

SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA HELADERÍA

introducción a la seguridad alimentaria

¿Cómo podemos asegurar que los helados que elaboramos sean inocuos para su consumo? ¿Qué significa un alimento seguro? En este capítulo introduciremos el concepto de seguridad alimentaria y qué tipo de riesgos pueden producirse durante la fabricación de los helados y de qué herramientas disponemos para evitarlos.

Definiciones y percepción de la seguridad alimentaria

No existe una definición única de seguridad alimentaria. En la cumbre mundial de la alimentación de 1996 se definió este concepto como "el acceso a alimentos inocuos y nutritivos en cantidad suficiente". La Organización Mundial de la Salud (OMS) define también el concepto de food safety referido a la garantía de que "los alimentos no causan daño al consumidor cuando se preparan y/o consumen de acuerdo con el uso al que se destinan". Este concepto se corresponde con lo que en nuestro entorno sería la "inocuidad de los alimentos".

En los países desarrollados, el concepto de seguridad alimentaria está principalmente asociado a la inocuidad de los alimentos desde las explotaciones agrícolas-ganaderas hasta la mesa. No obstante, recientes estudios indican que los ciudadanos asocian también la idea de seguridad alimentaria a cuestiones como el valor nutritivo, la composición, la pureza o calidad de los ingredientes, así como a otras razones como el carácter ético y económico del producto en cuestión.

Un estudio conjunto de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (AESA) y la Dirección General de Sanidad y Protección de los Consumidores de la Comisión Europea (DG SANCO) sostiene que para los europeos tanto el comer como los alimentos están asociados principalmente al placer y al sabor. Al preguntar a los consumidores por lo que les viene a la cabeza cuando piensan en comida, sólo uno de cada cinco hace referencia a la salud. Además, las posibles preocupaciones por riesgos o enfermedades apenas se mencionan de forma espontánea. Pero cuando se pide que citen cualquier problema o riesgo asociado a la comida, la mayoría de los encuestados no es capaz de dar con una respuesta. En los primeros puestos de la lista de "preocupaciones" (más del 60% de los encuestados) aparecen asuntos relacionados con: residuos de pesticidas, nuevos virus (como por ejemplo la gripe aviar), residuos en carnes, higiene alimentaria (fuera del hogar) y la contaminación de alimentos por bacterias.

Al igual que se ha observado en otros estudios, los consumidores opinan que los médicos, seguido de los científicos y autoridades sanitarias, son las fuentes de información más fiables en cuanto a los riesgos alimentarios.

Desgraciadamente, los agentes económicos (fabricantes de alimentos, agricultores y minoristas) suelen estar entre las fuentes de información en las que menos se confía.



**ESTER JOVER
MERCÈ MOLITS
MERITXELL TORRENT**

info@100graus.net- tel. 649 81 72 55

La comunicación es un aspecto indispensable en la industria alimentaria no sólo para generar confianza en el consumidor, sino para poder gestionar y actuar en caso de alerta sanitaria

Por este motivo, la comunicación es un aspecto indispensable en la industria alimentaria no sólo para generar confianza en el consumidor, sino para poder gestionar y actuar en caso de alerta sanitaria. A partir del reglamento 178/2002 de la trazabilidad, obligatorio para toda industria alimentaria, la comunicación entre todos los agentes que operan (proveedores de materias primas, elaboradores, distribuidores, comerciales...) es ahora una obligación.

Riesgo alimentario

El riesgo alimentario engloba a todos los agentes biológicos, químicos y físicos presentes en un alimento, que puedan causar un efecto perjudicial para la salud de los consumidores. Para poner un ejemplo, el crecimiento de bacterias patógenas presentes en un alimento constituyen un riesgo biológico para el consumidor. En anteriores capítulos comentábamos más ampliamente los riesgos biológicos que pueden tener lugar durante la fabricación y almacenamiento de los helados, así como riesgos físicos y químicos. Para tener controlados estos riesgos, la industria heladera dispone de una serie de requisitos básicos. Estos tratan de garantizar un entorno de producción y de trabajo higiénico, donde se reduzca la posibilidad de contaminación. Tanto es así que el año 2004 se armonizaron todas las normas relativas a la higiene de los alimentos a nivel europeo con la publicación de nuevos reglamentos (Reglamentos 853/2004 y 852/2004), para establecer una normativa específica para la producción de alimentos, en particular a las responsabilidades de los fabricantes, requisitos estructurales de los establecimientos (a nivel higiénico), los requisitos de almacenamiento, transporte y marcado sanitario, entre otros.

Requisitos básicos

Además se especifica que toda industria alimentaria debe disponer de unos procedimientos que aseguren un correcto estado de mantenimiento de las instalaciones, donde se reduzca la posibilidad de contaminación, una calidad de las materias primas y del agua, una limpieza y desinfección correcta, un control de plagas y animales indeseables, la formación del personal manipulador, una gestión de los residuos y la trazabilidad del producto elaborado. Estos procedimientos operativos que deben llevarse a cabo en las empresas se recogen en los prerrequisitos, que abordaremos más detalladamente en capítulos posteriores. El objetivo de la implantación de estos prerrequisitos se basa fundamentalmente en la elaboración de alimentos seguros gracias a un conjunto de prácticas higiénicas.

APPCC

El Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) es la herramienta de seguridad alimentaria más extendida y reconocida a escala internacional. El Reglamento Comunitario 852/2004 de 29 de abril de 2004 sobre higiene de los productos alimentarios contempla, en su artículo 5, la obligatoriedad para los operadores de las empresas alimentarias de crear, aplicar y mantener un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC.

El sistema permite identificar, evaluar, gestionar y controlar los peligros relevantes que puedan aparecer durante la obtención, preparación, transformación, manipulación y puesta a la venta o suministro al consumidor final de los productos alimentarios. Si se aplica correctamente esta herramienta sistemática de gestión, permite un mayor control en la elaboración de los alimentos. Seguridad que se construye con los cuatro bloques identificados: comunicación, requisitos, conocimiento y gestión de los riesgos alimentarios y sistema APPCC. La seguridad de la mano de la creatividad es una apuesta de futuro.

Programa GEPRIA para la Seguridad Alimentaria en la heladería



La gestión de los prerrequisitos para la industria alimentaria destinada a pequeñas y medianas empresas u

operadores económicos.

Un programa que facilitará la gestión e implantación de los requisitos sanitarios.

Para más información contactar a: info@100graus.net

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Libro blanco de la seguridad alimentaria. Bruselas, Unión Europea 1999.
- Reglamento 178/2002 del Parlamento del Consejo.
- Plan de Seguridad Alimentaria de Catalunya 2007-2010.
- Percepción de Riesgos y Seguridad Alimentaria: ¿Cuál es la posición de los consumidores europeos hoy en día? Estudio publicado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AES) juntamente con European Food Safety Authority (EFSA), 2006.