

# El nou document sobre la seguretat alimentària: el *Llibre blanc*

El *Llibre blanc* és un document que va elaborar la Unió Europea i que es va publicar el 12 de gener de 2000. Aquest document aparegué com a resposta a una sèrie de problemes de contaminacions alimentàries que no han estat resoltes en els últims anys, el punt crític de les quals, potser, cal buscar-lo en l'anomenada *crisi de les vaques boges*. El document consisteix en un pla de reformes radicals que pretenen garantir un grau de seguretat alimentària superior al que hi ha hagut fins ara, i realitzar un enfocament global i integrat de totes aquestes mesures. El *Llibre blanc* diferencia aquest pla de reformes en dos blocs bastant clars:

- La creació d'una nova autoritat alimentària —o agència— de caràcter independent que ha de ser operativa al final de l'any 2002, un cop aprovades les modificacions legislatives oportunes.
- Les importants reformes legislatives que patiran les actuals directives comunitàries en qüestions de control alimentari.

Un dels objectius del *Llibre blanc* és la recuperació de la confiança del consumidor, alhora es pretén millorar la qualitat de vida del ciutadà i la competitivitat entre els operadors, la qual també s'ha vist afectada per les emergències que hi ha hagut aquests últims anys a Europa.

Les motivacions que han portat a la creació de la nova autoritat alimentària són diverses:

- L'evidència de l'existència de punts negres en l'actual sistema de inspecció, que han derivat en les emergències esmentades anteriorment.
- L'existència d'un control i una vigilància insuficient dels establiments, que es corrobora en les auditories realitzades últimament, tant pels inspectors comunitaris com pels nord-americans.
- La manca de fluïdesa en la millora del sistema de comunicació de les alertes.
- La falta de coordinació en matèria de cooperació científica i suport analític.

## JAVIER DE BENITO

Cap del Servei d'Inspecció de les Indústries Alimentàries de l'Institut Municipal de Salut Pública de l'Ajuntament de Barcelona



Les missions que té plantejades la Comissió, pel que fa a l'autoritat alimentària, fan referència a l'avaluació de riscos. Actualment s'ha canviat la denominació de *risc* per *perill* i es parla, per tant, de *anàlisi de perills i punts crítics de control* (APPCC). Una altra missió important que comenta la Comissió en el *Llibre blanc* fa referència a la recollida i a l'anàlisi d'informació de tot tipus de contaminants, de residus, de zoonosi, etc., ja que és bàsic per plantejar els nous sistemes de control. També es fa referència a la necessitat de crear un marc jurídic harmonitzat en els diferents estats de la Unió Europea, per aconseguir una fluïdesa adequada en els sistemes de coordinació pel que fa a allò que s'anomena *alerta ràpida*.

Un altre bloc dins del *Llibre Blanc*, a part de la creació d'una autoritat alimentària europea, el constitueixen els canvis en la legislació alimentària. S'han de fusionar les diferents disposicions legislatives, tant de tipus horitzontal com de tipus vertical, perquè el control alimentari es realitzi correctament a tota la cadena alimentària, tant en l'aliment d'origen animal com en el d'origen no animal. És per això que s'exigirà més control a escala nacional, que es realitzarà mitjançant criteris de tipus operacional, controls oficials apropiats, sempre sota les orientacions comunitàries pertinents i amb una millora de cooperació administrativa i de gestió del control que el mateix país comunitari realitzarà.



Un tercer bloc que desenvolupa sovint el *Llibre blanc* en totes les seves parts fa referència a la informació al consumidor. Dins de les conclusions que el Consell Europeu va aprovar a Hèlsinki el desembre de 1999, es va donar molta importància a aquest aspecte. El consumidor ha de tenir una informació més acurada que l'actual, s'ha de promoure el diàleg amb els consumidors o amb les associacions de consumidors i dinamitzar la col·laboració del consumidor, i l'etiquetatge ha de ser útil i clar en tots els tipus d'aliments.

El control s'ha de fer en tota la cadena alimentària: producció d'aliments per al bestiar, producció primària d'aliments, la seva transformació, l'emmagatzematge, el transport i la venda directa al consumidor.

Hi ha vuitanta-quatre accions rellevants, aplicables pel que fa a la inspec-

ció sanitària, que es poden distribuir en set grups:

