los yogures, que tienen 125 gramos cada uno, se permite dar una información complementaria de acuerdo **al contenido de la porción**, pero siempre y cuando se indique el número de porciones contenidas en el envase, es decir, que en el pack de ocho yogures se especifique ocho porciones u ocho yogures de 125 gramos cada uno.

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.4. CÓMO HACER BIEN LA COMPRA

✓	Compra en establecimientos que merezcan tu confianza por higiene, calidad y buena conservación. Evita comprar alimentos en puestos ambulantes.
✓	Tómate un mínimo de tiempo para hacer la compra. Verifica la calidad y el precio. Lo más caro no es siempre lo mejor.
✓	Comienza por los productos no perecederos y acaba por los congelados.
✓	Si compras ofertas , confirma la calidad del producto y la fecha de caducidad.
✓	Compra los productos perecederos sólo en la medida en que los vayas a consumir en un breve espacio de tiempo.
✓	Lee siempre la etiqueta de los productos envasados o empaquetados.
✓	El envase debe estar en perfectas condiciones. Desecha las conservas abolladas, abombadas o deterioradas.
✓	La fruta y la verdura fresca deben presentarse en el establecimiento con buen aspecto, no amontonada ni aplastada.
✓	Compra siempre huevos con la cáscara intacta y limpia. Es tu garantía de seguridad.
✓	Los alimentos congelados mantienen todo su valor nutritivo siempre que no se haya roto la cadena de frío en su conservación.
✓	Nunca mezcles en las bolsas los alimentos con sustancias tóxicas (productos de limpieza, insecticidas...)
✓	Coloca juntos productos que requieren refrigeración , para frenar la pérdida del frío.
✓	Debe transcurrir el mínimo tiempo desde que compras hasta que guardas los alimentos en el frigorífico, especialmente en verano.

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.5. LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

1.5.1. RESPONSABILIDAD DE USTED COMO CONSUMIDOR (1/3)

El consumo de alimentos o agua contaminados por gérmenes patógenos, ha sido, históricamente, una de las causas principales de la transmisión de enfermedades infecciosas y de muerte. Enfermedades como el cólera, las amebiasis o las fiebres tifoideas, por citar sólo algunas, están ligadas a esta vía de transmisión.

Así, **en las zonas más densamente pobladas del tercer mundo**, todavía la mortalidad por diarreas infecciosas transmitidas por alimentos o agua contaminados supera, con creces, a la producida por las causas habituales del mundo desarrollado, como cáncer, enfermedades cardiovasculares, accidentes, etc.

Segundo factor de riesgo

En el siglo XX, la **intoxicación aguda o crónica por alimentos contaminados por residuos químicos de procedencia industrial o agrícola**.

Mercurio, plomo, cadmio, dioxinas, nitritos, herbicidas e insecticidas son sólo algunos de los productos que, a lo largo de las últimas décadas, han sido responsables de graves casos de intoxicación masiva.

Sin embargo, actualmente, en el mundo desarrollado y, concretamente, en el ámbito de los países de la Unión Europea, **la legislación y las medidas de control han reducido enormemente los riesgos**. De este modo, podemos afirmar, sin lugar a dudas, que:

"Hoy consumimos alimentos que son más seguros que nunca"

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.5. LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

1.5.1. RESPONSABILIDAD DE USTED COMO CONSUMIDOR (2/3)

El control de la calidad higiénica comienza por la legislación, tanto nacional como comunitaria, que exige el cumplimiento de estrictas normas, desde la producción hasta el consumo. En nuestro país, las administraciones central, autonómica y municipal se reparten, además, labores de control e inspección, mediante la realización de tomas periódicas de muestras para su análisis.

Por otra parte, las **propias empresas alimentarias**, en interés del consumidor y propio, cada vez **extremen más la búsqueda de la higiene y la seguridad** de sus productos, estableciendo sofisticados mecanismos de **autocontrol**, que se suman a los exigidos por la Ley.

Pero en esta cadena de búsqueda de la seguridad, hay un eslabón clave que no debe fallar: usted mismo, el consumidor

La importancia del consumidor en la prevención de las infecciones e intoxicaciones alimentarias radica en dos aspectos fundamentales.

PRIMER ASPECTO

El consumidor es quien, mediante su acto de compra, **establece la selección de un producto**, del fabricante y del establecimiento que lo comercializa.

*Es, pues, quien tiene el poder de exigir, a cambio de su dinero, unas características determinadas de seguridad en el producto y en el establecimiento distribuidor, por el sencillo sistema de **dejar de comprar el producto inadecuado o en el punto de venta que no cumpla las debidas condiciones.***

Pero, además, como ciudadano, usted tiene **derecho a reclamar** o, yendo más lejos, de **denunciar el incumplimiento**, por parte del producto o del local, de los requisitos legales de higiene o seguridad.

Este trámite lo puede efectuar en los centros de salud pública de su comunidad autónoma o en los servicios de salud y consumo de su ayuntamiento.

SEGUNDO ASPECTO

El consumidor somete el alimento comprado a sus **propios procesos de manipulación y conservación** que, si son inadecuados, pueden, a su vez, constituir un **nuevo riesgo de contaminación biológica o química.**

Su actitud ante los dos aspectos anteriores determina, definitivamente, si usted consume o no alimentos higiénicamente seguros.

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.5. LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

1.5.1. RESPONSABILIDAD DE USTED COMO CONSUMIDOR (3/3)

Asegúrese de que el **establecimiento donde compra mantiene los alimentos industriales**, que vienen envasados, **en las condiciones adecuadas** que marca el propio fabricante en el etiquetado.

El mantenimiento del producto en las correctas condiciones y temperaturas de refrigeración o congelación

Si en el punto de venta se expenden **alimentos sin envasar**, como carne o pescado o, si por ejemplo, en bares y restaurantes le ofrecen platos preparados, **compruebe que estos se manipulan y mantienen en condiciones adecuadas e higiénicas.**

La **identificación del producto** es otro aspecto de vital importancia.

Un producto no identificado es un producto de riesgo. No lo compre

Así, **la etiqueta es una garantía de seguridad**, identificando a la empresa productora y la naturaleza del alimento. **No olvide leer el etiquetado**, prestando especial atención a la composición del producto, a las instrucciones de conservación y a las fechas de caducidad o de consumo preferente.

Los estudios epidemiológicos demuestran que **la mayoría de las intoxicaciones** e infecciones alimentarias tiene lugar **en el hogar**, por **manipulación doméstica poco higiénica o inadecuada.**

- Es preciso recordar que la mayoría de **los alimentos frescos precisan refrigeración** y que la conservación a temperatura ambiente es un gran riesgo, aunque se trate de pocas horas.
- En el frigorífico, además, han de **separarse los alimentos crudos de los cocinados**, impidiendo que los primeros puedan contaminar.
- **El calor es una forma de esterilización de los alimentos.** Cuando cocine, hágalo suficientemente. También, cuando recaliente platos, previamente preparados en casa.
- No olvide **lavar bien todas las verduras y hortalizas**, especialmente si son para consumo en crudo, a ser posible añadiendo al agua unas gotas de lejía apta para consumo alimentario. Podrá **prevenir, así, enfermedades parasitarias** tan serias como la hidatidosis.



La higiene personal es muy importante, siendo fundamental lavarse las manos antes de manipular alimentos y, especialmente, cuando cambie de un producto crudo a otro. También **las superficies utilizadas de la cocina y los utensilios han de estar y mantenerse escrupulosamente limpios.**

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.5. LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

1.5.2. LA SEGURIDAD ALIMENTARIA, UN DERECHO DEL CONSUMIDOR

La **encefalopatía espongiforme bovina (EEB)**, o el "**mal de las vacas locas**", es una enfermedad de transmitirse a los humanos, por el consumo de alimentos elaborados a partir de los denominados materiales específicos de riesgo de animales infectados del prión causante de la enfermedad, generando la nueva variante de la **encefalopatía humana de Creutzfeldt-Jacob (vCJD)**.

Así; asistiríamos, si no se tomaran medidas necesarias, al **consumo confiado** de ciertos alimentos nocivos para la salud de los ciudadanos.

Sirva de evidencia las **personas fallecidas** en Reino Unido por la **vCJD**, debido al silencio culpable de Administraciones anteriores de dicho país.

Toda persona tiene el derecho a una alimentación suficiente y sana

Como se recoge en la Declaración Universal de los Derechos Humanos y es refrendado por la Constitución Europea en sus artículos 53.1 y 53.3,

Hoy presenciamos como las diversas Administraciones Públicas (europeas, nacionales, autonómicas y locales) adoptan posturas encaminadas a proteger la salud de los consumidores, en este caso, la seguridad alimentaria.

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.5. LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

1.5.3. ¿CÓMO SE GARANTIZA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL CONTEXTO DE LA CRISIS?

La seguridad, tranquilidad y confianza de los consumidores en relación con los alimentos, en general comienza por el desarrollo de un cuerpo legislativo armónico encaminado a velar por la salud de los consumidores, y la salubridad y calidad de los alimentos comercializados.

Esta responsabilidad es fundamentalmente de los Poderes Públicos

Un ejemplo es el **Real Decreto 1086/2020, del 9 de diciembre**, por el que reglamenta la destrucción de materiales especificados de riesgo en relación con las encefalopatías espongiformes transmisibles, cuyo objetivo es adaptar a nuestras leyes la **Decisión de la Comisión Europea 2000/418/CE**.

Leyes que para asegurar su eficacia se acompañan de un amplio conjunto de controles:

✓	La constatación de la identidad de los animales destinados al sacrificio.
✓	La ejecución de test prionic a todos los bovinos de más de 30 meses.
✓	Verificaciones del cumplimiento de la normativa vigente desde la Administración Nacional, Autonómica o Local.
✓	Inspecciones por la Unión Europea de los controles que realizan las Administraciones Públicas Nacionales. Ejemplo: Las distintas inspecciones de veterinarios de la Comisión Europea a España para el estudio del cumplimiento de las normas de Unión respecto a esta enfermedad animal.

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.5. LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

1.5.4. LA GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN EN UNA CRISIS ALIMENTARIA

La **transparencia, decir siempre la verdad**, será sin lugar a dudas la principal actitud que permitirá la recuperación de la confianza de los ciudadanos en los alimentos a base de carne vacuna.

***Transparencia**, que, dadas las incógnitas científicas de la enfermedad, estará acompañada íntimamente de la opinión de expertos en la materia; como los diversos asesoramientos científicos, europeo y nacional, que observamos en esta crisis.*

Por otro lado, es importante que la comunicación del estado de la crisis **evite crear el caos informativo**, que lleva a la desinformación y alarmas infundadas. El que se conozcan las situaciones irregulares, y resultados de los tests, indica que los controles existen y que funcionan.

Además; los distintos agentes sociales (poderes públicos, sector productor, sectores distribuidores, asociaciones de consumidores, medios de comunicación, etc.) que **pueden contribuir, directa o indirectamente, a la solución de la crisis**, deben:

- abrir y mantener **canales de comunicación** permanentes,
- constituyéndose en **fuentes de información**,
- atendiendo y **respondiendo a las demandas de información** de los ciudadanos

En España, la **trazabilidad** en los alimentos permite **el seguimiento de todas las etapas por las que ha pasado un producto concreto**, desde su lugar de producción hasta el punto de venta.

En aras de lograr esta **trazabilidad en todos los alimentos provenientes del ganado vacuno**, se ha implantado el etiquetado de la carne en el sector de distribución minorista, con el cual, será posible conocer:

- De **qué animal** procede cada trozo de carne
- En **qué país se encuentra el matadero** en el que se sacrificó el animal y su **número de autorización** sanitaria
- El **número de autorización sanitaria de la sala** donde se procedió al despiece de la carne
- El **nombre del país** donde se encuentra esa sala

A partir de enero de 2002 se amplió el número de datos que obligatoriamente deberán figurar en las etiquetas.

Con estas medidas, en definitiva, **se pretende aumentar las garantías de los productos que acceden a la cadena alimentaria**, de forma que exista un control sobre cada uno de los procesos que sufren los alimentos.

La SEGURIDAD ALIMENTARIA es responsabilidad de TODOS

También los consumidores que han de jugar un papel activo en la defensa de sus derechos a través de la exigencia continua del cumplimiento de la normativa alimentaria

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.5. LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

1.5.5. LA SEGURIDAD ALIMENTARIA; RESPONSABILIDAD DE TODOS LOS ESLABONES

LA SEGURIDAD ALIMENTARIA ES RESPONSABILIDAD DE TODOS LOS ESLABONES QUE INTEGRAN LA CADENA DE ALIMENTACIÓN

4 de diciembre de 1998

La afirmación de que la seguridad alimentaria es responsabilidad de todos y cada uno de los eslabones que integran la cadena de alimentación es una de las conclusiones del ***I Foro de Seguridad Alimentaria*** que tuvo lugar en Madrid.

I Foro de Seguridad Alimentaria

Se encuadra en el marco de la **Campaña de Seguridad Alimentaria** que, auspiciada por la Unión Europea, que desarrolló en España el Consorcio para la Información al Consumidor, integrado por:

- Las principales **organizaciones de consumidores** (UCE, OCU, CEACCU y UNAE)
- La **industria alimentaria**, representada por la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB),
- Representantes de las **administraciones públicas**,
- Organismos de la Unión Europea,
- Organismos del **sector productor**,
- Organismos de la **industria alimentaria**,
- Organismos del **sector de la distribución**
- Con **expertos en nutrición**.

Durante la jornada, en tres Mesas Redondas, la "**Inspección y seguridad alimentaria**", el "**Autocontrol de la cadena alimentaria**" y "**La calidad como un valor añadido a la seguridad alimentaria**" fueron los temas abordados y debatidos entre los más de 300 asistentes y cuyas principales se recogen en los 10 puntos que seguidamente se detallan.

- ① Es imprescindible la homogeneidad en las inspecciones y controles que se realizan en cada Estado Miembro de la Unión Europea y dentro de nuestro territorio nacional, entre las diferentes Comunidades Autónomas y entre las diferentes Autoridades de Control, de manera que se pueda asegurar un nivel de higiene equivalente.

