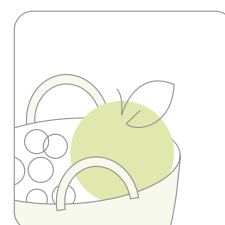
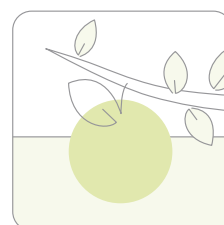
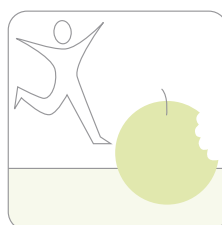
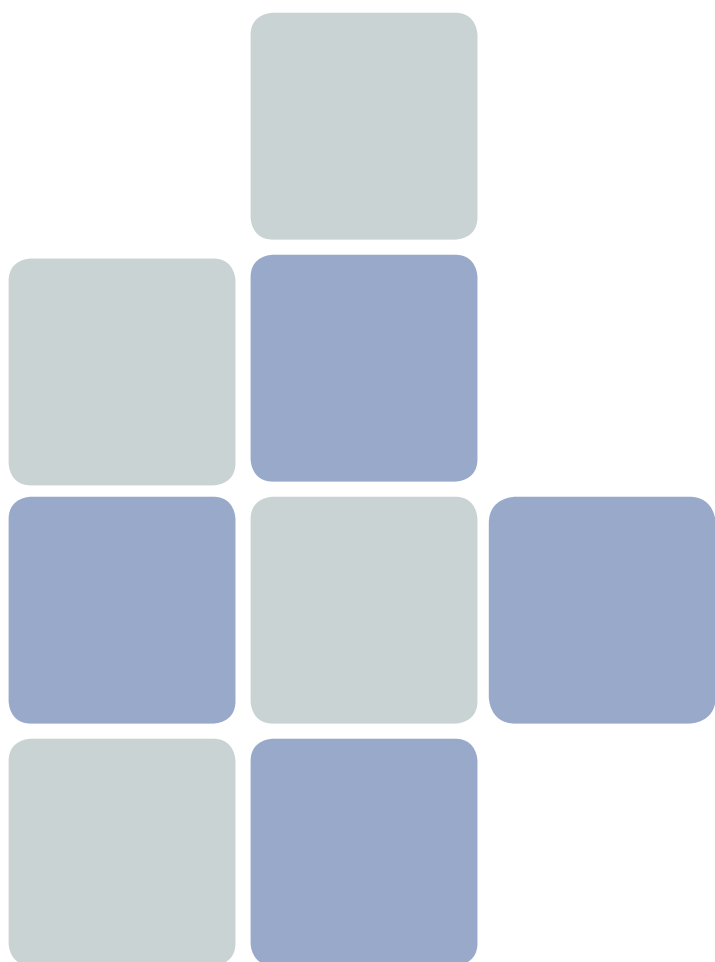




DOCUMENTO DE ORIENTACIÓN

Preguntas y Respuestas sobre los
requisitos de higiene de los alimentos



PREGUNTAS Y RESPUESTAS SOBRE LOS REQUISITOS DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

El “paquete de higiene”, compuesto de 5 leyes adoptadas recientemente por la Unión Europea pretende unificar, armonizar y simplificar unos requisitos de higiene muy detallados y complejos que actualmente están distribuidos entre diecisiete directivas europeas. El objetivo general es crear una normativa de higiene única y transparente, aplicable a todos los tipos de alimentos y establecimientos alimentarios, junto con unos instrumentos efectivos para controlar la seguridad alimentaria y las posibles crisis alimentarias que puedan ocurrir en el futuro en cualquier punto de la cadena alimentaria. La nueva legislación de higiene sera aplicable a partir del 1 de enero del 2006.

REGLAS GENERALES

¿Qué productos están cubiertos por las reglas de higiene?

Existen reglas generales de higiene para la producción de todo tipo de alimentos, mientras que existen reglas específicas para carne y derivados cárnicos, moluscos bivalvos, productos de la pesca, leche y derivados lácteos, huevos y sus derivados, ancas de rana y caracoles, grasas animales y chicharrones , gelatina y colágeno.

¿Cuales son los principios del APPCC?

