

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Congreso AECOC. Retos de la cadena alimentaria en higiene

Fraude, auto-regulación, certificación, competencia desleal, migración, biofilm, biocidas, gestión de crisis, consumidor y comunicación, entre los principales temas tratados en el congreso anual de la distribución

Ayer FEDEMCO asistió en Madrid al congreso anual de AECOC sobre seguridad alimentaria, <http://www.aecoc.es/eventos/seguridadalimentaria/> congregando a unos 250 profesionales (administración, industria auxiliar, envasadores, distribuidores, etc.). Del sector hortofrutícola destacan representantes de ANECOOP, ARC Eurobanan, Grupo METRO (Makro), UNICA Group, CITRUS, FLORETTE, etc.



Dentro de un marco donde el control oficial actúa puntualmente según criterios de riesgo, el MAGRAMA y representantes de la industria alimentaria abogaron por el autocontrol de los sectores en seguridad alimentaria (trazabilidad, buenas prácticas, análisis, no migración, etc.) y la acreditación mediante la certificación (BRC, IFS, etc.) de una tercera parte. La industria defendió la idea de que la autorregulación en colaboración con la administración es una baza para evitar la competencia desleal, y es una base para el establecimiento de requisitos legales al sector.

A pesar de que se considera que en Europa hay un alto nivel de protección de la salud, a consecuencia de diversas crisis alimentarias, en el sector de la alimentación hay una tendencia a desarrollar métodos de muestreo y análisis más rápidos (por ejemplo de elementos químicos, compuestos orgánicos volátiles, ADN, etc.) que permitan contrastar la calidad, seguridad y autenticidad de los productos. En suma su integridad.

Por su toxicidad, se destacó la regulación europea del uso de biocidas agrícolas, en línea con los de uso industrial, y los criterios para la autorización de sus principios activos, así como la autorización de su formulación y uso ya en el ámbito nacional. El control oficial inspecciona especialmente el cumplimiento de los límites máximos de residuos. Fungicidas y Bactericidas se encuentran entre los biocidas agrícolas más utilizados.

Respecto a los riesgos biológicos hay que destacar la ponencia de José Juan Rodríguez Jerez, reconocido experto en evaluación microbiológica de superficies y biofilms, y autor de un estudio comparativo de envases de pescado promovido por FEDEMCO, y que pudimos dar a conocer personalmente a algunos asistentes. Rodríguez demostró que los métodos tradicionales de detección de biofilm y de higienización de superficies de contacto alimentario no son eficaces, proponiendo el uso de sensores de superficie para su análisis, así como de detergentes enzimáticos que deshacen la agrupación de bacterias resistentes que supone el biofilm.

Respecto al establecimiento de medidas específicas a materiales en contacto con alimentos (como son los envases y sus componentes) y su inclusión en las declaraciones de conformidad proveedor-cliente, el sector del plástico, el más regulado, reclama la extensión de aquéllas a otros materiales que, como la madera, no están todavía regulados. Destacan la caracterización de sustancias, los métodos de ensayo, y los límites de migración.

En otro orden de cosas, respecto a las oportunidades que presenta la actitud del consumidor frente a los alimentos, y que cada vez más se mira en las redes sociales y las aplicaciones móviles, se destacó la tendencia a la búsqueda de lo saludable y natural, siendo las generaciones más jóvenes las más dispuestas a pagar por ello.

Así, se puso el foco en la importancia de la buena comunicación hacia la sociedad por parte de la cadena alimentaria, que debe estar preparada para hablar en primera persona, resolver las dudas del consumidor y la eventual gestión de crisis, destacándose la relevancia de Internet como canal.

Más información: Fernando Trénor, Director