- ② La gran distribución asume también su responsabilidad en el control e identificación de los productos que pone a disposición del consumidor. Las marcas blancas también tienen que cumplir con los mismos requisitos de higiene y seguridad que el resto de los productos.
- ③ Toda la industria transformadora y distribuidora coincide en la importancia de realizar controles en sus proveedores de materia prima. La filosofía de APPCC debe aplicarse también a la producción de las materias primas como un eslabón más de la cadena alimentaria.
- ④ Queremos avanzar hacia un progresivo acceso de los consumidores al conocimiento de los sistemas de control, de los procesos de producción y de transformación de los alimentos.
- ⑤ Consumidores e industria deben esforzarse en mantener un mayor diálogo, para detectar los puntos claves para la seguridad alimentaria y mejorar su protección.
- ⑥ Toda la industria ha manifestado que cumple con los controles de seguridad obligatorios y además un gran número complementan con estos controles obligatorios con otras de carácter voluntario. Para ello están constituyendo equipos que trabajan para asegurar aún más calidad.
- ⑦ No se debe confundir seguridad y calidad. La calidad es un valor añadido, mientras que la seguridad es un requisito obligatorio e imprescindible.
- ⑧ Los sistemas adicionales de calidad deben estar controlados por organismos independientes.
- ⑨ Los organismos independientes deben ser órganos colegiados con la mejor representación posible.
- ⑩ La Seguridad Alimentaria es responsabilidad de todos los eslabones de la cadena de alimentación.

La Campaña de Seguridad Alimentaria se desarrolló simultáneamente en todos los Estados Miembros de la Unión Europea.

El objetivo de esta Campaña era **explicar a los ciudadanos que la Seguridad Alimentaria, es una responsabilidad compartida** y un asunto que requiere el compromiso de todos los componentes de la cadena alimentaria: **los poderes públicos, los productores, los industriales, los distribuidores y los propios consumidores.**

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.6. VELANDO POR LA SALUD

1.6.1. INTRODUCCIÓN

Alcanzar las máximas cotas de seguridad alimentaria es una responsabilidad que comparten todos los eslabones que integran la cadena alimentaria, entre los que se encuentran los consumidores.

LA SEGURIDAD ALIMENTARIA: UN DERECHO Y UN DEBER

Un derecho

***"Todas las personas
tienen derecho a una
alimentación suficiente y
sana"***

*Así lo reconoce la Declaración
Universal de los Derechos Humanos*

En pro de este derecho fundamental, la Unión Europea y los Estados miembros actúan teniendo como deber **proteger la salud de los consumidores y velar por la seguridad de los alimentos.**

Como resultado, el actual mercado alimentario de la UE está más controlado que nunca.

Un deber

Garantizar la seguridad de los alimentos en los niveles exigidos por los consumidores requiere el compromiso absoluto de los:

- sectores productivos,
- sector transformador,
- sector comercial

Siendo particularmente importante la colaboración, la participación y la sensibilización del sector primario con el problema de la seguridad alimentaria.

Actualmente, en el espacio de la unión europea existen más controles que nunca para garantizar la seguridad alimentaria. una amplia y minuciosa legislación, diversos mecanismos de control e inspección, redes de alerta y sistemas de control de calidad, entre otras medidas, actúan a favor de su consecución.

pensando en la salud de los consumidores, la transparencia informativa y la correcta información sobre los alimentos, también son esenciales.

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.6. VELANDO POR LA SALUD

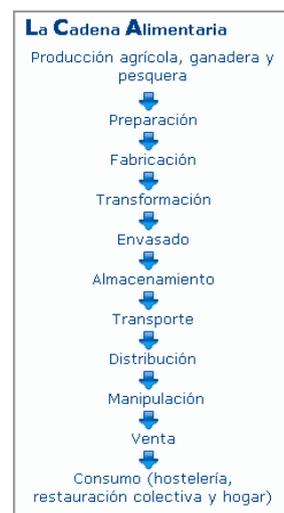
1.6.2. LA RESPONSABILIDAD DE LA CADENA ALIMENTARIA

Los responsables de la cadena alimentaria son:

- los **productores** de materia prima agrícola, ganadera, pesquera,
- los **industriales**,
- los **distribuidores**,
- los **consumidores**

Estos constituyen los "eslabones" de la **cadena alimentaria**; unidos por la responsabilidad compartida de alcanzar las máximas cotas de seguridad.

En este logro, desempeñan un papel protagonista los **poderes públicos**, mediante el desarrollo y control del cumplimiento de un cuerpo legislativo orientado a velar por la salud del consumidor y garantizarle una oferta de alimentos sanos, con normas alimentarias que rijan la totalidad del proceso productivo de un alimento



1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.6. VELANDO POR LA SALUD

1.6.3. EL CODEX ALIMENTARIUS

El Codex Alimentarius - código alimentario - constituye una base orientativa internacional para el desarrollo legislativo en materia de alimentación.

¿Qué es?

Creado en 1962, el **Codex** es una compilación de normas alimentarias voluntarias, códigos de prácticas y directrices que, bajo los auspicios de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), se recomiendan seguir en todos los países. En su elaboración y revisión trabaja una Comisión con base científica, que reúne a todas las partes interesadas: científicos, técnicos, gobiernos, representantes de la industria y consumidores.

Sustentado en el principio de que la población de todo el mundo tiene el **derecho fundamental a tener acceso a alimentos que sean de buena calidad, inocuos y nutritivos**, el Codex Alimentarius ayuda a lograr este objetivo: vela, tanto por proteger al consumidor de alimentos nocivos, como por evitar prácticas fraudulentas y desleales en la producción y el comercio de alimentos a escala mundial, nacional, regional y local.

Su finalidad

Proporcionar unas **normas alimentarias internacionales**, que sirvan de orientación a la hora de proteger la salud de los consumidores y que faciliten el comercio mundial. De hecho, estas normas contienen **"los requisitos que han de satisfacer los alimentos con objeto de garantizar al consumidor un producto sano y genuino, no adulterado y que esté debidamente etiquetado y presentado"**.

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.6. VELANDO POR LA SALUD

1.6.4. LEGISLACIÓN Y CONTROL EN LA U.E.

En la actualidad, en el espacio de la Unión Europea **existen más controles que nunca para garantizar la seguridad alimentaria.**

APLICACIÓN

en todos los Estados miembros de la UE, de una amplia y minuciosa legislación alimentaria, cuyo objeto es proteger suficientemente la salud de los ciudadanos y brindarles alimentos sanos y de calidad. Estas normas afectan: a la actividad alimentaria de cada país de la UE, a los intercambios del mercado interior y a las importaciones de terceros países.

VERIFICACIÓN

Del cumplimiento de la normativa por:

- Las **Administraciones Públicas**, nacionales, autonómicas y locales, de los Estados miembros: a través de los diversos mecanismos de control establecidos para ello.
- La **Unión Europea**: mediante la inspección de los controles que llevan a cabo las Administraciones Públicas en cada Estado miembro.

OBLIGACIÓN DE TODAS LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UE

- Aplicar sistemas de control higiénico-sanitarios.
- Llevar a cabo un Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), o también denominado Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (ARCPC), sobre su proceso productivo. En España, cada empresa que trabaja con alimentos aplica un APPCC específico a su actividad.

RED DE ALERTA

Una "**Red de Alerta**" europea complementa todos estos controles.

Este sistema posibilita el intercambio rápido de información, entre las autoridades de la Unión Europea y todos los Estados miembros, cuando una autoridad de control de un Estado detecta la presencia de un posible riesgo en un producto alimentario, a fin de que las demás autoridades europeas puedan tomar las medidas oportunas.

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.6. VELANDO POR LA SALUD

1.6.5. VELANDO POR LA SALUD

- Cada vez más, las empresas de alimentación implantan, voluntariamente, sistemas adicionales de control de calidad.
- Las asociaciones de consumidores también ejercen sus propios controles, con la realización de análisis comparativos de productos alimenticios.
- Los tribunales de Justicia pueden imponer penas y sanciones. Además, también pueden revisar la actuación de las Administraciones.

Entre las **últimas medidas destinadas a reforzar la seguridad alimentaria**, se encuentran las siguientes:

- Se ha extendido al sector primario la responsabilidad civil por productos defectuosos. (Directiva 99/34/CE, que modifica la directiva 85374/CEE). Hasta el año 1999, únicamente una parte de la cadena alimentaria era responsable de la seguridad de los alimentos. Actualmente, también los productores de materia prima agrícola, ganadera y pesquera deben responder de los daños que originen sus productos a los consumidores.
- Se están modificando las directivas europeas de higiene, con la intención de exigir a la producción primaria a los mismos principios de seguridad que rigen para el resto de la cadena alimentaria: aplicación de autocontroles y preventivos para evitar riesgos y peligros.

En España, un claro indicio de que los controles establecidos funcionan, viene dado por el **bajo número de intoxicaciones alimentarias** que se dan anualmente (pese a ser un país que presenta un potencial de alto riesgo debido a las condiciones climatológicas).

Según los últimos datos registrados por el **Centro Nacional de Epidemiología**, del Ministerio de Sanidad y Consumo, en 1997 se produjeron 871 brotes, que implicaron un total de 11.220 casos de intoxicación. Teniendo en cuenta que los españoles consumimos al año 73.000 millones de platos (5 platos/día x población española x 635 días), 11.200 casos de intoxicaciones pueden considerarse un cifra relativamente baja.

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.6. VELANDO POR LA SALUD

1.6.6. LA GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN EN LAS CRISIS ALIMENTARIAS

El "riesgo cero" no existe

Por ello, los **sistemas de control establecidos** por la UE y por los Estados miembros a lo largo de todo el proceso productivo están diseñados, también, para **detectar las situaciones irregulares y poder tomar las medidas pertinentes**.

Así, en ocasiones, el hecho de que se conozcan estos casos de riesgo o "crisis", indica que funcionan los controles y los mecanismos de alerta activados en/por cada uno de los "eslabones" de la cadena alimentaria.

En función de su alcance y repercusión social, gestionar y solventar una "crisis" que afecte a la seguridad alimentaria de las personas, puede ser objeto de **responsabilidad y competencia de las Administraciones Públicas** (europea, nacional, autonómica y/o local) y/o de las empresas (el sector, varias o una).

COMO INFORMAR

Casos relacionados con la seguridad alimentaria, como el de la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) y las dioxinas, han puesto de relieve la importancia que tiene informar adecuadamente a la opinión pública en situaciones de "crisis alimentaria".

En esta comunicación, es fundamental evitar crear un "caos" informativo que, al generar confusión y desorientación en el receptor, termine por provocar la "desinformación" y alentar "alarmas", a veces, infundadas.

El caso de la Peste Porcina Clásica (PPC) ejemplifica una situación de "alarmismo" injustificado de cara al consumidor, ya que la ingesta de carne de animales afectados por la PPC no supone peligro alguno para la salud de las personas.

"Por todo esto, es fundamental tener acceso a las fuentes de información e intentar acudir a todas las partes implicadas, para proporcionar siempre los máximos datos que sea posible obtener."

En consecuencia, para que la gestión de la información ante un caso de "crisis" sea eficaz, se espera que la Administración, las entidades implicadas y las asociaciones de consumidores:

- **Abran y mantengan canales de información/comunicación, permanentemente**, con todos los agentes sociales que puedan ejercer una influencia, directa o indirecta, en la "crisis", o que puedan resultar afectados por ésta: poderes públicos, asociaciones sectoriales, asociaciones de consumidores, medios de comunicación, consumidores, etc.
- **Establezcan una comunicación activa**: provocar y generar la información ("dar la cara" y ser "la fuente"), y atender/responder las solicitudes de información.
- **Brinden la máxima información posible** sobre la situación acaecida: explicar qué ha ocurrido, cuándo, cómo, dónde y por qué; delimitar y aclarar la responsabilidad de lo sucedido; decir a quién/es afecta y cómo.
- **Actúen con transparencia**: contar la verdad.

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.7. LA REALIDAD SOBRE ADITIVOS, ALIMENTOS ECOLÓGICOS, ETC.

1.7.1. LOS ADITIVOS

Los **aditivos** tienen suma importancia en la alimentación actual. Más de dos tercios de los alimentos que consumimos obedecen a la categoría de "preparados".

Sin el empleo de los aditivos, no podrían existir

¿Qué son y para qué sirven?

Son sustancias que se añaden a los alimentos para que éstos mantengan sus cualidades o recuperen algunas que se han perdido durante su elaboración.

Autorización de su uso

Únicamente se permite su uso una vez demostrada su inocuidad y utilidad mediante una evaluación científica. Sólo se autorizan para determinados productos y en cantidades controladas. Sin embargo, no pueden descartarse posibles efectos acumulativos a largo plazo. De hecho, los aditivos se revisan constantemente a la luz de los conocimientos científicos.

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.7. LA REALIDAD SOBRE ADITIVOS, ALIMENTOS ECOLÓGICOS, ETC.

1.7.2. CLASIFICACIÓN DE LOS ADITIVOS

La clasificación de los aditivos por su **función en los alimentos** es la siguiente:

Colorantes	Devuelven al alimento su color original perdido durante el procesado.
Conservadores	Dificultan el desarrollo de microorganismos, alargándose, así, la duración de los productos.
Antioxidantes	Impiden la degradación de los alimentos por oxidación de las grasas, o tras el contacto con el aire una vez abierto el envase.
Acidulantes	Acidifican el alimento, retrasando el desarrollo de hongos y bacterias.
Espesantes, gelificantes, emulsionantes y estabilizadores	Además de las funciones inherentes a su nombre, favorecen la retención de agua y evitan la formación de cristales.
Edulcorantes y potenciadores del sabor	Realzan el sabor del alimento.

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.7. LA REALIDAD SOBRE ADITIVOS, ALIMENTOS ECOLÓGICOS, ETC.

1.7.3. EN LA ETIQUETA

Los **aditivos autorizados** aparecen en la lista de ingredientes que figura en el etiquetado del producto. Se mencionan por su nombre completo o mediante la letra E (de Europa, en los países de la Unión Europea) seguida de un número de tres o cuatro cifras.

Siempre han de ir precedidos por el nombre de la categoría a la que pertenecen (colorante, conservador, antioxidante, acidulante, espesante...).

Edulcorante:

sacarina o
E-954

Conservador:

ácido láctico o
E-270

Gelificante:

goma arábica o
E-414

INGREDIENTES

Este producto deshidratado se compone de los siguientes ingredientes: Harina (trigo), Fécula, Sal, Hortalizas, Grasa Hidrogenada animal, Suero de Leche, Potenciador del sabor (E-621), Extracto de Carne, Champiñones, Extracto de proteínas vegetales, Colorante natural (lactoflavina), Antioxidante (E-320).

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.7. LA REALIDAD SOBRE ADITIVOS, ALIMENTOS ECOLÓGICOS, ETC.

1.7.4. EL PANFLETO DE VILLEJUIF

En 1976 tuvo lugar una huelga en una fábrica francesa dedicada a la elaboración de bebidas refrescantes y al envasado de mostaza. La planta estaba situada en un barrio próximo a París, llamado Villejuif, en el que también se localizaba un conocido hospital oncológico.

