



**Federation of
Veterinarians of Europe**

Seguridad alimentaria

**Enfoque “del
establo a la mesa”**





Introducción

Desde comienzos de los sesenta, la Unión Europea ha desarrollado una completa serie de medidas para asegurar la seguridad de los alimentos. Estas medidas incluyen inspecciones, controles y ensayos veterinarios, oficiales y rigurosos, a todos los niveles de la cadena de producción, elaboración, distribución y venta al público. Estas comprobaciones se aplican igualmente a productos importados a la Unión Europea desde países terceros.

No obstante, algunos problemas recientes y graves relacionados con los alimentos han dañado sustancialmente la confianza del público en el enfoque actual del control de la seguridad alimentaria.

Esta falta de confianza en la seguridad de los alimentos ha llevado a la opinión de que el planteamiento actual de la inspección alimentaria debe ser modernizado y más coherente, a fin de conseguir el más alto nivel posible de protección de la salud. Esta opinión es apoyada y suscrita por muchos veterinarios, tanto los que intervienen como facultativos a nivel de las granjas, como los veterinarios oficiales de los servicios de inspección o de los especialistas en salud pública.

Un nuevo planteamiento de la seguridad alimentaria debe proporcionar seguridad no sólo desde el punto de vista del consumidor, sino también desde el conjunto de la sociedad. Para conseguir esto, el nuevo enfoque debe poder integrar la salud pública con la salud y bienestar animal, ya que la salud y bienestar animal pueden tener un efecto directo en la salud pública en general y en la seguridad de los alimentos en particular.

Durante los 30 últimos años, han ocurrido muchos cambios socioeconómicos que han

planteado la necesidad de un enfoque más integrado a la seguridad alimentaria. Algunos de estos cambios son:

- Han cambiado los modelos y pautas de producción, elaboración, venta y consumo de productos agrícolas.
- Los sistemas de alojamiento, manejo y alimentación se están convirtiendo por lo general en más intensivos e industrializados.
- Ha surgido, y alcanza cada vez mayor importancia, un nuevo abanico de enfermedades animales, tales como la Encefalopatía Espongiforme Bovina, junto con enfermedades zoonóticas/ alimentarias, tales como la Salmonella y las cepas verotóxicas de la E. coli.
- Está aumentando el comercio internacional de animales, y continuará haciéndolo con la ampliación de la UE.
- Se han producido cambios sociales, tales como el aumento de la conciencia del público, el cambio de los estilos de vida y las demandas de mayor calidad.
- Las alteraciones en los modelos sociales han dado como resultado el consumo cada vez más frecuente de alimentos rápidos y comidas preparadas.
- El aumento de intercambios de productos de origen animal han dado como resultado, por una parte, alimentos más económicos y variados para el consumidor pero, por otra, un aumento en las dificultades para seguir la pista de los productos entre su lugar de producción y el consumidor final.

El enfoque “del establo a la mesa” de la seguridad alimentaria tiende a vincular toda la cadena de producción alimentaria, desde los piensos animales y la cría de los mismos hasta el momento en que el alimento se sirve en la mesa al consumidor.

El enfoque a la seguridad alimentaria conocido como “del establo a la mesa”

En 1996, la Comisión Europea reconoció que “los agentes biológicos y químicos que provocan el envenenamiento de las comidas son muchos y variados, pero, prácticamente en su totalidad, comparten una característica común: acompañan al animal desde el establo a la mesa. Por esta razón, cualquier intento en mantener un elevado nivel de protección de los consumidores, sin tener en cuenta lo que está sucediendo a lo largo de toda la cadena de producción está destinado al fracaso”.