1. L'aliment per al bestiar (pinsos...). Com que les últimes emergències s'han donat en aquestes produccions primàries (dioxines, encefalopatia espongiforme bovina), els objectius de la Comissió, davant d'aquest punt, fan referència a mètodes segurs de producció, a la instauració d'un codi de bones pràctiques en la producció de matèria primera i a la inclusió d'un etiquetatge clar dels pinsos compostos.
2. La salut i el benestar animal. Es tracta de millorar el sistema de control i de notificació de les malalties. Moltes de les malalties que es troben en el sanejament del bestiar que es realitza en els diferents països són la zoonosi, la tuberculosi, la brucel·losi, etc. Actualment, entre el nostre bestiar, existeixen granges que encara tenen aquests processos que cal eradicar, com ja s'ha aconseguit en altres països comunitaris. De les quatre malalties de sanejament que hi havia a l'Estat espanyol fa uns anys, tant la leucosi en zòotica com la peripneumònia infecciosa han desaparegut a gairebé tot el territori.
3. La higiene dels aliments. S'ha d'insistir en la instauració dels codis de bones pràctiques en els diferents establiments d'elaboració i, sobretot, en un major control en la importació de productes procedents de països de fora de la comunitat europea.
4. Els contaminants i els residus i la seva relació amb el medi ambient. L'objectiu fonamental de la Comissió, en aquest apartat, és l'avaluació dels riscos químics de les contaminacions, la millora del sistema de detec-





ció de residus, la fixació dels continguts màxims de pesticides en aliments per a lactants i per a nens i l'obtenció de més informació sobre els nivells de contaminants, com ara de bifenils policlorats (PCB, de *polychlorinated biphenyls*), d'ocratoxines o de metalls pesants. I un altre dels objectius fonamentals en aquest apartat, fa referència al fet de reduir a zero el contingut màxim de residus dels trenta-sis pesticides que existeixen actualment.

5. Nous aliments. Es fa més incidència en la millora del control d'aquests aliments. La tecnologia està molt per davant dels diferents controls i, per exemple, ens trobem amb les carns desnerviades, que resulten d'una nova tecnologia de l'extracció de la carn, que no té una legislació apropiada en aquests moments i que, en determinats països, s'assimilen com a carns extretes mecànicament, perquè tenen una tecnologia de pressions similars, tot i que, morfològicament, s'assemblen més a les carns picades. És molt important que l'etiquetatge sigui precís i concís, que s'informi el consumidor d'aquest tipus d'aliments, i que s'estableixi un llistat de substàncies al·lèrgiques. Finalment, serà també important transparentar els procediments d'autorització dels nous aliments.
6. Additius. S'haurà d'establir un control més exhaustiu sobre el seu ús. Darrerament s'ha demostrat, en els diferents programes de control, una lleugera davallada dels patògens emergents en la microbiologia d'aliments i s'ha trobat un increment en l'ús il·legal de certs additius, sense

respectar els nivells màxims que marca la legislació. Els *aromes fumats* també es mencionen al *Llibre blanc*, per tal de fixar les seves condicions de producció. I, finalment, també s'haurà d'especificar legislativament tot el que fa referència als enzims.

7. Material d'emalatge. S'ha considerat que s'ha d'actualitzar la llista dels materials plàstics que estan en contacte amb els productes alimentaris. També es fa referència als aliments ionitzats i als equips que s'utilitzen.

Altres aspectes de *Llibre blanc* que convé aclarir són els que tracten de les responsabilitats: la màxima responsabilitat és dels fabricants, ramaders, comerciants i operadors comerciants; també de les autoritats administratives que controlen i en garanteixen el compliment, mitjançant els sistemes de control que la comissió proposa perquè es realitzin. I finalment, el consumidor té la responsabilitat d'emmagatzemar, manipular i cuinar els aliments de manera apropiada.

També es parla de la *traçabilitat* o *rastrejabilitat*, que inclou els productes destinats a l'alimentació animal i humana i dels ingredients. L'operador comercial ha de conservar fins a l'últim moment tot el tema de registres o controls, entrades i sortides d'aliments, ingredients, etc., que haurà de posar a disposició de l'administració davant de qualsevol problema.

Un altre tema important és l'anàlisi de perills. Es pot dividir en tres apartats: la determinació del risc, la gestió del risc, mitjançant els reglaments i els

controls que es realitzen, i la comunicació del risc.

La inspecció es realitza des del punt de vista científic i des del punt de vista informatiu. Per poder realitzar una bona inspecció, els aliments han de ser homogenis (s'empren els lots), l'inspector ha de poder accedir fàcilment a tota la informació necessària, intentar desenvolupar noves tècniques d'inspecció (nous estudis han demostrat que algunes tècniques actuals no són les més adequades, per exemple, en la presa de la mostra) i aquestes inspeccions s'haurien d'acreditar. D'altra banda, l'inspector ha d'anar a l'establiment per verificar que els sistemes d'autocontrol, implantats per la indústria, són seriosos i eficients.

### Mesures de suport

- Suport econòmic.
- Calen més laboratoris d'enllaç i de referència.
- Incrementar la formació dels funcionaris que fan el sistema d'inspecció.
- Millorar els acords amb altres països sobre qüestions veterinàries i elaborar normes internacionals en matèries d'aliments i de salut animal.

Finalment, cal comentar que en un document nou —el qual no és, realment, oficial—, sota la denominació SANCO/364/2000, es fan dues afirmacions sobre el futur del que ha de ser la inspecció sanitària: l'estratègia de millora de la seguretat alimentària, quant a contaminacions per bacteris entèrics (*Campylobacter*, *Yersinia*, *Escherichia coli* enterohemorràgica i *Listeria*) i la nova avaluació de la clàssica inspecció de carns.