Con la finalidad de perjudicar a la empresa, un trabajador elaboró una **lista de aditivos** –coincidentes con los más utilizados por la industria en la que trabajaba este empleado- a los que, sin ninguna base técnica o científica, calificó de **altamente peligrosos**; atribuyéndoles, a la mayoría, **efectos cancerígenos**. Además, plasmó este listado en papel con el membrete del centro de oncología de Villejuif.

En esta lista figura el ácido cítrico o E-330 como el "**más peligroso cancerígeno**", cuando su inocuidad está científicamente demostrada, ya que este ácido está ampliamente distribuido en las células vivas, tanto vegetales como animales; siendo muy abundante en los frutos denominados "cítricos", como el limón

Desde entonces y, pese a su falsedad, esta lista se ha ido **difundiendo por toda Europa**, cambiando el membrete en cada país. **En España se distribuye como "Lista del Hospital de Majadahonda", aportando el nombre y número de colegiado de una doctora que no existe.**

Esta lista ha sido desmentida por las autoridades sanitarias y por las asociaciones de consumidores de países de la Unión Europea en numerosas ocasiones.

Incluso, existen sentencias judiciales en contra de quienes la defienden.

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.7. LA REALIDAD SOBRE ADITIVOS, ALIMENTOS ECOLÓGICOS, ETC.

1.7.5. LOS ALIMENTOS ECOLÓGICOS

La **agricultura ecológica** es un compendio de técnicas agrarias que, normalmente, excluye la utilización de productos químicos de síntesis en las operaciones de abonado, en los tratamientos fitosanitarios y en la lucha contra las malas hierbas.

Además, este modelo de agricultura propugna el cultivo mediante el uso de agentes vivos y orgánicos (bacterias, levaduras, hongos, humus, etc.) que contribuyan a enriquecer la vida del suelo. Su definición se recoge en el **Reglamento (CE) nº 834/2007** del Consejo, de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.

El 19 de julio de 1999 se aprobó el Reglamento (CE) 1804/1999, que incluye a las producciones animales en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) 2092/91, estableciendo los principios y medidas específicas de control que deben regir la producción ecológica de animales, de los productos animales transformados y de los productos destinados a la alimentación humana que contengan ingredientes de origen animal.

En España, el control de los alimentos producidos conforme a este modelo agrario corresponde a los Consejos o Comités de Agricultura Ecológica territoriales, organismos dependientes de las Consejerías de Agricultura de las Comunidades Autónomas.

Para el consumidor, el distintivo que identifica esta clase de productos es una etiqueta (o contraetiqueta) numerada, y un logotipo con el nombre y el código del organismo de control y la leyenda "Agricultura Ecológica".

aplicación de nuevas medidas que mejoren la actual legislación europea sobre el control en la producción de alimentos animales.

En **España**, la alimentación de los animales está regulada por el **Real Decreto del 31 de julio de 1999 sobre circulación de materias primas que pueden ser utilizadas en la alimentación animal**, aprobado por el Consejo de Ministros.

Esta normativa, que aplica los últimos avances técnicos y científicos, recoge la **lista de productos vegetales, animales y minerales autorizados para la elaboración de piensos compuestos**, y vela por las condiciones de pureza química y botánica de los productos y subproductos empleados. Además, contempla disposiciones relativas a los agentes utilizados para desnaturalizar y aglutinar materias primas, **marcando los márgenes mínimos de tolerancia en materia de proteínas, fibra, almidón, aceites o azúcares**.

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.7. LA REALIDAD SOBRE ADITIVOS, ALIMENTOS ECOLÓGICOS, ETC.

1.7.6. ALIMENTACIÓN ANIMAL

PROMOTORES DE CRECIMIENTO

Con el objetivo de proteger la salud de los consumidores y fomentar la producción de una carne de calidad, la Unión Europea ha venido creando, desde el año 1981, un marco legislativo específico para evitar la utilización de productos que, de forma artificial, favorezcan el engorde del ganado vacuno.

En la primera mitad de los años ochenta, **se prohibió el uso de determinados productos en la alimentación del ganado** (estilbenos y sustancias de efecto tireostático) con razones claramente objetivas, pues los residuos de estos productos resultan nocivos para la salud de las personas.

Con estos antecedentes, posteriormente se aprobaría la **Directiva 96/23/CE del Consejo, de 29 de abril de 1996**, relativa a las medidas de control aplicables respecto de determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos y, en la que se define el establecimiento de medidas de control en el uso de promotores de crecimiento para el engorde del ganado, al tiempo que se establece el tipo de productos que pueden utilizarse a lo largo de la vida de los animales, o que pueden estar presentes como residuos dentro de unos límites establecidos antes de comercializar sus carnes para el consumo humano.

Con esta decisión, se cierran todas las posibilidades legales en cuanto al empleo de hormonas y promotores de crecimiento, **quedando su tráfico dentro del ámbito de la clandestinidad y su uso sancionado por el Código Penal**.

En España, los controles contra hormonas se llevan a cabo a través del **Plan Nacional de Investigación de Residuos**, y son los Departamentos de Sanidad de las Comunidades Autónomas quienes llevan a cabo la labor de inspección.

PIENSOS COMPUESTOS

Casos como el de la **Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB)** y las dioxinas, relacionados con el cebo de los animales, han puesto de manifiesto la **necesidad de reforzar los controles** europeos en esta materia. Por ello, la UE trabaja en la aplicación de nuevas medidas que mejoren la actual legislación europea sobre el control en la producción de alimentos animales.

En **España**, la alimentación de los animales está regulada por el **Real Decreto del 31 de julio de 1999 sobre circulación de materias primas que pueden ser utilizadas en la alimentación animal**, aprobado por el Consejo de Ministros.

Esta normativa, que aplica los últimos avances técnicos y científicos, recoge la **lista de productos vegetales, animales y minerales autorizados para la elaboración de piensos compuestos**, y vela por las condiciones de pureza química y botánica de los productos y subproductos empleados. Además, contempla disposiciones relativas a los agentes utilizados para desnaturalizar y aglutinar materias primas, **marcando los márgenes mínimos de tolerancia en materia de proteínas, fibra, almidón, aceites o azúcares**.

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.7. LA REALIDAD SOBRE ADITIVOS, ALIMENTOS ECOLÓGICOS, ETC.

1.7.7. LOS PESTICIDAS Y HERBICIDAS

Los pesticidas y los herbicidas, junto a los fertilizantes, constituyen la base de la agricultura moderna

Este modelo de agricultura, desarrollado a partir de la Segunda Guerra Mundial bajo el nombre de "revolución verde", se caracteriza por el control de los medios de producción para incrementar el rendimiento de las cosechas y luchar eficazmente contra las plagas.

CONTROLES

Su uso está regulado por las autoridades europeas y nacionales, a través de un cuerpo legislativo que abarca tres vertientes fundamentales:

- Medidas contra la introducción de organismos perjudiciales para las plantas en el territorio de la Unión Europea. Para ello, cada Estado miembro cuenta con un departamento nacional de control en puertos marítimos, aeropuertos y fronteras con terceros países, cuya misión es verificar el cumplimiento de la normativa europea.
- Disposiciones que restringen o controlan la comercialización de los productos fitosanitarios por parte de las empresas fabricantes. Esta normativa sirve para autorizar (mediante la preceptiva evaluación y el posterior registro oficial) los productos considerados como aceptables en las condiciones de utilización definidas (listas positivas), o prohibir la venta y el uso de aquellos que no se ajusten a la normativa europea (listas negativas).
- Disposiciones que fijan los valores máximos autorizados de residuos de pesticidas en los productos agrícolas y ganaderos.

De acuerdo con estos niveles de control, las normativas más estrechamente ligadas a la seguridad alimentaria y protección de la salud de las personas, son las vinculadas con la autorización de productos fitosanitarios y los límites máximos de residuos en los alimentos.

La regulación de las autorizaciones de plaguicidas se realiza para cada producto y en función de su uso en materia prima.

En cuanto a los residuos fitosanitarios, los límites establecidos garantizan que los alimentos son aptos para el consumo

Las condiciones de uso de un plaguicida varían si se utiliza en frutas o en cereales, teniendo en cuenta la influencia de cada alimento en la dieta

humana a la hora de establecer los límites de
residuos.

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.7. LA REALIDAD SOBRE ADITIVOS, ALIMENTOS ECOLÓGICOS, ETC.

1.7.8. REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS

Ante la **ingesta de determinados alimentos**, el organismo, en ocasiones, puede desarrollar las siguientes **reacciones adversas**:

Reacciones no tóxicas

Sólo afectan a aquellas personas que poseen una predisposición para ello. Si provocan que actúe e intervenga el sistema inmune, se tratará de una alergia. De lo contrario, será un caso de intolerancia alimentaria:

- **Alergias alimentarias:** Se producen por una reacción del sistema inmunológico ante una sustancia determinada que resulta extraña al organismo, y que se denomina alérgeno.

En las alergias alimentarias, sólo las proteínas de los alimentos tienen capacidad de actuar como alérgenos y provocar que el organismo forme anticuerpos frente a ellas.

- **Intolerancia alimentaria:** La causa de la reacción adversa es un determinado alimento; pero en esa reacción no se ha comprobado que participe el sistema inmunológico. No hay una sintomatología típica, y podría confundirse con la alergia; pero los mecanismos bioquímicos implicados en el organismo son diferentes. En los casos de intolerancia, a diferencia de lo que sucede con las alergias, la gravedad de la manifestación depende de la cantidad de alimento que se ingiere.

Los celíacos son personas que presentan intolerancia permanente al gluten contenido en algunos vegetales: trigo, triticale –híbrido del trigo y del centeno–, cebada, centeno y avena.

Cerca del 5% de la población posee una alergia alimentaria; cifra a la que hay que sumar la población intolerante a un alimento y que supone, aproximadamente, el 10%.

Reacciones tóxicas

Uno muy claro es la ingestión de **setas venenosas**. Las sustancias tóxicas pueden estar naturalmente en el alimento (como en las setas), pueden ser contaminantes de productos inocuos (como las aflatoxinas en los frutos secos), o bien ser sustancias que se forman o se añaden al procesar el alimento (como los fungicidas en las frutas).

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.7. LA REALIDAD SOBRE ADITIVOS, ALIMENTOS ECOLÓGICOS, ETC.

1.7.9. LA VENTA A DOMICILIO Y AMBULANTE

Casos como el del **aceite "de colza"** ponen de manifiesto la necesidad de que la venta ambulante esté regulada y controlada por los poderes públicos, así como la necesidad de que el consumidor siempre sea exigente con los alimentos que adquiere y demande las máximas garantías de seguridad, en cualquier punto de venta y sea cual fuera el canal utilizado para vender los productos.

El Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre

"Exige que los productos puestos en el mercado a disposición de los consumidores o usuarios no impliquen riesgos para su salud o seguridad".

En relación a la venta a domicilio y ambulante de productos alimentarios, y como garantía de la salud y seguridad de las personas:

- **Prohíbe la venta a domicilio de bebidas y alimento**, excluyendo el reparto, distribución o suministro de los adquiridos o encargados por los consumidores en establecimientos comerciales autorizados para venta al público.
- **Determina que la venta ambulante de productos alimentarios** queda bajo la normativa que establezcan las Corporaciones Locales o las Comunidades Autónomas para ello.

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.8. MITOS EN LA ALIMENTACIÓN (1/2)

Existen una serie de conceptos sobre la alimentación y la seguridad alimentaria que, con el tiempo, se han convertido en mitos, pese a estar sustentados en ideas falsas o equivocadas.

A continuación, vemos una serie de **tópicos** sobre la alimentación y la seguridad alimentaria.

1. ¿Hay alimentos buenos y malos?

FALSO. Todos los alimentos que llegan al consumidor deben ser seguros. En nutrición, sólo existen dietas correctas y dietas incorrectas. Es el conjunto y la variedad de los alimentos que se ingieren, los factores que determinan que una dieta sea equilibrada o desequilibrada. Pero, individualmente, no hay alimentos buenos y malos. También hay que tener en cuenta que, de algunos alimentos, conviene moderar o limitar su consumo, frente a otros que deben tener una presencia diaria y continuada.

2. ¿Los alimentos curan enfermedades?

FALSO. Los alimentos pueden ayudar a prevenir la aparición de ciertas enfermedades, pero no las curan. Los productos alimentarios no tienen poder terapéutico.

3. ¿Los alimentos pueden ayudar a tratar enfermedades?

CORRECTO. Las aguas minerales y determinados productos alimenticios dietéticos pueden ayudar a tratar enfermedades; al igual que, en algunos casos, los alimentos de consumo ordinario como elementos integrantes de dietas específicas.

4. ¿Los alimentos en el origen son más seguros que en los comercios?

FALSO. Los alimentos deben pasar controles de seguridad alimentarios, y en las granjas y en las huertas no siempre han sido sometidos estos controles; no estando garantizada, en ciertos casos, la seguridad de los mismos.

5. ¿La leche recién ordeñada es mejor que la tratada térmicamente?

FALSO. La leche debe ser sometida a un tratamiento térmico para garantizar su inocuidad. Sólo así se evita la aparición de las fiebres de malta.

6. ¿Las frutas y hortalizas cogidas de la planta son más salubres que las que se venden en los establecimientos comerciales?

FALSO. Pueden tener residuos de pesticidas y/o herbicidas, y provocar reacciones tóxicas en el organismo. Es necesario asegurarse que no contienen estos residuos, ya que son alimentos imprescindibles en la dieta diaria.

7. ¿Los alimentos crudos son mejores que los cocinados?

FALSO. Hay alimentos que, si no están bien cocinados, pueden provocar reacciones tóxicas o alergias alimentarias.

8. ¿Los alimentos frescos tienen mayor valor nutricional que los cocinados?

CORRECTO. Existen vitaminas y minerales que se eliminan con la cocción, ya que son hidrosolubles y termolábiles.

9. ¿Los aditivos producen alergias?

FALSO. En casos excepcionales, los aditivos pueden ocasionar alguna reacción adversa, pero no provocan alergias alimentarias.

10. ¿Los aditivos pueden generar algún tipo de consecuencia sobre la salud?

CORRECTO. Las Autoridades Sanitarias sólo autorizan la utilización de determinadas concentraciones, que los productores de alimentos deben cumplir. Por encima de las mismas, algunos de ellos pueden ser peligrosos.

11. ¿Se puede tener alergia a la leche y no a los productos lácteos?

FALSO. Toda persona alérgica a la leche, también lo es al resto de productos lácteos. Sí puede suceder que un individuo sea intolerante a la leche, y, sin embargo, tolere otros productos lácteos por el hecho de tener menor concentración de lactosa.