El paquete de higiene introduce los principios del APPCC en todos los sectores de la cadena alimentaria excepto en el sector primario (granja). APPCC son las siglas del Análisis de peligros y puntos de control crítico y se compone de siete principios:

- Análisis de peligros para identificar potenciales riesgos en la seguridad
- Identificación de los puntos de control crítico para prevenir los peligros detectados
- Establecimiento de límites críticos,
- Vigilancia de los puntos de control crítico
- Acciones correctivas si algo va mal
- Verificación para comprobar si la vigilancia se realiza de forma correcta, si las acciones correctivas ocurren a tiempo y de forma eficaz, etc
- Documentación

Por ejemplo, dos puntos de control crítico importantes en los mataderos son la prevención de contaminación fecal en las canales y el mantenimiento de una temperatura correcta en las canales durante su almacenamiento. Estos controles críticos tienen que ser identificados y vigilados por el encargado del matadero. El APPCC es un sistema vital para garantizar unas condiciones de higiene adecuadas.

¿Necesitan los granjeros introducir el APPCC?

A pesar de que sería aconsejable que los granjeros introduzcan los principios del APPCC no existe una obligación oficial que lo requiera. En su lugar, el sector ganadero puede desarrollar guías de buenas prácticas que especifiquen las obligaciones de los operadores en ese sector con relación a la higiene alimentaria. Estas obligaciones pueden incluir, por ejemplo, reglas de higiene, calidad de pienso, estándares de bienestar animal, control de pestes y registros de salud animal.

¿Quién tiene la responsabilidad primaria de los controles de higiene y cómo se verifica?

El operador del establecimiento alimentario tiene la responsabilidad primaria para asegurarse de que las reglas de higiene se respetan, mientras que la autoridad competente (el gobierno) verifica la situación a través de inspecciones regulares. Todos los operadores de establecimientos alimentarios necesitan estar registrados. Algunos establecimientos, como los mataderos y plantas de despiece, necesitan ser aprobados antes de poder entrar en funcionamiento. Los requisitos para la construcción e instalación de mataderos y plantas de despiece son menos detallados que en la legislación anterior, pero aumenta la responsabilidad del operador del establecimiento alimentario, el cual debe asegurarse, por ejemplo, del bienestar de los animales, procedimientos de sacrificio humanitario, condiciones de trabajo higiénicas, la prevención de contaminación cruzada y un producto final seguro. La autoridad competente en cada país miembro de la Unión Europea tiene que verificar que las reglas se implementan correctamente, por ejemplo, inspeccionando que la producción se lleva a cabo de acuerdo con las reglas de higiene y que el producto final no está contaminado, se almacena de forma adecuada y es seguro para el consumo humano.

¿Quien desarrollará las guías de buenas prácticas?

La legislación prevee el desarrollo de guías de buenas prácticas. En general, normalmente organismos como las Asociaciones de Productores desarrollarán guías de buenas prácticas, posiblemente en conjunción con operadores del sector relacionado, grupos de consumidores y autoridades competentes en los estados miembros. En algunos casos, las guías de buenas prácticas podrán crearse a nivel europeo, si fuera necesario. Esto se realizara por o en consulta con representantes de los sectores de establecimientos alimentarios europeos y otros grupos interesados tales como grupos de consumidores y siempre en cooperación con las autoridades competentes. El Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y Sanidad Animal,



consistente en representantes de Países Miembros y de la Comisión Europea revisará los borradores de las guías.

¿Como se garantiza la trazabilidad y la identificación?

De acuerdo con los reglamentos de higiene, toda la carne debe estar marcada con un sello de sanidad. Todos los productos alimenticios deben tener una marca de identificación. Las dos marcas deben facilitar la trazabilidad. En adición, los animales que lleguen a mataderos deben ser precedidos (en casos excepcionales acompañados) por información de la cadena alimentaria, que contenga, por ejemplo, detalles sobre la identificación animal, sanidad y tratamientos médicos.

¿Como afectan los reglamentos de higiene a la importacion de productos de origen animal?

Los productos importados de origen animal tienen que cumplir con los estrictos estándares de seguridad alimentaria, incluyendo los reglamentos de higiene. Por lo tanto, solo se permite importar estos productos de países y establecimientos que aparezcan en un lista comunitaria, dirigida por la Comisión Europea en el nombre de los países miembros.

