

SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA PASTELERÍA

100° SEGURIDAD E INNOVACIÓN ALIMENTARIA

ESTER JOVER
MERCÈ MOLIST
MERITXELL TORRENT

Con este artículo se abre una serie destinada a tratar en profundidad la seguridad alimentaria en la pastelería. En las sucesivas colaboraciones de la firma 100° Seguridad e Innovación Alimentaria, formada por Ester Jover, Mercè Molist y Meritxell Torrent, se desarrollarán cuatro grandes bloques que son los que actualmente configuran la gestión de la seguridad alimentaria en nuestros establecimientos:

COMUNICACIÓN
REQUISITOS BÁSICOS
RIESGO ALIMENTARIO
SISTEMA APPCC

Definiciones de seguridad alimentaria

No existe una definición única de seguridad alimentaria. En la Cumbre Mundial sobre la Alimentación de 1996 se definió este concepto como "el acceso a alimentos inocuos y nutritivos en cantidad suficiente". La OMS (Organización Mundial de la Salud) define también el concepto "food safety" referido a "la garantía de que los alimentos no causan daño al consumidor cuando se preparan y/o consumen de acuerdo con el uso a que se destinan". Este concepto se corresponde con lo que en nuestro entorno sería "inocuidad de los alimentos".

En los países desarrollados, el concepto "seguridad alimentaria" está principalmente asociado a la inocuidad de los alimentos desde las explotaciones agrícolas ganaderas hasta la mesa. No obstante, recientes estudios indican que los ciudadanos asocian también a la idea de seguridad alimentaria cuestiones como el valor nutritivo, la composición, la autenticidad, la pureza o calidad de los ingredientes así como otras razones de carácter ético y económico. (1) Las múltiples lecturas, sensaciones y perspectivas que despiertan las más notables creaciones de gastronomía se asocian de una forma consciente o inconsciente a un elevado nivel de seguridad alimentaria, sobre todo en pastelería, ya sea artesana o industrial. Esta percepción se basa en la confianza; una confianza que va más allá de la inocuidad de los alimentos, y que se fundamenta en una buena comunicación e información al consumidor.



100° Seguretat i Innovació Alimentària es un proyecto empresarial que tiene el objetivo de garantizar la seguridad alimentaria y promover la innovación en el sector. Desde 1997 trabajan en el sector de la pastelería, tanto para el artesano como para la industria. Experiencia que se ha ido fortaleciendo año tras año con la obtención de una capacidad de diseño de sistemas de gestión (para la seguridad y la calidad alimentaria del producto) adaptada a la medida del establecimiento y de gran utilidad entre el cumplimiento legal y la práctica del día a día.



La comunicación es uno de los bloques indispensables no sólo para generar la confianza del consumidor sino también para gestionar cualquier incidencia dentro de la cadena alimentaria. Se podría entender la cadena alimentaria como un río con varios afluentes; en este sentido conocer las aportaciones de cada uno de los elementos que intervienen en el proceso de obtención del alimento, desde las materias primas (trigo por ejemplo), hasta los productos de limpieza, la maquinaria, los envases, etc. nos permite reconstruir la historia natural de cualquiera de nuestras elaboraciones. Esta información conduce a establecer la trazabilidad y, en caso de necesidad, detener el proceso antes de que la incidencia detectada llegue al consumidor, y más si dicha incidencia se tratara de un riesgo alimentario. A partir del Reglamento 178/2002, la comunicación entre los diferentes agentes es ahora una obligación y, tras una evaluación científica, las autoridades y/o los profesionales pueden decidir o no poner en marcha una alerta sanitaria.



La comunicación es un bloque indispensable para gestionar cualquier incidencia dentro de la cadena alimentaria

Riesgo alimentario

Englobamos dentro del concepto de riesgo alimentario todo agente biológico, químico o físico presente en un alimento, o toda condición biológica, química o física de un alimento, que pueda causar un efecto perjudicial para la salud. La gravedad y la probabilidad de que se produzca son elementos claves para definir el riesgo y valorar su importancia. Por ejemplo, riesgos alimentarios como la salmonela son bastante conocidos por todos. Entre los riesgos de origen alimentario más destacados que tienen efectos adversos reales o imaginados cabe destacar: agentes biológicos patógenos, aditivos no autorizados, componentes tóxicos de los alimentos, contaminantes, aditivos legales y material genético añadido, entre otros.

Requisitos básicos

Para mantener en un nivel aceptable los niveles de riesgo relacionados con la seguridad de los alimentos disponemos de una serie de requisitos básicos. Estos tratan de garantizar un entorno de producción y de trabajo higiénicos, donde se reduzca la posibilidad de contaminación. La obligación de establecer prerrequisitos se recoge en la reglamentación así como en la mayoría de normas privadas.

Entre los requisitos básicos cabe destacar el conocimiento de la reglamentación, la ubicación y el diseño correctos de las instalaciones y los equipos (obrador y maquinaria), el mantenimiento de estos, la calidad de las materias primas y del agua, la limpieza y desinfección, el control de plagas y animales, la formación del personal, la gestión de residuos y la trazabilidad. Muchas de estas condiciones y prácticas están especificadas en: regulaciones o normas comunitarias, estatales o autonómicas, en guías de prácticas recomendadas en materia de higiene y los Principios Generales de Higiene Alimentaria del Codex Alimentarius. (CAC/RCP 1-1969, rev4-2003). (2)

El APPCC

Los prerrequisitos constituyen la plataforma o base para la producción de alimentos inocuos. Sobre esta plataforma se debe construir el APPCC (que más adelante definiremos) adaptado a los peligros existentes en el sector de la pastelería. Está comprobado que sin un programa de requisitos previos adecuadamente definidos, antes y durante la implantación del APPCC, difícilmente será viable mantener la seguridad alimentaria que necesitamos.

El Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) es la herramienta de seguridad alimentaria más extendida y reconocida a escala internacional. El Reglamento Comunitario 852/2004 de 29 de abril de 2004 sobre higiene de los productos alimenticios contempla, en su artículo 5, la obligatoriedad para los operadores de las empresas alimentarias de crear, aplicar y mantener un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC. El sistema permite identificar, evaluar, gestionar y controlar los peligros relevantes que puedan aparecer durante la obtención, preparación, transformación, elaboración, manipulación y puesta a la venta o suministro al consumidor final de los productos alimenticios.

Si se aplica correctamente permite un mayor control en la elaboración de los alimentos, y consiste en una herramienta sistemática que nos permite gestionar la seguridad alimentaria en nuestros establecimientos. Dicha seguridad que se construye con los cuatro bloques identificados: comunicación, requisitos, conocimiento y gestión de los riesgos alimentarios y sistema APPCC. Hablamos de una seguridad que de la mano de la creatividad es una apuesta de futuro.

Bibliografía

- Libro blanco sobre seguridad alimentaria. Bruselas: Unión Europea; 1999
- Reglamento 178/2002 del Parlamento y del Consejo (1) Plan de seguridad alimentaria de Catalunya 2007-2010 www.gencat.net/salut/acsa/Du12/html/es/dir1628/doc11459.html
- Reglamento 178/2002 del Parlamento y del Consejo (2) www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do?lang=es