12. ¿Las frutas exóticas provocan más casos de alergias?

FALSO. En nuestro entorno, las alergias a la fruta más habituales son las motivadas por el melocotón, seguidas de las del grupo del látex, como la castaña, el plátano o el aguacate. La manzana y las fresas también provocan más reacciones alérgicas.

13. ¿Las dos primeras cifras del código de barras identifican siempre el país de origen del producto?

FALSO. Cuando una empresa elabora un producto, elige en qué país se adscribe al sistema de códigos de barra. Las dos primeras cifras o prefijo de éste, se corresponden con las del país en el que se ha solicitado esta adscripción; lo que necesariamente no implica que el producto se haya fabricado en dicho Estado. En España, AECOC es la asociación responsable de asignar la identificación, y las empresas que soliciten su entrada en el código de barras a través de esta entidad, tienen el número 84 como prefijo.

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.8. MITOS EN LA ALIMENTACIÓN (2/2)

LAS ALEGACIONES TERAPEÚTICAS

"UNA DIETA VARIADA Y EQUILIBRADA ES ESENCIAL PARA LA SALUD HUMANA"

La legislación española (Real Decreto 1334/99) y europea (Directiva 79/112/CEE) prohíbe atribuir a los alimentos propiedades preventivas, terapéuticas o curativas de enfermedades, ya que los alimentos, por sí solos, no tienen estas propiedades. Quedan exceptuados de esta prohibición las aguas minerales y los productos alimentarios destinados a una alimentación especial.

En España, para reforzar el marco legislativo, se aprobó en 1996 el **Real Decreto 1907/96, que regula los productos con pretendida finalidad sanitaria, prohibiendo hacer alegaciones médicas.**

Para aclarar la aplicación de esta norma, desde marzo de 1998 es operativo el **Acuerdo Interpretativo sobre la Publicidad** de las propiedades de los alimentos en relación con la salud, suscrito entre la **Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB)** y el **Ministerio de Sanidad y Consumo**; y que se basa en el respeto a las exigencias normativas.

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.9. GARANTÍA DE CALIDAD

"LA UE Y LOS ESTADOS MIEMBROS TIENEN EL DEBER DE PROTEGER LA SALUD DE LOS CONSUMIDORES"

Para ello, entre sus cometidos se encuentra la elaboración de una legislación tendente a garantizar la máxima seguridad alimentaria, así como la inspección de los sistemas de control aplicados. Pero, además, en muchas ocasiones, a estos controles obligatorios se suman garantías adicionales específicas.

LOS SELLOS DE CALIDAD

Como complemento de los controles obligatorios, cada vez más empresas de alimentación aplican, de forma voluntaria, **sistemas de control de calidad propios**: siguen un Reglamento interno exigente, cuyo cumplimiento es supervisado y certificado por una firma auditora externa, y se cuenta, además, con la labor de verificación de laboratorios independientes, encargados de tomar y analizar muestras.

Estos controles adicionales, sumados a los requeridos por la Ley, tienen como resultado una **oferta de alimentos que brindan al consumidor unas garantías de calidad muy específicas**, acordes con los parámetros que se hayan considerado en su producción, transformación y elaboración.

Dentro de esta categoría, se encuentran los productos amparados por certificaciones de calidad de empresas concretas o intersectoriales; así como las etiquetas de calidad avaladas por Consejos Reguladores como:

- Denominación de Origen Protegida (DOP)
- Indicación Geográfica Protegida (IGP)
- Especialidad Tradicional Garantizada (ETG)
- "Agricultura Ecológica"

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.10. LA TRAZABILIDAD O RASTREABILIDAD

UNA DE LAS GARANTÍAS COMPLEMENTARIAS QUE PUEDEN OFRECER LOS ALIMENTOS ES AQUELLA QUE HACE POSIBLE LA "TRAZABILIDAD" DEL PRODUCTO ALIMENTARIO

El término "trazabilidad" proviene del francés traçabilité, también interpretado como "rastreabilidad".

Desconocido aún su significado para la mayoría de los ciudadanos, este concepto cada vez resultará más familiar al consumidor europeo por dos motivos:

- Por una parte, por su más frecuente exigencia por la Unión Europea e implantación en los Estados miembros.
- Por otra parte, por cuanto redunda en una mejora de la transparencia de las condiciones de producción y de comercialización de los alimentos y, por ende, en mayores garantías en el ámbito de la seguridad alimentaria.

¿Qué es?

La "trazabilidad" significa que cada eslabón de la cadena alimentaria puede seguir el rastro o "la pista" de un alimento y conocer toda su "historia", antes y después de ese eslabón: saber su procedencia, por qué manos ha pasado, etc. La "trazabilidad" o "rastreabilidad" es, por tanto, mayor información y responsabilidad, y exige la aplicación de un eficaz sistema de identificación del producto desde su producción hasta su comercialización.

En España, la "trazabilidad" ya es ofrecida y garantizada.

Diversos sellos o etiquetas de calidad de carne de vacuno; siendo posible conocer:

- de qué ternero procede,
- en qué granja se crió y qué alimentación recibió,
- en qué matadero fue sacrificado,
- qué entidad es la responsable de su comercialización,
- en qué establecimiento en el que se vendió.

VENTAJAS

En algunos casos, la "trazabilidad" o "rastreadabilidad" se traduce para el consumidor en un etiquetado "transparente" de los alimentos, que le permite tener acceso a una completa información sobre el producto y saber quién es su responsable.

Para los poderes públicos y las empresas, la "trazabilidad" o "rastreadabilidad" es un **sistema eficaz de control** y una **fuentes fidedigna de información** sobre cada movimiento de los alimentos.

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.11. EL PAPEL DEL CONSUMIDOR

1.11.1. INTRODUCCIÓN

Las intoxicaciones también pueden ser producidas en el hogar. por tanto, en la consecución de la seguridad alimentaria, el consumidor desempeña un papel relevante como eslabón de la cadena alimentaria; con derechos, pero también con obligaciones. mantener la higiene y conservar adecuadamente los alimentos es parte de su responsabilidad.

"INFÓRMATE Y EXIGE": UN DERECHO

La seguridad alimentaria se completa cuando los consumidores **ejercen su capacidad de exigir y reclamar su derecho a una alimentación sana.**

Ello implica:

- **Demandar productos** que le ofrezcan plenas garantías de control higiénico-sanitarias y completa salubridad.
- **Requerir una información veraz**, objetiva, comprensible, amplia y detallada sobre todos los alimentos que ofrece el mercado.
- **Denunciar públicamente** los casos de fraude o incumplimiento de las normativas.

"TÚ TAMBIÉN CONTROLAS": UN DEBER

La manera de **realizar la compra** y la forma en que se **guardan, almacenan, conservan y preparan los alimentos en el hogar**, tienen una influencia directa en la seguridad alimentaria. Sobre todas estas actividades, **el consumidor es quien tiene la máxima responsabilidad.**

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.11. EL PAPEL DEL CONSUMIDOR

1.11.2. CÓMO HACER LA COMPRA

LA COMPRA DEBE COMENZAR POR LOS PRODUCTOS NO PERECEDEROS Y ACABAR CON LOS REFRIGERADOS Y CONGELADOS

Es muy importante que no se rompa la **cadena de frío** en ningún momento.

Para ello, los productos refrigerados y congelados deben mantenerse a la temperatura de conservación señalada en el envase, por lo que conviene utilizar una bolsa isotérmica para transportarlos.

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.11. EL PAPEL DEL CONSUMIDOR

1.11.3. CÓMO GUARDAR LOS ALIMENTOS

EN CASA, LOS ALIMENTOS SE DEBEN GUARDAR PENSANDO EN SU CONSERVACIÓN

Hay que clasificarlos en:

- **Frescos**
- **Refrigerados o Congelados**
y conforme a su categoría, guardarlos en el lugar que asegure la temperatura más adecuada para cada tipo de producto; siguiendo, en su caso, las instrucciones que figuren en el envase.

Como norma general, **siempre se deben colocar de manera que el aire circule fácilmente a su alrededor.**

Al almacenar los productos, **hay que evitar posibles riesgos** (caídas, golpes, humedad, calor...) que puedan deteriorarlos.

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.11. EL PAPEL DEL CONSUMIDOR

1.11.4. CÓMO EVITAR INTOXICACIONES

Gran parte de las intoxicaciones alimentarias tienen lugar una vez comprado el producto; siendo causadas por el consumidor debido a una incorrecta manipulación de los alimentos en el hogar. Este es el origen, por ejemplo, del **botulismo** y de la **salmonella**.

"PARA EVITAR INTOXICACIONES, ES FUNDAMENTAL MANTENER LA HIGIENE AL PREPARAR LOS ALIMENTOS"

Estas son las **REGLAS DE ORO**:

- **Lavarse las manos** antes de tocar cualquier alimento.
- **Fregar** los cuchillos, las tablas de cortar, las encimeras y cualquier utensilio de cocina **antes de cada uso**.
- **Cambiar con frecuencia los paños de secado** o utilizar papel de cocina.
- **Mantener limpio el interior** de la nevera: frigorífico y congelador.
- **Proteger los alimentos con papel de aluminio** o plástico de uso alimentario.
- **Separar los crudos de los cocinados** para evitar la contaminación cruzada.

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.11. EL PAPEL DEL CONSUMIDOR

1.11.5. PARA ESTAR BIEN INFORMADOS

Al hablar sobre los productos alimenticios y la seguridad alimentaria es fundamental acudir y consultar a todas las fuentes de información con competencia sobre el tema abordado.

"Asociaciones de consumidores, organizaciones de la industria alimentaria, poderes públicos, organizaciones internacionales y organismos de investigación, son referentes ineludibles"

A QUIEN DIRIGIRSE

Informarse con eficacia exige recabar información de todas las "fuentes" o agentes sociales a quienes les compete, de alguna forma, el tema abordado. Esta es la única manera de obtener y ofrecer una visión global sobre cualquier asunto. En esta recopilación de datos y opiniones, es fundamental saber qué "fuentes" deben ser consultadas.

En líneas generales, los **canales habituales para obtener información** son los siguientes:

- **Gabinete / Oficina de Prensa** o Departamento de Comunicación de la entidad.
- **Máximo responsable de la entidad en la temática** sobre la que se informe:
 - Cargos públicos
 - Directivos de primer nivel
 - Profesionales expertos
 - Comités científico-técnicos

1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.11. EL PAPEL DEL CONSUMIDOR

1.11.6. DECÁLOGO DEL CONSUMIDOR



A continuación verás una animación con los **diez puntos más importantes que siempre debe tener en cuenta un consumidor**.

1. Exige información, seguridad e higiene en los alimentos frescos y envasados que vayas a consumir.
2. Compra productos etiquetados: "La etiqueta es una garantía de seguridad".
3. No adquieras productos que hayan rebasado su fecha de caducidad o de consumo preferente.
4. Compra aquellos alimentos en los que te garanticen una identificación y un control desde su origen.
5. Al comprar productos congelados, asegúrate de que no se ha roto la cadena del frío.
6. Evita las contaminaciones: protege los alimentos con papel de uso alimentario. Es imprescindible separar los crudos de los curados.
7. Los aditivos alimentarios autorizados por la Unión Europea cumplen los requisitos de seguridad para el uso y consumo determinados-
8. Los organismos modificados genéticamente, identificados y etiquetados según la legislación, están autorizados por la Unión Europea.
9. No te dejes llevar por alegaciones terapéuticas, preventivas o curativas de algunas marcas, sólo son reclamos publicitarios.
10. Compra en establecimientos que garanticen una correcta manipulación de los alimentos, tanto en su preparación como en su conservación.

2. DEFINICIÓN Y CONCEPTOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

2.1. DEFINICIONES

Para la FAO,

"Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimentarias y sus preferencias en cuanto a los alimentos, a fin de llevar una vida activa y sana".

De acuerdo con esta definición, **la seguridad alimentaria implica el cumplimiento de las siguientes condiciones:**

- una **oferta y disponibilidad** de alimentos adecuados;
- la **estabilidad de la oferta** sin fluctuaciones ni escasez en función de la estación del año;
- el **acceso a alimentos** o la capacidad para adquirirlos y,
- por último, la **buena calidad e inocuidad** de los alimentos.

En los llamados países desarrollados (países de la UE y occidentales en general), las tres primeras circunstancias *-salvo situaciones excepcionales-* **se alcanzan de forma generalizada**, por lo que es el último punto, el que se refiere a la calidad (problemas de higiene) e inocuidad de los alimentos, el que cobra especial protagonismo y trascendencia y al que van dirigidas todas las políticas de control. Tanto las políticas gubernamentales como las medidas y procesos de control pretenden alcanzar que todo alimento que llega al consumidor esté libre de contaminaciones que supongan una amenaza para la salud.

Entonces, se puede decir que, en Europa, como en todos los países desarrollados, el término "Seguridad Alimentaria" hace referencia únicamente a los problemas de higiene e inocuidad de los alimentos.

Es decir, las políticas gubernamentales, las medidas de control, los procesos que se siguen, pretenden alcanzar el que todo alimento que llega al consumidor, sea un **alimento "seguro", libre de contaminaciones que supongan una amenaza para la salud.**



2. DEFINICIÓN Y CONCEPTOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

2.2. CONCEPTO MULTIDISCIPLINAR

Sin embargo, el concepto global de seguridad alimentaria y, en concreto, su carencia, nos dirige a **cuestiones menos técnicas que abordan el incumplimiento y la privación** de las primeras premisas:

- **Falta de oferta o disponibilidad física de alimentos:** zonas poco favorecidas ecológicamente o en degradación ambiental en las que la producción primaria de alimentos es escasa o prácticamente nula, zonas en conflicto bélico o sociopolítico o zonas económicamente deprimidas por las razones anteriores.
- **Falta de estabilidad en la oferta** debida a grandes fluctuaciones en el abastecimiento según las épocas del año: producción o transporte condicionados por la climatología u otros factores.
- **Falta de acceso a los alimentos:** zonas rurales mal comunicadas o de difícil acceso frente a zonas urbanas o incapacidad para adquirirlos por pobreza o economías precarias.

En el **entorno familiar**, la situación sociocultural y económica, el número de miembros, los hábitos higiénicos, la dedicación y conocimientos de las personas encargadas de la alimentación, entre otros factores, condicionan de manera muy relevante la seguridad alimentaria de sus miembros, especialmente importante en el caso de grupos que necesitan mayor atención, como es el caso de los niños.