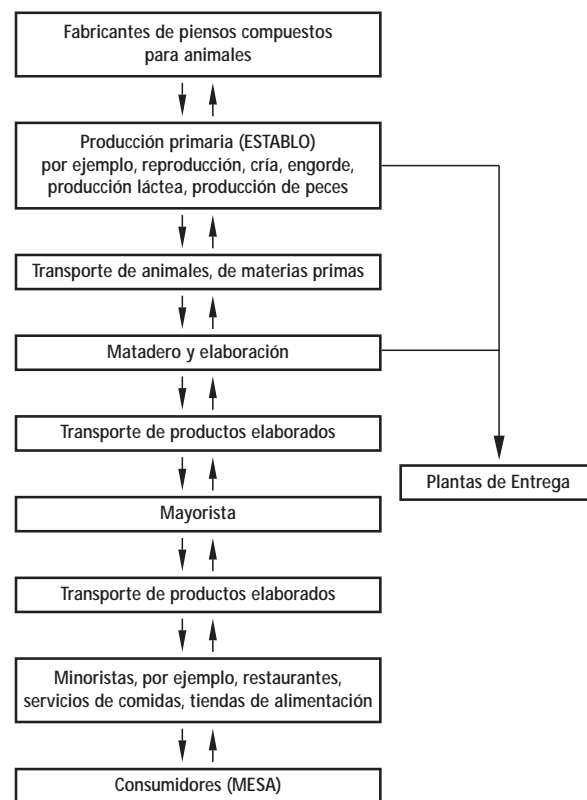
El enfoque “del establo a la mesa” para la seguridad alimentaria es un enfoque “holístico” que abarca todos los elementos que puedan tener algún impacto en la seguridad alimentaria, a todos los niveles de la cadena alimentaria, desde el establo hasta la mesa. La frase se utiliza para abarcar la producción de todos los alimentos de origen animal y puede aplicarse no sólo a la carne, sino también a la leche, los huevos, el pescado y otros productos de las piscifactorías, así como a las frutas y verduras.

La aplicación de este enfoque significa que la seguridad alimentaria no es sólo cuestión de inspección en el matadero o en las plantas de elaboración, como ha ocurrido tradicionalmente. Por el contrario, este sistema subraya la necesidad de interacción entre todos los participantes de la cadena alimentaria y completa, desde el fabricante de piensos compuestos para animales hasta cada consumidor individual.


La comunicación a través de la cadena alimentaria, desde la granja al consumidor, es un elemento crítico de este enfoque. No obstante, la comunicación debe ser bidireccional, de manera que la información correspondiente vaya desde las granjas de origen hasta los veterinarios oficiales, en el punto de control, regresando de nuevo. Esto asegura que, por ejemplo, cualquier resultado encontrado durante la inspección realizada en el matadero se notifique a la granja y al veterinario de campo, y pueda ser así tratado en la misma granja. De igual manera, los resultados de las

investigaciones sobre la causa de incidente de envenenamiento alimentario deben ser comunicados hasta llegar al proceso de producción, a fin de que puedan tomarse medidas preventivas.

Este enfoque de la seguridad alimentaria conocido como “del establo a la mesa” exige el desarrollo de programas que permitan un seguimiento completo de los productos alimentarios, desde el lugar de producción hasta el consumidor, apoyado por una comunicación efectiva de información pertinente a través de la cadena alimentaria.



Aunque ambicioso, el enfoque de la seguridad alimentaria conocido como “del establo a la mesa” es el único medio de optimizar la inspección de alimentos de origen animal, a fin de asegurar que se adoptan medidas correctoras y que se proporciona al cliente la máxima seguridad posible en cuanto al buen estado de los alimentos que consume ■



El enfoque “del establo a la mesa” puede atender igualmente los intereses y preocupaciones de los consumidores, no sólo desde el punto de vista sanitario, sino también teniendo en cuenta el bienestar de los animales, y consideraciones éticas y medioambientales.



La seguridad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria

El enfoque de la seguridad alimentaria conocido como “del establo a la mesa” exige la adopción de medidas específicas para todos los niveles de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumidor individual.

Producción primaria

Piensos compuestos


Entre las muchas medidas exigidas por este planteamiento, una de las más críticas es la de la posibilidad de un completo seguimiento del pienso para animales, ya desde el mismo comienzo de la cadena, para evitar como ha ocurrido, por ejemplo, con la contaminación por dioxinas y la crisis de la EEB. Esto significa que cada lote de pienso debe ser identificado, y habrá que mantener registros de la ruta de distribución desde el fabricante hasta la granja. Esto hará que los avisos de alerta y la intervención sean más fáciles cuando se ha detectado una contaminación en los piensos, permitiendo en particular una rápida identificación de las granjas o animales que han recibido el pienso contaminado.

Lo mismo se aplicaría a los ingredientes individuales del pienso, ya que la contaminación podría ocurrir incluso mucho antes de que se suministren los ingredientes al fabricante del pienso, y sean mezclados por este último.

