



La seguridad alimentaria es responsabilidad de todos

La trazabilidad es un elemento necesario, pero no suficiente, para garantizar la seguridad y calidad alimentarias

■ JOSÉ MANUEL BERNAL. Director de Calidad de Alcampo

■ PEDRO LÓPEZ. Responsable del programa Producción Controlada Auchan

El término trazabilidad se ha generalizado y popularizado en los últimos tiempos, especialmente tras el lamentable episodio de las vacas locas y su variante humana, la enfermedad de Creutzfeld-Jacob: ya no hay foro, ni congreso ni mesa redonda que traten aspectos relacionados con la alimentación donde no utilicen esta palabra... aunque sea de forma incorrecta, en algunos de los casos.

Desde el punto de vista técnico, la trazabilidad es un conjunto de procedimientos preestablecidos que permite conocer el histórico, la ubicación y la trayectoria de un producto o lote de productos a lo largo de la cadena de suministros y en cualquier fase de la misma.

En resumen, la trazabilidad aplicada al sector agroalimentario es un sistema de control para la producción de alimentos,

obligatorio en el caso del vacuno, cuyo objetivo es conocer la trayectoria de los alimentos durante toda la cadena alimentaria.

Un sistema de trazabilidad, por sí mismo, no garantiza la seguridad alimentaria ni la calidad de estos productos, pero es una herramienta indispensable para conseguir ambas cualidades; de la misma forma que el DNI no demuestra la honradez de su titular aunque resulta imprescindible para identificarlo.

Este concepto se ha extendido en los últimos años ante la necesidad de conocer la procedencia de los productos frescos, que lamentablemente han sido protagonistas de las principales crisis alimentarias de los últimos años (vacas locas, dioxinas, clenbuterol...).

Dichas crisis han propiciado importantes cambios en los hábitos alimentarios y

de compra de los consumidores españoles, tales como la sustitución de unos productos por otros, especialmente en el caso de carne de vacuno y aceite de orujo de oliva, y la exigencia de mayores garantías de calidad y seguridad alimentaria.

Tanto es así que este fenómeno provocó un retroceso del 2% en las ventas de la industria alimentaria española durante 2001, según los últimos datos de la FIAB, la patronal del sector. Su presidente, Arturo Gil, constató que la caída en las ventas y en la producción fue debida a un menor consumo de determinados alimentos, consecuencia directa de la desconfianza que han generado en el consumidor español las diversas crisis alimentarias.

Pero estos problemas han perjudicado no sólo a la industria transformadora;

también han dejado huella en el comercio y en el sector primario, principal afectado por las crisis de los últimos años debido a las malas prácticas de unos pocos.

Y es que, hasta ahora, la procedencia de los alimentos no elaborados, procedentes del sector primario, era desconocida para los consumidores. No existía un etiquetado que informara de quién era responsable del producto que compraba. En muchos casos no había ni inspecciones ni controles, por lo que resultaba relativamente fácil recurrir a prácticas poco éticas y hasta peligrosas para la salud animal y humana, como ha quedado tristemente demostrado en los casos comentados.

Elo, unido al uso de técnicas de la agricultura y ganadería intensivas, dirigidas a incrementar la producción y la rentabilidad de las producciones, nos llevó a sufrir situaciones tan graves como la generada por las vacas locas.

LA SEGURIDAD ES RESPONSABILIDAD DE TODOS

LA SEGURIDAD ES RESPONSABILIDAD DE TODOS

La seguridad alimentaria es responsabilidad de todos los actores que intervienen en la cadena alimentaria: comienza en los productores, continúa en los fabricantes, operadores logísticos, transportistas y comerciantes y finaliza en el consumidor, cuyo papel es decisivo en el almacenaje, manipulación y preparación de los alimentos.

La seguridad alimentaria compromete, además, a las administraciones públicas, cuya misión es establecer los criterios legales y controlar y garantizar que los operadores cumplen las normas establecidas. Y a los medios de comunicación, responsables de hacer llegar a los consumidores una información clara y veraz, basada en criterios científico-técnicos y no en intereses políticos o empresariales.