2. DEFINICIÓN Y CONCEPTOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

2.3. EL DERECHO A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

La seguridad alimentaria es un derecho reconocido en la Declaración Universal de los Derechos Humanos en cuyo artículo 25 expresamente se recoge:

"el derecho de las personas a un nivel de vida adecuado que les asegure... la salud y el bienestar y una alimentación suficiente y sana..."

Y aunque son muchos los organismos internacionales y nacionales que se empeñan en su cumplimiento, como la Organización Mundial de la Salud y la FAO, ambos involucrados en estudiar, supervisar y asesorar de manera multidisciplinar en este problema, **las previsiones a corto y medio plazo sobre la seguridad alimentaria mundial, influenciadas además por el cambio climático, no son muy optimistas.**



En noviembre de 1996 responsables de gobiernos y estados de más de 180 naciones reunidos en Roma en la **Cumbre Mundial sobre la Alimentación (CMA)**, por invitación de la FAO, firmaron la **Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial**. En ella reafirmaron el derecho de toda persona a tener acceso a alimentos sanos y nutritivos, en consonancia con el derecho a una alimentación apropiada y con el derecho fundamental de toda persona a no padecer hambre, comprometiéndose a consagrar su voluntad política y dedicación común y nacional a conseguir la seguridad alimentaria para todos y a realizar un esfuerzo constante para erradicar el hambre de todos los países. El objetivo más inmediato: reducir el número de personas desnutridas a la mitad de su nivel actual antes de 2015.

La Constitución Española, en su Artículo 43, reconoce el **Derecho a la protección de la salud** y exige a los poderes públicos tutelar la salud pública a través de medidas preventivas y de las prestaciones y servicios necesarios, así como fomentar la educación sanitaria. Y el artículo 51 ordena: "Los poderes públicos garantizarán la defensa de los consumidores y usuarios,

protegiendo, mediante procedimientos eficaces, la seguridad, la salud y los legítimos intereses económicos de los mismos”.

También en la **Unión Europea**, las autoridades comunitarias y las de cada uno de los países miembros tienen como deber proteger la salud de los consumidores y velar por la seguridad de los alimentos. Y, como resultado, el actual mercado alimentario de la Unión Europea es más seguro y está más controlado que nunca.

2. DEFINICIÓN Y CONCEPTOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

2.4. RESPONSABILIDAD DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Garantizar la seguridad de los alimentos en los niveles exigidos por los consumidores requiere el compromiso no sólo de las instituciones públicas (Comisión Europea, Estados Miembros de la Unión, Comunidades Autónomas y Entidades Locales), sino también de los sectores productivo, transformador y comercial, que comparten la responsabilidad de alcanzar las máximas cotas de seguridad alimentaria. Pero la seguridad alimentaria no es sólo responsabilidad de estas instituciones y sectores: los ciudadanos, en tanto que **consumidores**, pueden y deben desempeñar un papel muy relevante y activo en la consecución de la seguridad alimentaria:

- **Deben informarse** sobre los alimentos que adquieren y consumen, así como exigir y reclamar su derecho a que sean sanos y seguros.
- **Deben evitar toxiinfecciones** alimentarias debidas a errores en la manipulación, conservación y preparación de los alimentos en el ámbito familiar.

En el caso de **España**, garantizar la seguridad de los alimentos requiere el compromiso de instituciones públicas, desde la Comisión Europea, las Autoridades Sanitarias Nacionales y las Autonómicas y locales.

La política de la **Unión Europea** engloba toda la cadena alimentaria y establece una amplia legislación, **una de las más estrictas del mundo**.

Además, en el año 2000 se fundó la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (AESM), que trabaja en colaboración con diversas instituciones y organismos científicos de los países miembros de la UE.

2. DEFINICIÓN Y CONCEPTOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

2.5. DEL CAMPO A LA MESA: LA CADENA ALIMENTARIA

"**Del campo a la mesa**": con esta frase, los organismos encargados de velar por la Seguridad Alimentaria en la Unión Europea junto con la OMS y la FAO, quieren expresar que el control llevado a cabo sobre los alimentos, es una responsabilidad que atañe a todos los participantes de la cadena alimentaria, desde los productores primarios (agricultores, ganaderos) a los procesadores, envasadores, transportadores, almacenadores, puntos de venta y por último a los consumidores, y que por tanto, las medidas concernientes a la vigilancia y control de dicha seguridad alimentaria, deben cubrir exhaustivamente todas y cada una de estas etapas, de manera que quede garantizada la inocuidad de todos y cada uno de los alimentos que llegan a la mesa del consumidor.

Para lograrlo, se requiere que se cumplan las **normativas de higiene, manipulación y calidad** por parte de las personas y empresas responsables del alimento **en cada una de sus etapas**. Las administraciones, tanto nacionales como locales, ofrecen a cada una de las partes implicadas en cada etapa, no solo asesoría para la ejecución de medidas de seguridad y control, sino que además tienen la obligación de vigilar su cumplimiento y realizar auditorías de seguridad y calidad de los alimentos.

Las medidas de control de la inocuidad y la calidad, varían según la etapa en que se encuentra el alimento y también según las características de dicho alimento. Comprenden desde las llamadas "**Buenas Prácticas Agrícolas**" (BPA) relativas por ejemplo y entre otras muchas cosas, al uso de pesticidas, control de plagas, etc. así como el sistema de control de la higiene en la manipulación de alimentos, un sistema adoptado internacionalmente y obligatorio en la Unión Europea **desde enero 2004**, denominado **HACCP** (Sistema de Análisis Riesgos y Puntos de control crítico, en español **APPCC**). Otra práctica que se debe adoptar es informar al siguiente eslabón de la cadena alimentaria, de todos los datos pertinentes en relación con la inocuidad de los alimentos.



De un tiempo a esta parte, se viene aplicando lo que la FAO llama "el **modelo holístico**", que hace recaer la responsabilidad de la inocuidad alimentaria en todos y cada uno de los responsables de las distintas etapas por las que pasa el alimento, a diferencia del modelo anterior, que situaba la responsabilidad principalmente en los productores primarios.

Respecto a la higiene de los alimentos, las medidas a aplicar están recogidas en el **Codex Alimentarius** y abarcan la construcción de las instalaciones, el control de operaciones (temperaturas, suministro de agua, materia prima), la higiene del personal manipulador, etc.

3. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA, PUBLICACIÓN Y APLICACIÓN

3.1. INTRODUCCIÓN

La edición original de **Directrices para el establecimiento de un eficaz sistema nacional de inspección de los alimentos** (FAO/OMS, 1976) contenía un modelo de legislación alimentaria que se ha utilizado en muchos países. Por desgracia, este modelo no ha sido siempre el más adecuado, ya que sus indicaciones no están en armonía con todos los sistemas jurídicos. Muchos conceptos y cuestiones de la legislación alimentaria han evolucionado a lo largo del tiempo, y esta evolución no se ha reflejado en dicho modelo. Además, el cumplimiento estricto de sus términos obligaba a muchos países a abandonar disposiciones, conceptos y normas exigidas por sus circunstancias, estructuras administrativas y marcos jurídicos individuales.

La legislación alimentaria se basa en un conjunto de principios orientadores. Estos principios describen un planteamiento general para la formulación de la legislación alimentaria, y en cuanto tales deberían ser aplicables a diferentes sistemas jurídicos. No obstante, no pueden sustituir en ningún caso a un análisis a fondo del marco jurídico y del contexto institucional que regula directa o indirectamente la producción, importación, exportación, distribución, manipulación y venta de los alimentos en un país concreto. Sólo de esa manera se pueden atender las necesidades particulares y singulares de cada país.

Además de la legislación, los gobiernos necesitan **normas alimentarias actualizadas e internacionalmente aceptadas**. En los últimos años, muchas normas de carácter claramente prescriptivo se han sustituido por normas horizontales sobre temas generales relacionados con el logro de los objetivos de la inocuidad y calidad de los alimentos. Si bien las normas horizontales son un planteamiento viable para la consecución de los objetivos de la inocuidad de los alimentos, requieren una cadena alimentaria fuertemente controlada y abundante información sobre los riesgos para la inocuidad de los posibles y las estrategias de gestión de riesgos, lo que significa que quizá no sean viables para muchos países en desarrollo.

Al preparar los reglamentos y normas alimentarias, los países deben aprovechar al máximo las normas del **Codex** y las enseñanzas sobre inocuidad y calidad de los alimentos aprendidas en otros países. La consideración de las experiencias ajenas y la adaptación de las informaciones, conceptos y requisitos al contexto nacional es la única forma segura de establecer un marco de reglamentación moderno que responda tanto a las necesidades nacionales como a los requisitos del Acuerdo MSF, del Acuerdo OTC y de los interlocutores comerciales.

3. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA, PUBLICACIÓN Y APLICACIÓN

3.2. EL LIBRO BLANCO

En el Libro Blanco sobre seguridad alimentaria se hace hincapié en la necesidad de una política que se sustente en una **base política sólida y en una legislación actualizada**. Esta refundición general de la legislación comunitaria está dirigida a restablecer la confianza de los consumidores —que se ha perdido debido a las crisis alimentarias recientes—, mediante la participación de todas las partes interesadas:

- el público en general,
- las organizaciones no gubernamentales,
- las asociaciones profesionales,
- los socios comerciales
- y las organizaciones del comercio internacional.

La **libre circulación de alimentos sanos y seguros** es un principio fundamental del correcto funcionamiento del mercado interior. Sin embargo, en ocasiones, las diferencias entre las legislaciones alimentarias de los Estados miembros obstaculizan la libre circulación de los alimentos. Por consiguiente, es necesario definir a escala comunitaria una base común para las medidas que regulan los alimentos y los piensos.

Para adoptar un enfoque global e integrado «de la granja a la mesa», la legislación debe tener en cuenta todos los aspectos de la cadena de producción alimentaria: desde la producción, la transformación, el transporte o la distribución, hasta el suministro de los alimentos o los piensos. En todas las etapas de esta cadena, la responsabilidad jurídica de velar por la seguridad de los alimentos corresponde al productor. Un sistema similar debe aplicarse a los productores del sector de los piensos.

La **Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria** (EFSA) refuerza el sistema actual de soporte científico y técnico. Su misión fundamental consiste en aportar una ayuda, así como proporcionar dictámenes científicos independientes, y crear una red con vistas a una cooperación estrecha con los organismos similares existentes en los Estados miembros. Asimismo, evalúa los riesgos existentes en la cadena alimentaria e informa al público en general de los riesgos reales y emergentes.

Por último, las crisis alimentarias recientes han puesto de manifiesto la necesidad de mejorar los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. En este sentido, el **sistema de alerta rápida** se ha ampliado para que incluya los piensos y para identificar medidas urgentes y de gestión de crisis. Asimismo, se crea un **Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal**, que sustituye a los comités permanentes actuales.

3. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA, PUBLICACIÓN Y APLICACIÓN

3.3. REQUISITOS GENERALES DE LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

No se debe comercializar ningún alimento si es peligroso, es decir, si es perjudicial para la salud o no es apto para el consumo. Para determinar si un alimento es peligroso, se tienen en cuenta las condiciones de utilización normales, la información facilitada al consumidor, el probable efecto inmediato o retardado sobre la salud, los efectos tóxicos acumulativos y, en su caso, la especial sensibilidad sanitaria de una categoría determinada de consumidores. Cuando un alimento peligroso forma parte de un lote o de una carga, se presume que todo el lote es peligroso.

Cuando un pienso se considera peligroso, no debe comercializarse ni darse a animales destinados a la producción de alimentos.

Un pienso es peligroso si tiene un efecto nefasto sobre la salud humana o animal. La **totalidad de un lote** se considera peligroso si contiene un pienso peligroso.

En todas las etapas de la cadena alimentaria, los explotadores de las empresas deben velar por que los alimentos o los piensos cumplan los requisitos de la legislación alimentaria y verificar la observancia de estos requisitos. Los Estados miembros controlan la aplicación de dicha legislación, comprueban su cumplimiento por parte de los explotadores y establecen las medidas y sanciones aplicables en caso de que se infrinja.



Los Principios Generales de la Legislación Alimentaria, están establecidos por los **Artículos 5 a 10 del Reglamento 178/2002 del Parlamento europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002**, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, desde ahora el "Reglamento". Todos los implicados en la seguridad alimentaria se tienen que ajustar a ellos cuando tomen medidas legislativas en materia de seguridad alimentaria. Siguiendo esta premisa, la legislación alimentaria vigente debía adaptarse antes del 1 de enero de 2007, con el fin de cumplir tales principios y procedimientos.

3. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA, PUBLICACIÓN Y APLICACIÓN

3.4. ANÁLISIS DE RIESGOS

El Reglamento establece los principios de **análisis de riesgos en relación con los alimentos** y establece las estructuras y los mecanismos para la **evaluación científica y técnica** que se llevan a cabo por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

La legislación alimentaria y, en particular, las medidas relativas a la seguridad de los alimentos deben estar sustentadas por una **sólida base científica**. La UE ha estado a la vanguardia del desarrollo de los principios del análisis de riesgos y su posterior aceptación internacional. El Reglamento establece que los tres componentes interrelacionados del análisis de riesgos (evaluación, gestión y comunicación) constituyen la base de la legislación alimentaria. A pesar de ello, dicha legislación no siempre tiene una base científica, por ejemplo, la relativa a la información al consumidor o la prevención de prácticas engañosas no necesita un fundamento científico.

La evaluación científica del riesgo debe llevarse a cabo de forma independiente, objetiva y transparente y estar basada en la mejor base científica disponible.

La **gestión de riesgos** es el proceso de ponderar las distintas opciones normativas a la luz de los resultados de una evaluación del riesgo y, si es necesario, la selección de las medidas apropiadas necesarias para prevenir, reducir o eliminar el riesgo y garantizar el alto nivel de protección de la salud que determina la UE.

Los encargados de la gestión, a la hora de adoptar decisiones, necesitan considerar una serie de informaciones, además de la evaluación científica del riesgo.

Estas incluyen, por ejemplo, la posibilidad de controlar una situación de riesgo, las acciones más eficaces para reducirlo en función de la parte de la cadena de suministro de alimentos, donde el problema se repite, las disposiciones prácticas necesarias, los efectos socio-económicos y el impacto ambiental.

3. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA, PUBLICACIÓN Y APLICACIÓN

3.5. FORMA Y CONTENIDO DE LOS REGLAMENTOS ALIMENTARIOS

Como ya se ha observado, los temas que pueden abordarse en los reglamentos formulados por la autoridad ejecutiva en virtud de la ley básica pueden ser muy amplios. En general, se incluyen en **una de las cuatro categorías siguientes**:

a) Reglamentos relativos a los productos alimenticios en general

Normalmente, el objetivo de esta categoría de reglamentos es establecer normas generales que regulan el **contenido, manipulación, envasado y etiquetado de los productos alimenticios**. Estos reglamentos son de especial importancia en los países que no incluyen en la ley básica normas relativas a la fabricación, elaboración y venta de los alimentos, confiando estas materias a los reglamentos detallados adoptados por los ministros. No obstante, independientemente de que la legislación básica contenga o no principios generales, de una u otra forma, una autoridad gubernamental debe tener facultades para su aplicación en el plano técnico.

b) Reglamentos relativos a productos alimentarios concretos

En muchos países las disposiciones específicas relativas a cada alimento pueden constituir reglamentos diferentes (por ejemplo, sobre alimentos nuevos, alimentos para lactantes, alimentos para regímenes especiales, etc.). No obstante, algunos países han adoptado la práctica de agrupar dichas disposiciones, desglosadas por diferentes apartados, en un conjunto general de reglamentos relativos a los alimentos. En este caso, las tradiciones legislativas pueden variar notablemente de un país a otro.

c) Reglamentos para actividades de organización o coordinación

Aunque el bloque principal de los reglamentos que instrumentan la ley alimentaria pertenezca a una de las categorías anteriores, hay un gran número de reglamentos internos o "normas de la casa" que no son de interés directo para el público pero que son necesarios para el funcionamiento eficiente de las dependencias administrativas creadas o potenciadas en virtud de la nueva ley. Por ejemplo, los reglamentos pueden ocuparse del funcionamiento del Organismo de Control de los Alimentos, si lo hubiere, de la realización de los servicios de inspección y análisis, etc.

d) Anexos

Muchos países incluyen anexos detallados entre la legislación auxiliar de la ley alimentaria básica. Estos contienen, por ejemplo, listas de las tasas de inspección y de muestreo/análisis, modelos para los formularios de solicitud o certificados utilizados en virtud de la ley, y otras cuestiones concretas.

4. LEGISLACIÓN DE CARACTER GENERAL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

4.1. INTRODUCCIÓN

La **Legislación alimentaria** es el conjunto de regulaciones reglamentarias o de obligado cumplimiento que han recibido su reconocimiento oficial mediante disposiciones legislativas publicadas en medios de difusión oficial. Entiendo que la seguridad alimentaria pretende ser:

“Una exigencia debido al derecho de todos los ciudadanos a la protección de la salud. Y al deber de la administración de garantizar la seguridad de los alimentos: Por su consideración de productos de consumo habitual y por la relación directa entre alimentación y salud”

En la **Constitución española** aprobada por las cortes es sesiones plenarias del congreso de los diputados y del senado celebradas el 31 de octubre de 1978, **reconoce:**

Artículo 43

“Se reconoce el derecho a la protección de la salud”

Artículo 51

- 1.- “Los poderes públicos garantizarán la defensa de los consumidores y usuarios, protegiendo, mediante procedimientos eficaces, la seguridad, la salud y los legítimos intereses económicos de los mismos”.
- 2.- “Los poderes públicos promoverán la información y la educación de los consumidores y usuarios, fomentarán sus organizaciones y oirán a éstas en las cuestiones que pueden afectar a aquellos, en los términos que la ley establezca”.
- 3.- “En el marco de lo dispuesto por los apartados anteriores, la ley regulará el comercio interior y el régimen de autorización de productos comerciales”.

En 1962 se publica el **Codex Alimentarius**, programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias. Se indican los requisitos que han de satisfacer los alimentos con objeto de garantizar al consumidor un producto sano y genuino, no adulterado y que esté debidamente etiquetado y presentado.

En el año 2000 se publica el **Libro Blanco sobre seguridad alimentaria** con el fin de:

- **Garantizar** un alto grado de seguridad alimentaria
- **Restablecer** la confianza de los consumidores

4. LEGISLACIÓN DE CARACTER GENERAL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

4.2. PAQUETE DE HIGIENE ALIMENTARIA

El 1 de enero de 2006 se estableció la aplicación del denominado «**paquete de higiene alimentaria**», una serie de disposiciones cuyo objetivo era, entre otros, simplificar el marco legislativo vigente.

El objetivo de este paquete era **simplificar el marco legislativo vigente**, hacerlo más coherente separando las distintas disciplinas (salud pública, sanidad animal y controles oficiales) y ofrecer requisitos técnicos más detallados. Además, incluía en su ámbito de aplicación a la producción primaria, resultado del hueco legislativo existente hasta ese momento, que desembocó en varias crisis alimentarias en la Unión Europea (Encefalopatía Espongiforme Bovina, fiebre aftosa etc.), que pusieron en evidencia la necesidad de reformar la legislación alimentaria.

La unión europea publica el nuevo paquete de higiene que corresponde con los siguientes **reglamentos**:

- ① **Reglamento (CE) nº 178/2002**, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- ② **Reglamento (CE) nº 852/2004** relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- ③ **Reglamento (CE) nº 853/2004** por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- ④ **Reglamento (CE) nº 854/2004** por el que se establecen las normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
- ⑤ **Reglamento (CE) nº 882/2004**, de 29 de abril, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y a la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.

Los productos cubiertos por el paquete de higiene abarcan todos los alimentos, aunque además se cuenta con normas específicas para los alimentos de origen animal (carne, pesca, lácteos, huevos, ranas, caracoles, grasas animales, gelatina y colágeno).

Como excepción, las normas comunitarias no se aplican a:

- La **producción primaria** de alimentos para uso privado.
- Las **pequeñas cantidades de producción primaria** destinadas directamente al consumidor final o a los establecimientos de venta al público, donde serán de aplicación normas nacionales.

La responsabilidad primaria del cumplimiento de las normas de higiene recae sobre el operador de la empresa alimentaria, siendo la verificación responsabilidad de la autoridad competente. Para poder ejercer los controles oficiales, todos los establecimientos alimentarios deben estar registrados, y además algunos deben ser objeto de una autorización previa (p.e. mataderos).

Las empresas alimentarias deben comercializar sólo alimentos seguros, para lo que deben implantar sistemas de autocontrol que estén basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC).



Estos principios son los siguientes:

- El análisis e identificación de peligros.
- La identificación de puntos de control críticos.
- El establecimiento de límites críticos para los puntos de control.
- La vigilancia de los puntos de control.
- Las acciones correctoras cuando la vigilancia detecte algún problema.
- La verificación de que las medidas adoptadas son adecuadas.
- El registro de las medidas y el archivo de la documentación.

Para la denominada "**producción primaria**", es decir, para las granjas y las huertas, la legislación no impone la obligación formal de seguir los principios del APPCC. En estos casos, es suficiente que las empresas sigan unas **Guías de Prácticas Correctas de Higiene**, en las que se incluyan todas las obligaciones en relación a la higiene y seguridad de los alimentos, (p.e. alimentación animal, bienestar animal, control de plagas, medicamentos veterinarios, sanidad animal, etc.)

Las **Guías de Prácticas Correctas de Higiene** son una herramienta muy útil para cualquier empresa alimentaria. Pueden tener un **ámbito nacional o comunitario**:



- En cuanto al **mercado y la trazabilidad**, todos los alimentos deben tener una marca de identificación; las carnes y otros alimentos de origen animal deben tener además una marca sanitaria.
- En relación a la **importación de productos de origen animal**, permanece la anterior normativa: sólo está autorizada si procede de un país tercero o de un establecimiento de un país tercero que esté incluido en los listados comunitarios.

Por último, hay que destacar la introducción de la **flexibilidad**, no contemplada en anteriores normativas. La flexibilidad se aplica a las pequeñas empresas, a los alimentos tradicionales y a las zonas geográficas de difícil acceso. También afecta a la presencia del Veterinario oficial en la inspección post-mortem y a la información de la cadena alimentaria que deben llevar los animales al matadero.

4. LEGISLACIÓN DE CARACTER GENERAL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

4.3. OTROS REGLAMENTOS DE APLICACIÓN

Se han citado los reglamentos que se incluyen en el paquete básico de higiene alimentaria vamos a citar otros importantes y que en algunos casos se incluyen dentro del paquete de higiene en función de la actividad:

 1	Reglamento (CE) nº 183/2005. Se fijan los requisitos en materia de higiene de los piensos.
 2	Reglamento (CE) nº 2073/2005. Relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
 3	Reglamento (CE) nº 2074/2005: Medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el reglamento CE 853/2004 y 854/2004.
 4	Reglamento (CE) nº 2075/2005. Se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinias en la carne.
 5	Reglamento (CE) nº 2076/2005. Se establecen disposiciones transitorias para la aplicación de los reglamentos CE 853/2004, 854/2004 y 882/2204 y se modifican los reglamentos CE 853/2004 y 854/2004.
 6	REAL DECRETO 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
 7	REAL DECRETO 1144/2006, de 6 de octubre, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene de los piensos.
 8	DECISIÓN DE LA COMISIÓN de 29 de septiembre de 2006 por la que se establecen las directrices que fijan criterios para la realización de auditorías con arreglo al Reglamento (CE) no 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.
 9	Real Decreto 361/2009, de 20 de marzo, por el que se regula la información sobre la cadena alimentaria que debe acompañar a los animales destinados a sacrificio.
 10	REGLAMENTO (CE) Nº 1020/2008 DE LA COMISIÓN de 17 de octubre de 2008 por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) no 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, así como el Reglamento (CE) no 2076/2005 en lo relativo al marcado de identificación, la leche cruda y los productos lácteos, los huevos y ovoproductos y determinados productos de la pesca

 11	REAL DECRETO 821/2008, de 16 de mayo , por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene de los piensos y se establece el registro general de establecimientos en el sector de la alimentación animal.
 12	DECISIÓN DE LA COMISIÓN (2006/765/CE) de 6 de noviembre de 2006 por la que se derogan determinados actos de aplicación relativos a la higiene de los productos alimenticios y a las normas sanitarias que regulan la producción y comercialización de determinados productos de origen animal destinados al consumo humano.
 13	DECISIÓN DE LA COMISIÓN (2007/363/CE) de 21 de mayo de 2007 sobre directrices destinadas a ayudar a los estados miembros a elaborar el plan nacional de control único integrado y plurianual previsto en el reglamento (CE) 882/2204 del parlamento europeo y del consejo.

5. ¿QUÉ ES EL CODEX ALIMENTARIUS? PRINCIPIOS GENERALES

5.1. INTRODUCCIÓN

El **Codex Alimentarius** es una compilación de normas alimentarias, códigos de prácticas y directrices que, bajo los auspicios de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y de la Organización Mundial de la Salud (OMS), se recomienda seguir en todos los países. El Codex fue creado en 1962 y está en permanente actualización.



www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/

Su finalidad es **proporcionar unas normas alimentarias internacionales** que sirvan de orientación a la hora de proteger la salud de los consumidores. De hecho, estas normas contienen "los requisitos que han de satisfacer los alimentos con objeto de garantizar al consumidor un producto sano y genuino, no adulterado y que esté debidamente etiquetado y presentado". Otro de sus objetivos es facilitar el comercio mundial de alimentos.

El **Codex Alimentarius**, o código alimentario, se ha convertido en un punto de referencia mundial de gran trascendencia para los consumidores, los productores y elaboradores de alimentos, los organismos nacionales de control de los alimentos y el comercio alimentario internacional. Su repercusión sobre el modo de pensar de quienes intervienen en la producción y elaboración de alimentos y quienes los consumen ha sido enorme. Su influencia se extiende a todos los continentes y su contribución a la protección de la salud de los consumidores y a la garantía de unas prácticas equitativas en el comercio alimentario es incalculable.



El **Codex Alimentarius** brinda a todos los países una oportunidad única de unirse a la comunidad internacional para armonizar las normas alimentarias y participar en su aplicación a **escala mundial**. También permite a los países participar en la formulación de normas alimentarias de uso internacional y contribuir a la elaboración de códigos de prácticas de higiene para la elaboración y de recomendaciones relativas al cumplimiento de las normas.

El **Codex Alimentarius** tiene particular importancia para los **consumidores**. Mediante su Resolución 39/248 de 1985, la Asamblea General de las Naciones Unidas aprobó unas directrices para la protección de los consumidores que constituyen un marco del que los gobiernos, especialmente los de países en desarrollo, pueden valerse para elaborar y reforzar sus políticas y legislaciones sobre protección de los consumidores. En las directrices se aconseja a los gobiernos que, cuando formulen políticas y planes nacionales relativos a los

alimentos, tengan en cuenta la necesidad de seguridad alimentaria de todos los consumidores y apoyen y, en la medida de lo posible, adopten las normas del Codex Alimentarius de la FAO y de la Organización Mundial de la Salud (OMS).

El **Codex Alimentarius** es especialmente pertinente para el **comercio alimentario internacional**. Los beneficios para el comercio mundial de alimentos en constante aumento de contar con unas normas alimentarias uniformes que protejan a los consumidores son evidentes.

5. ¿QUÉ ES EL CODEX ALIMENTARIUS? PRINCIPIOS GENERALES

5.3. UN CÓDIGO DE NORMAS CIENTÍFICAMENTE RACIONALES

El **Codex Alimentarius**, tal como se presenta actualmente, es un logro notable, pero sería erróneo considerarlo como el único producto de la Comisión del Codex Alimentarius, si bien es el más importante. Otra consecución notable, como resultado de la creación del Codex, ha sido la **sensibilización de la comunidad mundial** acerca del peligro que representan los riesgos para la salud, así como de la importancia de la calidad de los alimentos y por consiguiente de la necesidad de las **normas alimentarias**.



Al constituir un centro de coordinación y un foro de carácter internacional para mantener un diálogo documentado sobre cuestiones relacionadas con los alimentos, la Comisión del Codex Alimentarius desempeña un papel fundamental. Para apoyar su labor sobre normas alimentarias y códigos de prácticas, prepara textos científicos acreditados y convoca numerosos comités y consultas de expertos, así como reuniones internacionales, a los que asisten las personas mejor informadas y las organizaciones que se ocupan de la alimentación y esferas afines.

Los países han respondido introduciendo una **legislación alimentaria** que era necesaria desde hacía tiempo y normas basadas en el Codex y estableciendo o reforzando los organismos de control de los alimentos para vigilar el cumplimiento de tales reglamentaciones.

El Codex Alimentarius goza actualmente de una reputación tan sólida como punto de referencia internacional que es habitual que autoridades sanitarias, responsables gubernamentales del control de los alimentos, fabricantes, científicos y defensores de los consumidores se pregunten en primer lugar: ¿Qué tiene que decir el Codex Alimentarius? Es ciertamente un logro notable.