Identificación de los Animales

Se requiere un sistema muy seguro de identificación de los animales, que debe ser armonizado en toda la UE. Debe ser seguro, claramente visible, fácil de aplicar, y sin embargo con la posibilidad de que se detecte cualquier intento de manipulación fraudulenta del sistema.

Por otra parte, es necesario que se registren e identifiquen individualmente las granjas y los granjeros.



Todos los animales deben ser anotados en el registro de granjas, que será actualizado cada vez que entra o sale de la explotación un animal o un grupo de animales. Esta información, además, ha de ponerse a disposición de una base de datos central informatizada, a fin de facilitar el control de los movimientos de animales.

La Salud Animal

A nivel de la granja deben introducirse programas de vigilancia de la salud de la cabaña. Estos programas están concebidos para mejorar la salud de los animales centrándose en las prácticas de cría y la gestión de la granja. Deben incluir igualmente visitas sanitarias de rutina a los animales efectuadas por un facultativo veterinario contratado por el agricultor.

Además, ya que muchos agentes patógenos pueden ser transferidos de los animales al hombre por contacto directo, o a través de vectores tales como los alimentos, es esencial una interacción efectiva entre la salud de los animales y los programas de vigilancia epidemiológica.

En consecuencia, los programas de vigilancia de la salud de la cabaña deben incluir un elemento de control de la prevalencia de organismos patógenos. Este control debe cubrir, en particular, las zoonosis que pueden ser transferidas al hombre y otras enfermedades de los animales aplicables, a fin de permitir una mejor salud animal.

El Bienestar de los Animales

La salud pública, la salud animal y el bienestar de los animales son elementos interrelacionados. Por ejemplo, es más probable que los animales estresados desarrollen enfermedades que exijan tratamiento veterinario. Esto, a su vez, podría aumentar la presencia de residuos de productos medicinales veterinarios en los productos obtenidos de los animales, afectando así en potencia la salud del público, a pesar de que los datos de control disponibles en los Estados Miembros

Los programas de control de la salud de los animales deben incluir igualmente visitas sanitarias de rutina realizadas por un veterinario.

La seguridad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria

sugieren que el cumplimiento de los niveles mínimos tolerados de residuos es bueno.

Como factor clave para la salud animal y la seguridad alimentaria, el bienestar de los animales debe ser, pues, un componente de los programas de control de la salud de la cabaña. Habrá, pues, la necesidad de visitas regulares y de rutina durante los cuales los veterinarios puedan supervisar su bienestar y registrar los parámetros correspondientes.

Además, el etiquetado del producto final deberá contener detalles de los procedimientos de cría y engorde empleados en el mantenimiento de los animales, incluido su bienestar.

Residuos animales

Las recientes crisis han demostrado de nuevo que el transporte, manipulación y evacuación de los residuos animales son elementos críticos para el enfoque “del establo a la mesa” y deben ser perfectamente controlados.

Mantenimiento de registros y base de datos central informatizada

Los agricultores, veterinarios, técnicos y todos los que intervienen en la granja deben mantener registros de sus actividades. Es fundamental que se registre el historial médico de los animales, ya que esta información es muy importante para la protección de la salud pública.

Lo ideal es que estos registros se reúnan en una base de datos central informatizada para su consulta posterior, y la información debe igualmente ponerse a disposición de los diversos intervinientes a lo largo de la cadena alimentaria.

En consecuencia, siempre que se entregue un animal a un matadero, se entreguen leche, huevos o peces a un centro de recogida, el veterinario oficial debe recuperar de inmediato el historial del animal, la leche o los huevos y su granja de origen. Los procedimientos de inspección pueden adaptarse acto seguido a la luz de estos datos, permitiendo

así una distribución óptima de los recursos disponibles.

Papel cada vez más importante de los veterinarios

Durante los 30 últimos años, la atención ha pasado de la producción de animales y productos animales a la producción de alimentos, a menudo con un mercado o consumidor concreto a la vista. El enfoque de la medicina veterinaria ha cambiado igualmente, en consecuencia, pasando de cada animal individual a la salud de toda la cabaña y, desde mediados de los años 90, a la salud pública. El papel de los veterinarios se ha desarrollado, pues, hacia la medicina preventiva, el uso prudente de productos medicinales, control de los residuos y farmacovigilancia, a fin de proteger la salud del público al mismo tiempo que se asegura la salud y bienestar de los animales.

