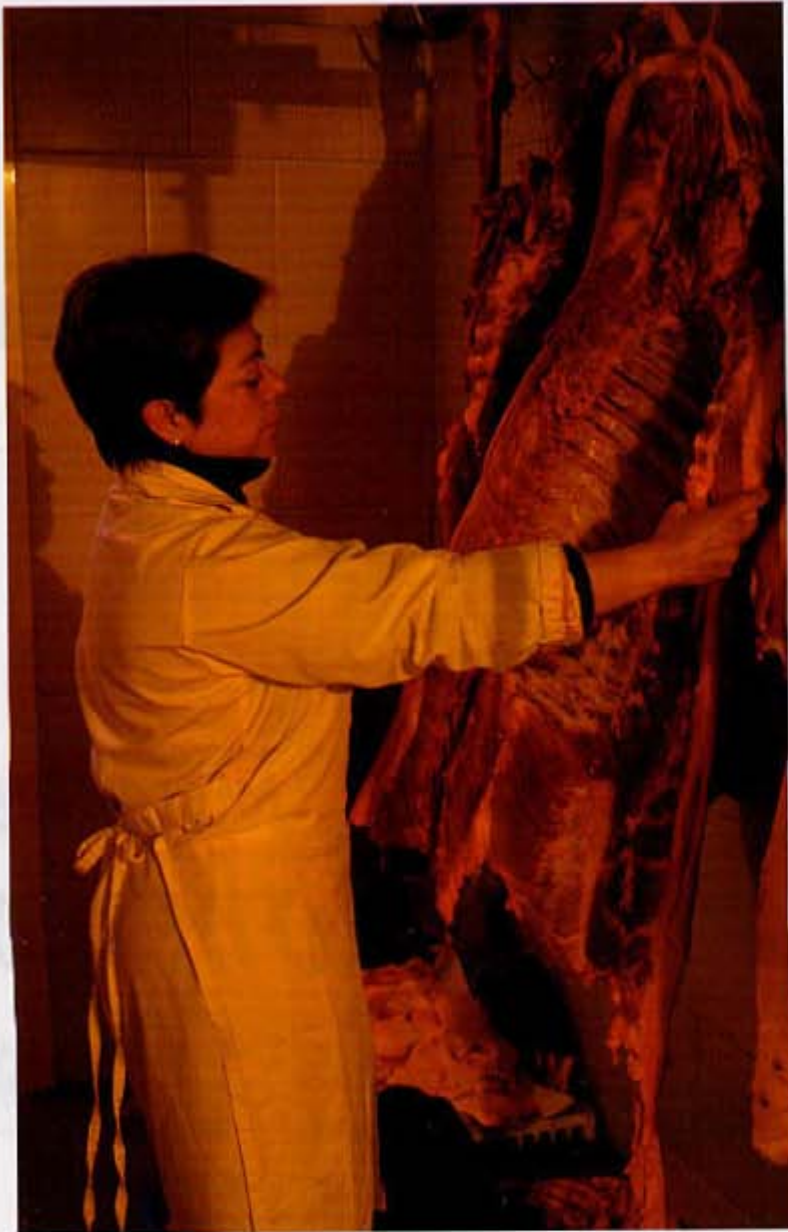




obviando ser sumamente costosa (la realización de pruebas sobre un producto acabado dura varios días y si los resultados no son conformes hay que retirar todo el producto correspondiente a ese lote).

En los años 60 la NASA, al programar los vuelos espaciales, tiene en cuenta la posibilidad de que exista un peligro de enfermedad en los alimentos que puedan consumir los astronautas cuando estén en el espacio. Los ingenieros tenían un método de control para la construcción de las naves espaciales denominado "cero defectos" (FMAE), este sistema trasplantado a la producción de los alimentos para los astronautas dará origen al APPCC, al asegurar la ausencia de peligros potenciales a lo largo de todo el proceso de producción, mediante el examen de todos los componentes y pasos del alimento a lo largo de su fabricación (en 40 años de conquista del espacio no ha aparecido ni un solo astronauta con toxiinfección alimentaria).

El APPCC es un procedimiento sistemático y preventivo, reconocido internacionalmente

blica y desde ese momento tanto la legislación como el motor de los servicios veterinarios ha sido evitar los riesgos para la salud.

A pesar de la adecuada calidad de los servicios de inspección, la aparición de nuevos procesos tecnológicos y la globalización de los mercados alimentarios ha provocado la aparición de nuevas crisis alimentarias de alcance mundial (pollos alimentados con piensos con dioxinas en Bélgica, crisis de las "vacas locas", etc.).

Además, en los países desarrollados, con el avance en tecnología de los alimentos y un mayor número de industrias alimentarias con procesos complejos de producción, la inspección sobre el producto final no es la adecuada,

para abordar los peligros biológicos, químicos y físicos mediante la previsión y la prevención. Es un sistema que lleva varios años funcionando en grandes empresas alimentarias y mataderos y que ahora llega a las pequeñas empresas y en un futuro próximo se implantará en todo el sector agroalimentario ("de la granja a la mesa"). La implantación de estos sistemas requiere de la buena voluntad de los empresarios y de la colaboración de los profesionales veterinarios formados en su desarrollo. Indudablemente acarreará incremento en los costes pero redundará en beneficios por las garantías para su proceso de trabajo, así como por la imagen de marca. Para el consumidor supondrá, también, incremento en los precios pues debemos entender que comer con garantías siempre tuvo un precio. X