El Codex Alimentarius comprende los siguientes **apartados y normas**:

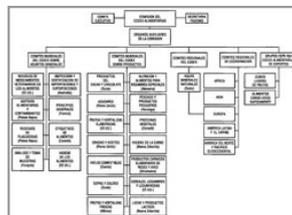
- **Normas alimentarias para productos** (237)
- **Códigos de prácticas de higiene o tecnológicas** (41)
- **Plaguicidas evaluados** (185)
- **Límites para residuos de plaguicidas** (3.274)
- **Directrices para contaminantes** (25)
- **Aditivos alimentarios evaluados** (1.005)
- **Medicamentos veterinarios evaluados** (54)

5. ¿QUÉ ES EL CODEX ALIMENTARIUS? PRINCIPIOS GENERALES

5.2. AMPLIA PARTICIPACIÓN DE LA COMUNIDAD

La función de la **Comisión del Codex Alimentarius** ha evolucionado en consonancia con el desarrollo del propio Codex. La tarea de crear un código alimentario es inmensa y, debido a la labor constante de investigación y desarrollo de productos, prácticamente inacabable. La finalización de las normas alimentarias y su compilación en un código creíble y autorizado exigen amplias consultas, así como la recogida y evaluación de información, seguidas de una confirmación de los resultados finales y en ocasiones de una fórmula de compromiso objetiva que satisfaga diferentes opiniones racionales y basadas en principios científicos.

Estructura de la Comisión del Codex Alimentarius



Haga clic en la imagen para ampliar

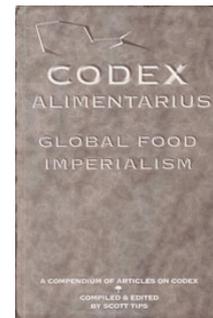
Crear normas que, a la vez, protejan a los consumidores, aseguren prácticas equitativas en la venta de alimentos y faciliten el comercio es un proceso en el que intervienen especialistas en numerosas disciplinas científicas relacionadas con los alimentos, junto con organizaciones de consumidores, industrias de la producción y la elaboración, responsables del control de los alimentos y comerciantes. A medida que aumenta el número de personas que intervienen en la formulación de las normas y que el Codex Alimentarius -incluidos los códigos y recomendaciones afines- abarca más terreno, se conocen mejor las actividades de la Comisión y se intensifica y amplía su influencia.



5. ¿QUÉ ES EL CODEX ALIMENTARIUS? PRINCIPIOS GENERALES

5.4. ORÍGENES DEL CODEX ALIMENTARIUS

El Codex Alimentarius es fruto de un largo proceso evolutivo, que nació como **respuesta a una necesidad ampliamente reconocida**, en el que participa una amplia gama de sectores de la comunidad mundial. Numerosas personas representantes de muchos intereses y disciplinas han intervenido en el proceso y no es lógico suponer que el Codex Alimentarius subsistirá mientras dichas personas sigan considerándolo necesario.



Fue en la **segunda mitad del siglo XIX** cuando se aprobaron las **primeras leyes alimentarias** de carácter general y se implantaron sistemas básicos de control de los alimentos para vigilar su cumplimiento. En ese mismo período, la química de los alimentos pasó a ser reconocida como una disciplina acreditada, y la determinación de la pureza de un alimento empezó a basarse principalmente en los **parámetros químicos** de la composición de los alimentos.

Al utilizarse sustancias químicas industriales dañinas para encubrir el verdadero color o naturaleza de un alimento, el concepto de **adulteración** se amplió con el fin de incluir el uso de **productos químicos peligrosos** en los alimentos. La ciencia había empezado a proporcionar instrumentos con los que era posible descubrir las **prácticas fraudulentas** en la venta de alimentos y distinguir entre los productos comestibles inocuos y los peligrosos.

En el **imperio austrohúngaro**, entre 1897 y 1922, se elaboró una colección de normas y descripciones de productos para una gran variedad de alimentos bajo el título de **Codex Alimentarius Austriacus**. Aunque carecía de fuerza jurídica, fue utilizado como referencia por los tribunales con el fin de determinar normas de identificación para ciertos alimentos. El nombre del Codex Alimentarius actual deriva del código austríaco.

5. ¿QUÉ ES EL CODEX ALIMENTARIUS? PRINCIPIOS GENERALES

5.5. NORMAS, CÓDIGOS DE PRÁCTICAS, DIRECTRICES Y OTRAS RECOMENDACIONES

En términos sencillos, el **Codex Alimentarius** es un **conjunto de normas, códigos de prácticas, directrices, y otras recomendaciones**.

Algunos de estos textos son muy generales y otros muy específicos. Algunos contienen requisitos detallados sobre un alimento o grupos de alimentos; otros tienen por objeto el funcionamiento y la gestión de procesos de producción o el funcionamiento de sistemas de reglamentación pública de la inocuidad de los alimentos y la protección de los consumidores.

Las normas del Codex generalmente tienen por objeto **características de productos** y pueden contemplar todas las características reguladas por el Estado propias de un producto, o una sola característica. Los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas o medicamentos veterinarios en alimentos constituyen ejemplos de normas que regulan una sola característica. Existen normas generales del Codex para aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos y toxinas en los alimentos que contienen disposiciones tanto generales como específicas para un producto determinado. La norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados abarca todos los alimentos de esta categoría. Dado que las normas tienen por objeto características de productos, se pueden aplicar en todos los lugares donde se comercie con dichos productos.

Los **métodos de análisis y muestreo del Codex**, incluidos los de los contaminantes y residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios en alimentos, también se consideran normas del Codex.

Los códigos de prácticas del Codex, incluidos los de higiene definen las prácticas de producción, elaboración, manufacturación, transporte y almacenamiento de alimentos o grupos de alimentos determinados que se consideran esenciales para garantizar la inocuidad y aptitud de los alimentos para el consumo.

Por lo que respecta a la higiene de los alimentos, el texto fundamental son los **Principios Generales del Codex de Higiene de los alimentos**, que introduce la utilización del análisis de peligros y de puntos de control críticos (HACCP) para el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos. Un código de prácticas para la regulación del uso de medicamentos veterinarios proporciona orientación general en este ámbito.



Las **directrices del Codex** se dividen en dos categorías:

- Los principios que establecen **políticas en determinados ámbitos fundamentales**;
- Las directrices para la **interpretación de dichos principios** o de las disposiciones de las normas generales del Codex.

En el caso de los aditivos alimentarios los contaminantes, la higiene de los alimentos y la higiene de la carne, los principios fundamentales que informan la regulación de estas cuestiones están incorporados a las normas y códigos de prácticas pertinentes.

Existen principios del Codex independientes sobre:

- La adición de nutrientes esenciales a los alimentos.
- La inspección y certificación de importaciones y exportaciones de los alimentos.
- El establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos.
- La realización de evaluaciones de riesgos microbiológicos.
- Los análisis de riesgos para alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos.

5. ¿QUÉ ES EL CODEX ALIMENTARIUS? PRINCIPIOS GENERALES

5.6. NORMAS PARA PRODUCTOS

El mayor número de normas específicas del Codex Alimentarius lo constituye, con diferencia, el grupo denominado "**normas para productos**". Los principales productos incluidos en el Codex son los siguientes:

- cereales, legumbres (leguminosas) y productos derivados, incluidas las proteínas vegetales.
- grasas y aceites y productos afines.
- pescado y productos pesqueros.
- frutas y hortalizas frescas.
- frutas y hortalizas elaboradas y congeladas rápidamente.
- zumos (jugos) de fruta.
- carne y productos cárnicos; sopas y caldos.
- leche y productos lácteos.
- azúcares, productos del cacao y chocolate y otros productos varios.

Las **normas para productos** tienden a ajustarse a una **estructura fija establecida en el Manual de procedimiento** del Codex de la comisión del Codex Alimentarius. Esta estructura incluye las siguientes categorías de información:

Para desplegar más información pasa el cursor sobre las líneas,
haz clic **para cerrarla**



1	El ámbito de aplicación
2	La descripción
3	Los factores esenciales de composición
4	Los aditivos alimentarios
5	Los contaminantes autorizados
6	La higiene
7	Los pesos y medidas
8	El etiquetado
9	Los métodos de análisis y muestreo

5. ¿QUÉ ES EL CODEX ALIMENTARIUS? PRINCIPIOS GENERALES

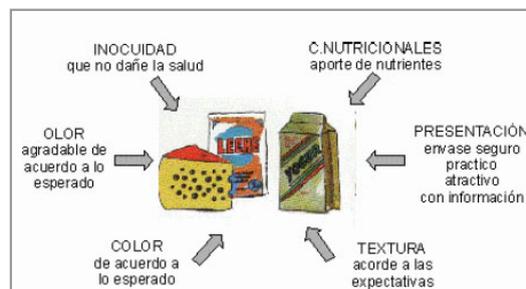
5.7. CALIDAD E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS

En 1993, la Consulta de Expertos de la FAO sobre la **Integración de los Intereses del Consumidor en el Control de Alimentos** señaló como motivo de **especial preocupación para los consumidores las cuestiones siguientes:**

Para desplegar más información pasa el cursor sobre las líneas,
haz clic **para cerrarla**



Normas
Calidad nutricional
Procesos de control de los alimentos
Información
Contaminación ambiental
Irradiación y biotecnología



5. ¿QUÉ ES EL CODEX ALIMENTARIUS? PRINCIPIOS GENERALES

5.8. EL CODEX Y EL COMERCIO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS

Los funcionarios y expertos que sentaron las bases y determinaron la orientación de las actividades del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y de la Comisión del Codex Alimentarius estaban preocupados, ante todo, por **proteger la salud de los consumidores y asegurar unas prácticas equitativas en el comercio de alimentos**. En su opinión, si todos los países armonizaban sus leyes alimentarias y adoptaban normas convenidas internacionalmente, esas cuestiones se resolverían de manera natural. Preveían que una disminución de los obstáculos al comercio y una mayor libertad de movimientos de los productos entre los países, gracias a la armonización, redundarían en beneficio de los agricultores y sus familias y contribuirían también a reducir el hambre y la pobreza. Habían llegado a la conclusión de que el Codex Alimentarius sería una importante panacea para algunas de las trabas a la libertad de comercio, opinión que se recoge en los **Principios Generales** dentro del epígrafe Finalidad del Codex Alimentarius.



El comercio mundial de alimentos es de enorme envergadura y está valorado en una cantidad comprendida entre 300.000 y 400.000 millones de dólares EE.UU. Una de las principales preocupaciones de los gobiernos nacionales es que **los alimentos importados de otros países sean inocuos y no representen una amenaza para la salud de los consumidores o para la salud** y la seguridad de sus animales y plantas. En consecuencia, los gobiernos de los países importadores han introducido leyes y reglamentaciones de obligado cumplimiento para eliminar o reducir al mínimo esas amenazas. En el sector alimentario, existe la posibilidad de que **el control de animales y plantas cree obstáculos al comercio de alimentos** entre países.

En los **Principios Generales del Codex Alimentarius** se declara lo siguiente:

«El objeto de la publicación del Codex Alimentarius es que sirva de guía y fomente la elaboración y el establecimiento de definiciones y requisitos aplicables a los alimentos para facilitar su armonización y, de esta forma, facilitar el comercio internacional.»

5. ¿QUÉ ES EL CODEX ALIMENTARIUS? PRINCIPIOS GENERALES

5.9. EL CODEX Y LA CIENCIA. COMITÉS Y CONSULTAS DE EXPERTOS

Desde sus comienzos, **las actividades del Codex han tenido un fundamento científico**. Expertos y especialistas de una gran variedad de disciplinas científicas han contribuido a todos los aspectos de las actividades del Codex para asegurar que sus normas sean capaces de superar el examen científico más riguroso. Es justo reconocer que la labor de la Comisión del Codex Alimentarius, y la de la FAO y la OMS en sus funciones de apoyo, han constituido un punto de convergencia para todas las investigaciones científicas relacionadas con los alimentos, y que la propia Comisión se ha convertido en un **centro internacional de extrema importancia para el intercambio de información científica** sobre los alimentos.



El Codex ha estimulado actividades en los ámbitos de la química, tecnología y microbiología de los alimentos, la micología, los residuos de plaguicidas y de medicamentos veterinarios, etc. Gran parte de esta labor se ha realizado a través de estudios en colaboración entre científicos, laboratorios, institutos y universidades de los Estados Miembros, y comités y consultas mixtos FAO/OMS de expertos.

5. ¿QUÉ ES EL CODEX ALIMENTARIUS? PRINCIPIOS GENERALES

5.10. EL CODEX Y EL FUTURO

Es difícil imaginar un mundo sin el Codex. Se ha afirmado qué si el Codex no existiera, alguien tendría que inventarlo. Las exigencias de los consumidores, el reconocimiento por la Organización Mundial del Comercio, la creciente asistencia a las reuniones del Codex y la mayor participación de los países en desarrollo son factores que apuntan todos ellos a una vida larga y activa para la Comisión.

Sin embargo, las actividades del Codex en el futuro **diferirán considerablemente** de las que se han venido realizando durante muchos años. Los adelantos científicos en el sector de los alimentos, los cambios en las actitudes de los consumidores, los nuevos enfoques del control de los alimentos, la evolución del modo de percibir las responsabilidades de los gobiernos y de la industria alimentaria y los cambios en los conceptos de calidad e inocuidad de los alimentos plantearán a la Comisión nuevos desafíos y, posiblemente, la necesidad de nuevas normas.

En la **actualidad**, los elementos del Codex Alimentarius relacionados con la protección de los consumidores que se derivan de la labor de los «**comités horizontales**» han adquirido mayor importancia, mientras que los elementos relativos a la composición de las distintas normas para productos no parecen atraer la misma atención que antes. Pero el interés por los aspectos de las normas del Codex relacionados con la calidad se mantiene y **la importancia que se les atribuya en el futuro dependerá en gran medida de las actitudes y las exigencias de la comunidad.**

La aplicación de la biotecnología a la elaboración de alimentos y a la producción de materias primas alimenticias está siendo analizada ya por la Comisión, que examina continuamente nuevos conceptos y sistemas asociados con la inocuidad de los alimentos y la protección de los consumidores contra los peligros para la salud. La consideración de estos temas permite hacerse una idea de la dirección que seguirán probablemente las actividades de la Comisión en el futuro.

Suceda lo que suceda en el futuro, cabe afirmar que **la contribución del Codex Alimentarius y de su Comisión al progreso de la humanidad es un hecho extraordinario y uno de los mayores logros del siglo XX.**

6. PRERREQUISITOS

6.1. INTRODUCCIÓN. AUTOCONTROL EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, CLAVE PARA UN PRODUCTO SEGURO

Desde el año 1993, la legislación europea obliga a todas las empresas alimentarias a garantizar la salubridad de sus alimentos mediante la aplicación de sistemas de autocontrol basados en los principios del "APPCC".