Esto aparece reflejado en el desarrollo de programas de vigilancia de la salud de los animales, en que intervienen los veterinarios de varias maneras. Junto con su papel tradicional, el papel de los veterinarios está dirigiéndose cada vez más a facilitar información y asesoramiento sobre cuestiones de salud pública en general, de salud animal o de bienestar de los animales, tales como el uso correcto de las medicinas, especialmente en lo que se refiere al uso de antibióticos y períodos de descanso, los contaminantes ambientales o una buena práctica higiénica.

Por último, dado que los controles exteriores por parte de organismos independientes son igualmente esenciales para asegurar el cumplimiento de los objetivos del enfoque “del establo a la mesa”, las visitas por sorpresa a las granjas por parte de veterinarios empleados por dichos organismos independientes es algo necesario para el control de los programas establecidos, especialmente cuando estos programas incluyen la certificación de la salud o el bienestar de los animales.



Se requiere un sistema a prueba de manipulación de identificación de los animales, que debería armonizarse a través de toda la UE.



La seguridad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria

Transporte y movimiento de animales

Movimiento de animales

Los movimientos de los animales deben registrarse, no sólo cuando entran o salen de la granja, sino también a lo largo del viaje desde el punto de origen al punto final de destino.

La identificación de los animales debe acoplarse a un sistema electrónico y a una base de datos central informatizada a fin de descubrir y seguir el origen y movimiento de los animales, permitiendo así un seguimiento rápido y fácil, si fuera necesario.

Salud y bienestar animal

El control y cumplimiento de la salud y bienestar de los animales durante el transporte son importantes para la salud pública. El movimiento de los animales provoca estrés y los animales en tensión es más probable que provoquen contaminación de la carne. No obstante, en lugar de transportar animales vivos en largas distancias, es preferible que se transporten ya en canales, y este último planteamiento debería ser fomentado.

Cuando es necesario el transporte, habrá que observar las densidades de carga y los períodos de descanso. Por otra parte, el personal que acompaña a los animales deberá haber recibido un entrenamiento mínimo en el cuidado del bienestar de los animales.

Por otra parte, las empresas dedicadas al transporte de animales deben estar registradas, así como sus vehículos, y cumplir las normas establecidas para el transporte de animales.

Desde la elaboración a la venta al público

El enfoque “del establo a la mesa” debe conllevar la introducción de procedimientos modernos de

inspección a fin de controlar la calidad y seguridad de nuestros alimentos. Dicho procedimiento es el de “Puntos de Control Crítico de Análisis del Riesgo” (PCCAR). Se trata de un planteamiento preventivo al control de la seguridad de los alimentos que puede aplicarse desde el punto en donde se encuentra situado el matadero o en donde se procede a la recogida hasta el punto de venta al consumidor. Lo que se pretende es conseguir el más alto nivel de protección del consumidor.

Los PCCAR y los Códigos de Buena Práctica

El procedimiento incluye una serie lógica de medidas a través de las cuales se identifican y dan prioridad a todos los riesgos potenciales para la seguridad de los alimentos. Los riesgos más importantes podrán entonces ser controlados, a través de la identificación de los puntos del proceso en los que el control es crítico. Esto permite que los procedimientos de supervisión y control se concentren en estos puntos específicos.

Como consecuencia, este procedimiento podrá aplicarse a la producción alimentaria y a la elaboración de los alimentos, con el fin de mejorar la seguridad alimentaria, reducir los riesgos para la seguridad de los alimentos y distribuir los recursos de la mejor manera posible, centrándose en los puntos más críticos de la cadena alimentaria.

De acuerdo con el procedimiento PCCAR, los que comercian con alimentos deben identificar todos y cada uno de los riesgos para la seguridad alimentaria, que pudiera preverse razonablemente que ocurrieran en sus procesos y productos. Para cada riesgo especificado, es necesario identificar el punto en el que se puede controlar, reducir o eliminar el riesgo. A continuación, debe tomarse la decisión de controlar el riesgo, qué límites se imponen al control, de qué modo debe supervisar tales límites el personal de la planta y qué debe hacer dicho personal si se produce un error o un problema. Los planes PCCAR son todos muy específicos respecto al tipo de producto y a las instalaciones de producción.

El sistema PCCAR fomenta el principio de las auto-comprobaciones, y aclara la responsabilidad.

