



Seguridad alimentaria y APPCC

Por María del Mar Fernández Criado
y Félix Espejo Marco

En el BOE publicado el 14 de noviembre de 2003, se publicó el RD1376/03 en el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor. En su punto dos establece que el titular del establecimiento implantará un sistema de control basado en la metodología del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC). El APPCC es un sistema de gestión de seguridad alimentaria que permite identificar, evaluar y controlar los peligros asociados a la producción, procesado, manipulación, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos para garantizar que son seguros al consumirlos.

Según la FAO (Organización de las Naciones Unidas para los Alimentos) todas las personas tienen derecho a esperar que los alimentos que comen sean inocuos y aptos para el consumo. Las enfermedades de transmisión alimentaria y los daños provocados por los alimentos son, en el mejor de los casos, desagradables y en el peor pueden ser fatales. Los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos pueden perjudicar al comercio, al turismo y provocar pérdidas de ingresos, desempleo y pleitos. Estas razones hacen imprescindible una serie de normas y prácticas, a realizar por todas las personas y empresas implicadas en la producción y puesta en el mercado de alimentos, que garanticen una "seguridad alimentaria".

Las palabras "seguridad alimentaria" no significan lo mismo para todos. La OMS (Organización Mundial de la Salud), considera que es la existencia de alimentos disponibles, accesibles para todos y nutricionalmente adecuados en términos de cantidad, calidad y variedad. Para

los americanos de la FDA es la práctica certeza de que no se derivará ningún daño o lesión del uso de una sustancia en forma o cantidad propuesta. En los primeros escritos conocidos y en toda nuestra historia, han sido numerosos los edictos, normas y leyes que se han promulgado para proteger al público de fraudes alimentarios, relacionados con el peso, las medidas y la presencia-ausencia de sustancias ajenas al producto en cuestión. O sea que un celemín de trigo ocupe exactamente un celemín y no lleve arenas o pajas o de cómo es posible que un fulano con dos vacas lecheras reparta diariamente 100 litros de pura leche. Las medidas estaban encaminadas a prevenir el fraude sin tener en cuenta la salud.

En el siglo XX comienzan a practicarse inspecciones a los alimentos (principalmente a los de origen animal) para proteger a la población de las enfermedades transmisibles por éstos (Veterinarios Titulares en mataderos, etc.) y también se instaura la filosofía de retirada de los alimentos por su mal aspecto. En una segunda fase los Veterinarios de Salud Pública, dentro de la estructura de los sanitarios locales, generalizan su labor inspectora a todo tipo de establecimientos alimentarios (carnicerías, pescaderías, fruterías, tiendas, bares, restaurantes...) basada en la inspección general del local, de las condiciones de trabajo y del producto final.

En los años 80 España vivió la mayor crisis alimentaria de su historia, el fraude alimentario del aceite adulterado de colza, que produjo varios muertos y un elevado número de damnificados y salpicó a estamentos sociales y políticos, dando origen a la Ley General de Sanidad y la aparición en el código penal del delito contra la salud pú-