Los **REQUISITOS PREVIOS o planes de apoyo**, son el soporte sobre el que se sustentan las bases para el desarrollo del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), con el que se logrará el más elevado nivel de seguridad alimentaria posible.

Estos prerrequisitos son necesarios y se realizan previa y durante la implantación de un Plan APPCC y son esenciales para la seguridad de los alimentos.

Estos planes de apoyo o **REQUISITOS PREVIOS**, se van a sustentar en **9 planes** que son:

1	Plan de Locales, Instalaciones, Equipos y Mantenimiento
2	Plan de Control del Agua
3	Plan de Control de Proveedores
4	Plan de Limpieza y Desinfección
5	Plan de Control de Plagas
6	Plan de Formación
7	Plan de Control de Trazabilidad
8	Plan de Control del Transporte
9	Plan de Gestión de Residuos

Cada uno de los planes va a incluir una Descripción del plan, así como Documentos y Registros que son necesarios en cada plan.

6. PRERREQUISITOS

6.2. PRERREQUISITOS, REQUISITOS PREVIOS O PLANES DE APOYO

6.2.1. PLAN DE LOCALES, INSTALACIONES, EQUIPOS Y MANTENIMIENTO

Con este plan se persiguen **tres objetivos fundamentales**:

- Lograr una infraestructura, instalaciones y equipos adecuados para la actividad desarrollada, cumpliendo el principio de "marcha adelante", es decir, ir siempre de sucio a limpio para evitar que se produzca contaminación cruzada.
- Garantizar que se cumpla el mantenimiento de locales y equipos.
- Evitar que las estructuras y equipos puedan ser focos de contaminación.

DESCRIPCIÓN DEL PLAN

1. Programa de locales, instalaciones y equipos

Consiste en un **documento que, describa el estado actual de locales, instalaciones y equipos**. En caso de que necesite modificaciones se debe adjuntar un plano o esquema de adecuación de instalaciones, incluyendo los plazos previstos de ejecución.

2. Programa de Mantenimiento de locales, instalaciones y equipos

Consiste en un documento donde se indique el **procedimiento que se va a seguir para llevar a cabo el mantenimiento**, siguiendo el esquema:

QUÉ: listado de locales y equipos a revisar

QUIÉN: persona designada para realizar la revisión periódica

CUÁNDO: frecuencia con que se realiza cada acción.

CÓMO: descripción de la sistemática a seguir.

3. Programa de comprobación de los equipos

Consiste en un documento donde se indican los instrumentos de medición calibrados, homologados o certificados que se van a utilizar, y se establecen las pautas para su calibración/certificación.

DOCUMENTOS Y REGISTROS

- Plano o esquema actualizado
- Registro del programa de mantenimiento
- Registro del programa de comprobación de equipos
- Registro de incidencias y medidas correctoras

6. PRERREQUISITOS

6.2. PRERREQUISITOS, REQUISITOS PREVIOS O PLANES DE APOYO

6.2.2. PLAN DE CONTROL DEL AGUA

El objetivo de este plan es garantizar que toda el agua que se utiliza en la industria y que de alguna forma pueda entrar en contacto con los alimentos, sea apta para el consumo humano.



DESCRIPCIÓN DEL PLAN

1. Programa de instalaciones y mantenimiento

Documento donde se hace una descripción de todas las instalaciones, métodos de captación, existencia de depósitos intermedios y sistemas de desinfección del agua.

2. Programa de comprobación de la calidad del agua de consumo humano

Si el agua procede de una red pública o privada identificará el gestor de dicha red y el tratamiento realizado. En el caso de que proceda de captación propia hay que describir el tratamiento de desinfección al que se somete a esa agua, detallando dónde se realiza, producto utilizado para su desinfección y persona responsable.

Hay que incluir la frecuencia de muestreo, responsable del mismo y laboratorio donde se realizan los análisis.

DOCUMENTOS Y REGISTROS

- Plano de distribución del agua de consumo humano y evacuación de aguas residuales
- Registro de control de desinfectante
- Registro de Boletines de desinfectante (cuando esté estipulado en el programa)
- Registro de mantenimiento de depósitos, aguas residuales y equipos
- Registro de control de analíticas

6. PRERREQUISITOS

6.2. PRERREQUISITOS, REQUISITOS PREVIOS O PLANES DE APOYO

6.2.3. PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES



Tener un control de los proveedores nos garantiza el origen y la seguridad sanitaria de las materias primas, ingredientes y de todos los materiales que van a estar en contacto con los alimentos.

DESCRIPCIÓN DEL PLAN

1. Programa de homologación de proveedores y especificaciones de compra

Los requisitos para la homologación y las especificaciones de compra los marca la empresa según sus necesidades, pero nunca van a poder estar por debajo de los requisitos mínimos establecidos en la legislación.

DOCUMENTOS Y REGISTROS

- Listado de proveedores actualizado, incluyendo:
 - Identificación del proveedor,
 - Dirección,
 - Teléfono,
 - Número de inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos,
 - Tipo de suministro,
 - Fecha de alta,
 - Transportista
- Registro de control de recepción
- Resultados analíticos
- Registro de incidencias y medidas correctoras

6. PRERREQUISITOS

6.2. PRERREQUISITOS, REQUISITOS PREVIOS O PLANES DE APOYO

6.2.4. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El objetivo de este plan es la eliminación de restos de alimentos y suciedad, reduciendo lo máximo posible la aparición de microorganismos que puedan contaminar los alimentos.

DESCRIPCIÓN DEL PLAN

1. Programa de limpieza y desinfección (L+D)

Es un documento que recoge las siguientes cuestiones:

- **CÓMO** limpiamos
- **CON QUÉ** limpiamos
- **CUÁNDO** limpiamos
- **QUIÉN** limpia y supervisa.

2. Comprobación de la eficacia del programa de limpieza y desinfección

Para poder demostrar que la limpieza y desinfección se hace correctamente debemos realizar una comprobación subjetiva (observación visual) y objetiva (realización de análisis de superficies, del ambiente...)



DOCUMENTOS Y REGISTROS

- Registro de las hojas de control de las tareas realizadas
- Registro de las listas de revisión utilizadas en la comprobación
- Ficha técnica de los productos utilizados
- Resultados analíticos
- Registro de incidencias y medidas correctoras

6. PRERREQUISITOS

6.2. PRERREQUISITOS, REQUISITOS PREVIOS O PLANES DE APOYO

6.2.5. PLAN DE CONTROL DE PLAGAS

El objetivo de este plan es eliminar las plagas existentes, y en su defecto el establecimiento de medidas de prevención para evitar que aparezcan.



Entendemos por plaga la **situación en la que cierta especie se encuentra en cantidad suficiente para ocasionar daño o amenaza al hombre o a su bienestar**. Teniendo en cuenta la velocidad de reproducción de insectos, roedores y bacterias debe considerarse señal de alarma ver a sólo un ejemplar de estas especies tanto en la cocina como en las instalaciones anejas.

Diferenciamos **3 conceptos**:

Desratización: Los roedores deben ser eliminados de las instalaciones puesto que son portadores de enfermedades y suciedad y suponen un riesgo sanitario. Para evitar su aparición es necesario un diseño de instalaciones adecuado, la higiene de todo el local y la utilización de cebos en lugares específicos o trampas en caso necesario.

Desinsectación: La aparición de cucarachas, moscas y otros insectos voladores o trepadores supone un riesgo sanitario y económico, puesto que pueden introducirse en estructuras, materias primas y productos elaborados. Para evitar su aparición será necesaria una limpieza extrema, mantener las instalaciones en buenas condiciones y contar con medios físicos (insectocutores y mosquiteros) y medios químicos (insecticidas generalizados o específicos).

Desinfección: Aunque también incluya este término el Plan de Limpieza y Desinfección son totalmente complementarios. De la misma forma que es necesaria la desinfección de superficies puede ser necesario realizar desinfección ambiental en algunos casos y, sobretodo, en las cocinas donde se produzcan alimentos de quinta gama para población de alto riesgo, en caso de que no se cuente con otras medidas de higiene ambiental.

DESCRIPCIÓN DEL PLAN

1. Programa de vigilancia

Este programa consta de las siguientes pautas:

- **QUÉ** vigilar (ratones, insectos...)
- **CÓMO** (trampas, cebos...)
- **QUIÉN**
- **DÓNDE**

6. PRERREQUISITOS

6.2. PRERREQUISITOS, REQUISITOS PREVIOS O PLANES DE APOYO

6.2.6. PLAN DE FORMACIÓN

El propósito de este plan es asegurar que los manipuladores adquieren conocimientos adecuados en materia de seguridad e higiene alimentaria, y que los aplican a su trabajo.

DESCRIPCIÓN DEL PLAN

1. Programa de control de los manipuladores

Es un documento que recoge la relación actualizada de los manipuladores así como el puesto de trabajo que ocupan. También recoge las instrucciones de trabajo propias de la empresa donde se refleja las prácticas correctas de manipulación.

2. Programa de formación de los manipuladores de alimentos

Es un documento que recoge las siguientes cuestiones:

- **QUÉ:** unidad didáctica o contenidos temáticos
- **CÓMO:** método utilizado para impartir los conocimientos
- **CUÁNDO:** frecuencia con que se imparten
- **DONDE:** lugar
- **QUIÉN:** persona que imparte la formación
- **A QUIÉN:** personas a las que está destinada la formación



DOCUMENTOS Y REGISTROS

- Relación actualizada del personal manipulador con indicación de su puesto de trabajo y su situación respecto a la formación
- Plan de formación desarrollado y copia del contrato que contenga el número asignado en el Registro de Entidades autorizadas para desarrollar planes de formación para los manipuladores (solo en caso de contrato de servicio con Entidad autorizada)
- Certificados de formación
- Instrucciones de trabajo o GPCH si existe para el sector
- Registro de incidencias y medidas correctoras

- **CUÁNDO**

2. Programa de tratamiento o control de plagas

Seguirá también las siguientes pautas:

- **QUÉ** vigilar (ratones, insectos...)
- **CÓMO** (trampas, cebos...)
- **QUIÉN**
- **DÓNDE**
- **CUÁNDO**

DOCUMENTOS Y REGISTROS

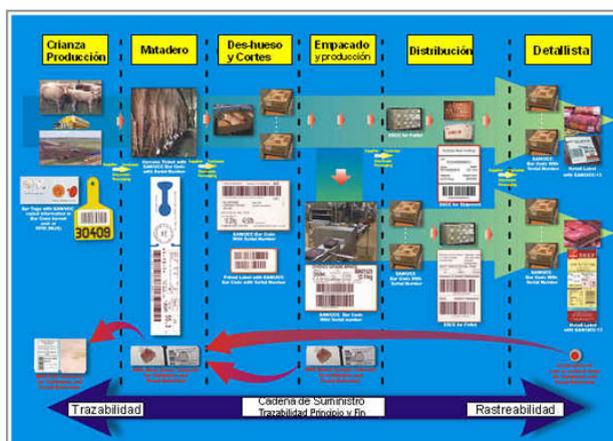
- Plano de las instalaciones
- Registro de las actuaciones de vigilancia
- Registro del programa de tratamiento
- Registro de incidencias y medidas correctoras

6. PRERREQUISITOS

6.2. PRERREQUISITOS, REQUISITOS PREVIOS O PLANES DE APOYO

6.2.7. PLAN DE CONTROL DE TRAZABILIDAD

El objetivo de este plan es seguir el rastro a los alimentos puestos en el mercado para que en caso de que se detecte un peligro para la salud pueda ser localizado y retirado del mercado.



DESCRIPCIÓN DEL PLAN

- El plan deberá definir el código de loteado utilizado.
- Deberá poder demostrar documentalmente de quién vienen las materias primas utilizadas y a quién van los lotes fabricados. (trazabilidad hacia delante, trazabilidad hacia atrás y trazabilidad de procesos).
- Definir las actuaciones a seguir ante una situación donde sea necesaria la localización y retirada del producto.
- Descripción de las posibles medidas correctoras.

DOCUMENTOS Y REGISTROS

- Registro de trazabilidad
- Registros específicos (para los supuestos reglamentados)
- Registro de incidencias y medidas correctoras

6. PRERREQUISITOS

6.2. PRERREQUISITOS, REQUISITOS PREVIOS O PLANES DE APOYO

6.2.8. PLAN DE CONTROL DEL TRANSPORTE



El objetivo de este procedimiento es garantizar que durante el transporte los alimentos se mantienen a la temperatura reglamentaria, no se producen contaminaciones y que los vehículos que se utilizan para el transporte están en adecuadas condiciones de conservación e higiene.

DESCRIPCIÓN DEL PLAN

1. Programa de control de los equipos de medición de la temperatura

Donde se indicará el método a seguir para controlar la temperatura en los lugares donde es necesario conservar una temperatura determinada para que el producto esté en condiciones óptimas.

2. Programa de mantenimiento y control de las condiciones de conservación de las cajas de los vehículos, así como de la limpieza y desinfección

3. Estiba o colocación de los productos según su estado y naturaleza.

4. Control de la documentación de los vehículos y productos transportados.

5. Descripción de las posibles medidas correctoras.

DOCUMENTOS Y REGISTROS

- Documentación que acredite que los vehículos están autorizados para el transporte de alimentos
- Registro de comprobación de los elementos de los programas
- Registro de incidencias y medidas correctoras

6. PRERREQUISITOS

6.2. PRERREQUISITOS, REQUISITOS PREVIOS O PLANES DE APOYO

6.2.9. PLAN DE GESTIÓN DE RESIDUOS

El objetivo de este plan es eliminar adecuadamente los residuos y desperdicios originados en la actividad de la empresa. Hay que cuidar al máximo la higiene para que no se produzcan contaminaciones en los alimentos elaborados.

DESCRIPCIÓN DEL PLAN

El plan debe describir y clasificar los residuos generados en la empresa de acuerdo a la normativa legal existente. Debe establecer el itinerario que siguen los residuos para que no haya cruces y evitar la posibilidad de que se produzca contaminación cruzada.

También hay que establecer la forma en que se almacenan los residuos según el tipo y peligrosidad hasta su retirada, y frecuencia de la misma.

Hay que establecer donde van a ir a parar cada uno de los residuos y los medios utilizados para el transporte.

DOCUMENTOS Y REGISTROS

- Autorizaciones de las plantas de transformación de destino de los residuos
- Registro de salida de los residuos incluyendo fecha, tipo de residuo, cantidad del mismo, destino y firma del responsable
- Certificados de recepción de la planta de destino