No obstante, se reconoce que los procedimientos PCCAR podrían ser difíciles de organizar en los establecimientos de menor tamaño.



El enfoque “del establo a la mesa” conlleva la introducción de procedimientos modernos de inspección a fin de controlar la calidad y seguridad de nuestros alimentos.



La seguridad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria

Como ayuda, podrían desarrollarse Códigos de Buena Práctica por sector de actividad. Los veterinarios podrían desarrollar un papel clave para asegurarse que se cumplen estrictamente estos Códigos efectuando, por ejemplo, inspecciones y muestreos regulares de rutina.

Como los mataderos y las instalaciones de elaboración de alimentos, los mayoristas alimentarios, distribuidores, vendedores al público y los restaurantes y empresas de “catering” deben seguir igualmente códigos de buena práctica y procedimientos PCCAR.

Esto adquiere una importancia particular en las tiendas de venta al público de alimentos, ya que la experiencia indica que, es precisamente en ellas donde ocurre a menudo una contaminación cruzada. Como consecuencia, habría que tomar igualmente medidas a este nivel para garantizar que se cumplen las normas más estrictas de higiene y que los alimentos no se contaminan por actuaciones inadecuadas. Esto puede suponer la concesión de licencias, después de inspección por parte de las autoridades competentes, y un entrenamiento adecuado del personal.

La inspección de la carne

La inspección de la carne tiene dos componentes: inspección de los animales vivos antes del sacrificio (inspección ante mortem) e inspección de las canales después del sacrificio (inspección post mortem).

La intervención en el proceso de inspección de los mismos facultativos veterinarios que atienden a los animales en la granja de origen puede representar un mayor valor para la inspección ante mortem. Estos veterinarios conocen mejor los animales y su granja que cualquier veterinario oficial que, por la misma naturaleza de la inspección ante mortem, sólo examinará una vez los animales.

La información correspondiente recogida a nivel de la granja debe ser trasladada además a los veterinarios oficiales en el punto del sacrificio, pudiendo entonces detectar estos últimos el modo de adaptar la inspección post mortem, a la luz de los resultados de la inspección ante mortem y del historial de la granja de origen.

Facilidad de seguimiento

Una vez elaborado el alimento, cada unidad individual deberá ser identificada por número de lote, a fin de que pueda seguirse a cada producto hasta su origen.

Por otra parte, todos los que intervienen de un modo u otro en la cadena alimentaria deben ser registrados e identificados individualmente para permitir un completo seguimiento.

Auto-comprobaciones y controles oficiales

En todos los lugares en que se elaboran, almacenan o venden alimentos, es preciso establecer comprobaciones puntuales, siguiendo los principios de los PCCAR y guiados por los datos suministrados por la base de datos central informatizada. Estas comprobaciones, que pueden realizar los mismos que comercian con alimentos, se centrarán, por ejemplo, en la detección de cualquier contaminación cruzada durante el almacenamiento y la corrección del etiquetado y almacenaje.

Aunque los encargados de elaborar los alimentos deben ser básica y totalmente responsables de la seguridad de los productos que colocan en el mercado, la garantía de la seguridad alimentaria y de la salud pública es, en última instancia, una tarea pública.

Como consecuencia, las comprobaciones y la inspección del producto final seguirán siendo responsabilidad de las autoridades competentes, aunque los que han preparado los alimentos tengan establecidos procedimientos PCCAR y de auto-comprobación. Las autoridades competentes son igualmente responsables de llevar a la práctica la legislación correcta y de asegurarse que esta legislación se cumple rigurosamente.



Los restaurantes y negocios de “catering” deben seguir igualmente Códigos de Buena Práctica y procedimientos PCCAR.



La seguridad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria

Los Consumidores

La responsabilidad del consumidor

El enfoque de la seguridad alimentaria “del establo a la mesa” está diseñado para proporcionar el más alto nivel de protección del consumidor. No obstante, cada consumidor individual es un componente clave de este planteamiento. Sea cual fuere la ventaja de este enfoque, los consumidores son en última instancia responsables de un almacenamiento, manipulación y cocinado correctos del alimento. El alimento más seguro puede hacerse rápidamente peligroso si se almacena, manipula o cocina de modo inadecuado.

La educación del consumidor

La educación del consumidor es, pues, necesaria para comunicar los principios básicos de almacenamiento de los alimentos y reforzar la responsabilidad del mismo.