Partiendo de la base de que el riesgo cero no existe en el sector de la alimentación, puesto que los alimentos son



productos vivos expuestos a múltiples focos de contaminación, es responsabilidad de todos eliminar dichos riesgos.

Por ello, dentro de la Política de Calidad de Alcampo, la seguridad alimentaria es una preocupación constante y un objetivo prioritario, un eje estratégico sobre el que planificamos nuestra política y actividad diaria desde hace más de 10 años. A este campo dedicamos cuantiosos recursos humanos y económicos, porque así nos lo exigen los millones de clientes que compran diariamente en nuestros centros.

Para poder cumplir con este compromiso, Alcampo opera en todos los ámbitos necesarios para garantizar la seguridad alimentaria, labor que coordina nuestro Departamento de Calidad, en el que trabajamos veterinarios, farmacéuticos, biólogos, ingenieros agrónomos y químicos, con la colaboración de consultores externos y de 15 laboratorios independientes, especializados en los diferentes productos que comercializamos.

Asimismo, y como creemos que la seguridad es compromiso de todos, en Alcampo realizamos constantes programas de formación (más de 10.000 horas anuales) para todos los empleados sobre buenas prácticas de manipulación e higiene de los alimentos y todos aquellos aspectos relacionados con la seguridad alimentaria.

CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA

El Programa de Calidad de Alcampo in-

volucra a todos los agentes que intervienen en el proceso:

-**Proveedores:** todos nuestros proveedores son sometidos a una auditoría previa para comprobar que los sistemas de calidad y seguridad que aplican en sus procesos de producción aseguran que los alimentos que nos van a suministrar cumplen los requisitos necesarios para evitar cualquier riesgo a nuestros clientes.

En esta línea de actuación, es habitual que Alcampo colabore con las pequeñas y medianas empresas, para asesorarlas en todos los aspectos relacionados con sistemas de seguridad y métodos de trabajo o instalaciones.

-**Almacenes:** todas y cada una de nuestras plataformas de distribución tienen implantados sistemas de calidad para controlar los productos, temperaturas, fechas de caducidad, grado de maduración de frutas y hortalizas, frescura del pescado, manipulación de las carnes... Se trata, en definitiva, de comprobar que estos productos llegarán en perfectas condiciones a nuestras tiendas.

-**Hipermercados:** en todos nuestros centros aplicamos los métodos preventivos definidos en el sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos, implantado y funcionando en todas las secciones de alimentación.

Dentro del hipermercado vigilamos todos los puntos en los que se puede ver afectada la seguridad alimentaria (cámaras y lineales, limpieza y desinfección, manipulación, recepción de mercancías, control de frescura...). Realizamos, de forma constante, análisis microbiológicos de muestras de productos perecederos para comprobar sus condiciones higiénico-sanitarias con expertos internos y laboratorios externos.

-**Gestión de crisis:** existe, además, un sistema reactivo cuyo objetivo es evitar cualquier riesgo a lo largo de la cadena alimentaria en los productos que comercializamos y que consiste en un sistema de alerta interna que es activado de forma inmediata cuando existe la más mi-

nima duda sobre la seguridad de un producto. Dicho mecanismo comienza con la retirada inmediata e inmovilización de cualquier artículo que pueda suponer el menor riesgo para la salud del consumidor, procedimiento que ponemos en marcha tanto en los hipermercados como en las plataformas logísticas, para realizar los análisis y comprobaciones correspondientes bajo los más estrictos parámetros de seguridad alimentaria.



En resumen, en Alcampo controlamos la producción de alimentos desde su origen (granjas, mataderos, y explotaciones agrícolas), durante el proceso de elaboración (en las fabricas realizamos análisis y controles de calidad de los alimentos) y en nuestras tiendas, mediante el sistema integral de calidad en los hipermercados (recepción, manipulación, cadena de frío, fechas de caducidad, limpieza y desinfección de las instalaciones...).