REGLAMENTOS EN INSPECCIONES Y CONTROLES.

¿Quién es responsable de la inspección de la carne?

La inspección de animales vivos y muertos se debe realizar bajo la responsabilidad del veterinario oficial, al cual pueden ayudar auxiliares oficiales y, bajo circunstancias específicas en carne de aves y conejos, por el personal del matadero. Es necesario que los veterinarios, auxiliares y personal del matadero relacionado con la inspección de carnes realicen un curso de formación amplio y detallado. Al menos un veterinario oficial debe estar presente en el matadero durante la inspección de animales vivos y muertos. (conocido como inspección ante-mortem y post-mortem respectivamente). Los mismos requisitos son necesarios en establecimientos de caza durante la inspección post-mortem.

¿Es posible inspeccionar animales vivos en la granja?

Es posible realizar la inspección de animales vivos en granja por veterinarios autorizados. En el caso de los cerdos, por ejemplo, los animales deben estar acompañados por un certificado sanitario y deben ser matados a los 3 días de la inspección

¿Como cambiara la inspección de la carne con los nuevos reglamentos?

Los nuevos reglamentos permiten un enfoque más moderno basado en el análisis de riesgos; esto quiere decir que bajo ciertas condiciones es posible limitar la inspección post-mortem a un examen visual, excepto cuando se detecten anomalías. Por ejemplo, las canales de cerdos engordados en sistemas de producción integrada con naves controladas se acogerían a este tipo de inspección.

Las funciones tradicionales en inspección de carnes por el veterinario oficial se reemplazarán en el futuro por tareas de auditor. Por ejemplo, el veterinario oficial tendrá que verificar la implementación del sistema APPCC, incluyendo la evaluación

de puntos de control crítico, control de registros diarios, verificación de una aplicación correcta de los procedimientos higiénicos, etc. La inspección de carnes no se privatizará. El veterinario oficial es el responsable final de la inspección de carnes, aunque siempre pueden estar ayudados por auxiliares entrenados de forma adecuada. En mataderos de aves y lagomorfos (por ejemplo, conejos, el veterinario también puede ser asistido por el personal del matadero, bajo condiciones específicas. El personal del matadero no puede llevar a cabo las mismas tareas que los auxiliares. Por ejemplo, el personal del matadero no puede llevar a cabo tareas de auditor.

¿Como se organiza la inspección de carnes de caza?

La inspección inicial de la pieza se llevara a cabo por un miembro del equipo de caza que este entrenado específicamente para llevar a cabo la inspección. Si la carne esta destinada a la venta al publico el veterinario del establecimiento de carnes de caza realizara una segunda inspección post-mortem.

¿Cuales son las responsabilidades de los granjeros cuando envían animales al matadero?

El granjero tendrá que anotar todos los problemas e intervenciones sanitarias y enviar esta información al matadero 24 horas antes de la enviar a los animales al matadero. El granjero recibirá información del veterinario oficial sobre cualquier anomalía detectada durante la matanza de los animales

¿Cual es el nivel de supervisión en salas de despiece?

La supervisión se debe llevar a cabo mientras se corte carne. Esta debe realizarse por un veterinario oficial o un auxiliar oficial, pero la frecuencia de supervisión es flexible y puede estar establecida por la autoridad competente basándose en los riesgos implicados.

INTEGRACIÓN DE FLEXIBILIDAD

¿Existe flexibilidad para establecimientos pequeños o productos tradicionales?

Es posible cierta flexibilidad en los reglamentos; por ejemplo en establecimientos pequeños, métodos de producción tradicionales y en establecimientos situados en zonas remotas. Esta flexibilidad esta relacionada con la presencia del veterinario oficial durante la inspección post-mortem y el contenido y entrega de la información de la cadena alimentaria. Esta flexibilidad no existía en la legislación anterior.

¿Hay alguna excepción en los reglamentos de higiene?

Los reglamentos no cubren la producción primaria para uso domestico ó la venta directa por el productor de pequeñas cantidades de productos primarios al consumidor final ó a establecimientos de venta. Por ejemplo, la venta directa de manzanas o huevos a la puerta de una granja, ó en una tienda local no están cubiertas por estos reglamentos.