La información y elección del consumidor

El enfoque “del establo a la mesa” puede atender igualmente los intereses y preocupaciones de los consumidores, no sólo desde el punto de vista de la salud, sino teniendo también en cuenta el bienestar de los animales y otras consideraciones éticas y ecológicas.

Como resultado del enfoque “del establo a la mesa” podría esperarse que los consumidores proporcionaran información esencial y exacta sobre los constituyentes de los alimentos y el procedimiento de producción. Esta información, cuando se presenta de manera concisa y clara, permitirá a los consumidores realizar elecciones informadas. Un etiquetado coherente y cuidadosamente estudiado debe desempeñar, por consiguiente, un papel muy importante ■



Conclusiones

Integrando las etapas de fabricación de piensos, producción, transporte, elaboración y distribución, el enfoque de la seguridad alimentaria al que se ha denominado “del establo a la mesa” está diseñado para aumentar la calidad y seguridad de los alimentos, a fin de conseguir el nivel más alto posible de protección sanitaria.

No obstante, un alimento totalmente seguro y de origen animal sólo puede obtenerse con animales sanos, mantenidos en condiciones higiénicas y en sistemas de alojamiento que reduzcan el estrés, junto con un uso responsable de los productos de la medicina veterinaria.

El enfoque “del establo a la mesa”, por tanto, sólo tendrá éxito si se integra en el mismo la salud y bienestar de los animales.

El sector veterinario tiene un papel fundamental para asegurar la existencia de este sistema. En la actualidad, los veterinarios se encuentran presentes en cada eslabón de la cadena, y tienen los conocimientos y competencias necesarios para inspeccionar las normas de salud animal, el bienestar de los animales y la salud del público “del establo a la mesa”.

FVE MEMBER ORGANISATIONS

Austria	Bundeskammer der Tierärzte Österreichs
Belgium	Union Professionnelle Vétérinaire Vlaamse Dierenartsen Vereniging
Croatia	Hrvatska Veterinarska Komora Societas Veterinaria Croatica
Cyprus	Pancyprian Veterinary Association
Czech Republic	Komora veterinárních lékarů České Republiky
Denmark	Den Danske Dyrlægeforening
Estonia	Eesti Loomaarstide Ühing
Finland	Suomen Eläinlääkäriilitto
France	Ordre National des Vétérinaires Syndicat National des Vétérinaires d'Exercice Libéral
FYROM	Makedonska Veterinarna Komora
Germany	Bundestierärztekammer
Greece	Hellenic Veterinary Association
Hungary	Magyar Állatorvosi Kamara
Iceland	Dýralæknafélag Íslands
Ireland	Veterinary Ireland Irish Veterinary Council
Italy	Federazione Nazionale degli Ordini Dei Veterinari Italiani
Latvia	Latvijas Veterinārstu biedrība
Lithuania	Lietuvos Veterinarijos Gydytoju Asociacija
Luxembourg	Association des Médecins Vétérinaires du Grand-Duché de Luxembourg
Malta	Malta Veterinary Association
Netherlands	Koninklijke Nederlandse Maatschappij voor Diergeneeskunde
Norway	Den Norske Veterinærförening
Poland	Polska Izba Lekarzy Weterynarii
Portugal	Ordem dos Medicos Veterinarios Sindicato Nacional dos Medicos Veterinarios
Romania	Asociația Generală a Medicilor Veterinari din România
Slovak Republic	Komora veterinárnych lekárov Slovenskej Republiky
Slovenia	Veterinarska Zbornica Slovenije
Spain	Consejo General de Colegios Veterinarios de España
Sweden	Sveriges Veterinärförbund
Switzerland	Gesellschaft Schweizerischer Tierärzte/ Société des Vétérinaires Suisses
UK	British Veterinary Association Royal College of Veterinary Surgeons
Yugoslavia	Veterinary Chamber of Serbia & Montenegro
Sections	European Association of State Veterinary Officers (EASVO) Federation of European Veterinarians in Industry and Research (FEVIR) Union of European Veterinary Hygienists (UEVH) Union Européenne des Vétérinaires Praticiens (UEVP)



Federation of Veterinarians of Europe

Rue Defacqz, 1 B-1000 Brussels
Tel +32 2 533 70 20 • Fax +32 2 537 28 28
E-mail: info@fve.org
Website: www.fve.org