PRODUCCIÓN CONTROLADA Y TRAZABILIDAD

La preocupación de Alcampo por la calidad y seguridad alimentaria nos ha llevado a desarrollar un programa denominado "filieres", que consiste en la obtención de productos frescos elaborados con un sistema de producción controlada desde el origen hasta el destino final que nos permite ofrecer a nuestros clientes productos sanos, seguros y de calidad... a precios muy competitivos.

Para poder garantizar estos productos, identificados con la etiqueta "Producción Controlada Auchan". El objetivo es obtener productos de calidad y seguros mediante sistemas de producción controlados y perfectamente identificados a lo largo de todo el proceso de producción y comercialización, a través de un sistema de trazabilidad.

El sistema aplicado es posible gracias a la colaboración de Alcampo con los productores, en su mayoría pequeñas y medianas explotaciones agrícolas y ga-

naderas, que se benefician del asesoramiento de nuestros expertos para la definición y desarrollo de los métodos de producción: pliegos de condiciones, la alimentación de los animales, el uso racional de agroquímicos o fitosanitarios, de medicamentos de uso veterinario, la ausencia de sustancias prohibidas...

El sistema de producción controlada está complementado con un método de trazabilidad de todos los alimentos e ingredientes que intervienen en la obtención del mismo, a fin de conocer la trayectoria del producto a lo largo de la cadena de suministro.

Como resultado de este programa de alimentos frescos sanos, seguros y especialmente producidos para los clientes de Alcampo, hemos lanzado ya al mercado una amplia gama de artículos, entre los que podemos encontrar:

–**Carne de vacuno certificada "Villa del Monte"**, procedente de animales criados en España, alimentados de forma natural y controlados durante todo el proceso de cría.

–**Tomates**, producidos en Murcia por agricultores locales y que ofrecen el sabor tradicional del tomate de ensalada.

–**Naranjas y mandarinas**, obtenidas según el estricto sistema de cultivos integrados.

–**Pollos de corral**: de razas camperas, criados en libertad y alimentados de forma tradicional, es decir, con cereales.

–**Truchas**: procedentes de granjas de Castilla y León, en un entorno limpio y natural.

Estos productos, además de cumplir los requisitos básicos de calidad y seguridad alimentaria, son elaborados bajo sistemas de producción respetuosos con el medio ambiente y el bienestar animal y que recuperan sabores y productos tradicionales.

EL CAMINO HACIA LA TRAZABILIDAD TOTAL

Aunque la trazabilidad total es, hoy por hoy, imposible de garantizar, en Alcampo estamos decidi-

dos a avanzar en esta dirección; así, estamos trabajando en colaboración con la Asociación Española de Codificación Comercial (AECOC), que agrupa a fabricantes y distribuidores de productos de gran consumo, en la búsqueda de sistemas o métodos comunes de trazabilidad en otros productos distintos del vacuno, para el que ya es obligatorio este requisito desde el año 2000.

Entre los productos en estudio figuran alimentos envasados, frutas y hortalizas, pescados y otras carnes, como el cordeiro y el cerdo.

Asimismo, Alcampo exige a todos los proveedores de su marca propia Auchan que tengan implantado un método de trazabilidad de sus productos y que éste funcione; se trata de un requisito indispensable aunque no suficiente para garantizar la calidad y seguridad de estos alimentos.

Por otra parte, contamos con sistemas de trazabilidad en las secciones de platos preparados de nuestros hipermercados, tal y como marca la legislación vigente, y también en los centros certificados bajo la norma ISO-9001 y en aquellos que están en el proceso de obtención de la misma, dentro del proceso de implantación de sistemas de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria. ●

JOSÉ MANUEL BERNAL
Director de Calidad de Alcampo

PEDRO LÓPEZ
Responsable del programa
Producción Controlada Auchan