



ORGANIZACIÓN DE LAS  
NACIONES UNIDAS  
PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN



ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD

S

Tema 5a del Programa

PEC 01/03

## CONFERENCIA PANEUROPEA SOBRE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

*BUDAPEST, 25-28 DE FEBRERO DE 2002*

### Cuestiones emergentes y problemas sin resolver Medios de gestión

#### FRANCIA

Las cuestiones relacionadas con la inocuidad y la calidad de los alimentos revisten una especial importancia para Europa. El problema de la encefalopatía espongiforme bovina, el asunto de la resistencia a los antibióticos, las dioxinas, y el temor que suscitan las innovaciones tecnológicas en la esfera de la biotecnología (organismos genéticamente modificados) son a menudo noticias de actualidad. Además de los temas que suscitan interés, existen otras preocupaciones relacionadas con la inocuidad de los alimentos y con la salud pública que no aparecen tanto en los medios de comunicación pero que movilizan a los responsables nacionales, europeos e internacionales. Entre ellas cabe mencionar la lucha contra las zoonosis (salmonellas, gérmenes del género listeria), la detección de agentes contaminantes (micotoxinas, metales pesados), de residuos de plaguicidas, e incluso de contaminaciones radioactivas accidentales.

Los problemas relacionados con la inocuidad de los alimentos y la salud pública son complejos y sistémicos porque abarcan desde el entorno de la producción hasta el comportamiento del consumidor final. Incluso la identificación de los riesgos que entrañan para el hombre es difícil o tardía, (por ejemplo en el caso de la resistencia a los antibióticos. Estas dificultades surgen debido a la complejidad de la cadena alimentaria y repercuten en la vigilancia de cada uno de sus eslabones, ya sea en materia de higiene, de agentes contaminantes o de la presencia de organismos genéticamente modificados. La inocuidad de los alimentos y la salud pública plantean evidentemente una serie de cuestiones jurídicas y económicas en cuanto a la responsabilidad de productores, fabricantes, importadores, exportadores, o autoridades públicas en un mercado europeo abierto.

No obstante, las preocupaciones de la población europea, cuyos integrantes son a la vez ciudadanos y consumidores, van también más allá de la inocuidad de los alimentos. Los consumidores reivindican con determinación el derecho a elegir y a disponer de los medios necesarios para tomar decisiones informadas sobre la calidad de los productos alimentarios. Quieren disponer de más información, tanto sobre la evaluación de los riesgos a corto y largo plazo y sobre su gestión, como sobre los métodos de producción. En resumen, reivindican el derecho a estar informados y a participar en los procesos de adopción de decisiones políticas referentes a la inocuidad y la calidad de los alimentos con inclusión del agua.

Para responder mejor a las legítimas preocupaciones de la población, y ante esos problemas complejos y sistémicos, es preciso actuar con rigor metodológico. La gestión eficaz de los riesgos sanitarios debe ajustarse a un método estructurado que integre la aplicación de sistemas de previsión, para detectar riesgos y peligros, y de sistemas de controles de respuesta. Más allá de la inocuidad de los alimentos, para mantener el control de su calidad y ganar la confianza de los consumidores es preciso que se establezcan nuevas modalidades de relación entre los distintos interesados.

## **I. Sistemas de previsión para detectar riesgos y peligros**

Para ser eficaces, los sistemas de previsión deben estructurarse en torno a dos elementos: por una parte, la vigilancia de las enfermedades humanas relacionadas con la alimentación, la detección de los peligros biológicos, físicos y químicos relacionados con los alimentos y, por otra, la evaluación de los riesgos detectados.

### **1. Red de vigilancia**

#### **a) Red de vigilancia de las enfermedades humanas relacionadas con la alimentación**

La vigilancia permanente del estado de salud de la población y el análisis de su evolución se han confiado al Instituto de vigilancia sanitaria (INVS), organismo público que queda bajo la dirección del Ministro de Sanidad y que ejerce sus actividades en particular respecto de las enfermedades de origen alimentario.

Se utilizan distintos sistemas de vigilancia para obtener los datos más exhaustivos que sea posible y para disponer, con todo conocimiento de causa, de los elementos que permitan adaptar las políticas sanitarias a las necesidades de la población.

La declaración de algunas enfermedades es obligatoria. Cada caso se señala y se registra, y los datos pertinentes se utilizan para determinar las causas de la contaminación. Se trata, en particular, del botulismo, la listeriosis y las infecciones tóxicas alimentarias colectivas, cuya vía de entrada es exclusivamente alimentaria, pero también de la brucelosis y la tuberculosis, en cuyo caso la vía de entrada alimentaria es ocasional.

Los centros nacionales de referencia comunican asimismo sus datos para contribuir a esta vigilancia. Se trata de laboratorios de análisis microbiológico y/o de centros de vigilancia epidemiológica, elegidos y acreditados por sus excelentes resultados, a quienes se envían las cepas microbianas de su especialidad para proceder a su identificación sistemática. Colaboran estrechamente con los laboratorios nacionales de referencia homólogos que trabajan con los alimentos, lo que permite perfeccionar la vigilancia de los gérmenes patógenos y, por último, alertar a las autoridades respecto de la existencia de un nuevo peligro. Los centros nacionales de referencia colaboran también con los laboratorios y observatorios europeos y mundiales.

Este mecanismo de vigilancia cuenta también con la participación de una red de laboratorios y de servicios de hospitales que se ocupan en particular de las enfermedades cuya declaración no es obligatoria, con el propósito de conocer las tendencias de su evolución y disponer de determinadas características epidemiológicas al respecto. Cuando se señala un caso en esa red se suele formular una demanda complementaria de información al médico clínico.

Para completar ese sistema existe una red de 500 médicos “vigilantes” especialistas en medicina general, distribuidos en todo el país, que semanalmente comunica los casos registrados. Una red de ese tipo funciona, por ejemplo, en el caso de las diarreas agudas.

Por último, de ser necesario, el Instituto de vigilancia sanitaria organiza encuestas epidemiológicas durante un período determinado con el objetivo de evaluar la existencia de una enfermedad en una población o de determinar los factores de exposición que predisponen a contraerla.

Estos mecanismos son complementarios e interactivos, y de su coordinación se ocupa el mencionado Instituto, que recoge, analiza y publica los datos.

Periódicamente se solicita información a la población mediante encuestas, a enfermos y, en algunos casos, también a voluntarios que gozan de buena salud para realizar las comparaciones indispensables. Cabe señalar que se toman todas las precauciones para garantizar el anonimato de las personas, de conformidad con las obligaciones normativas que existen en Francia.

Esos resultados, así como las recomendaciones pertinentes, se envían a los profesionales de la salud para que transmitan la información a sus pacientes. Esa información se comunica a los Ministerios a quienes incumbe el control de los alimentos (Agricultura y Consumo) de conformidad con el protocolo de cooperación donde se define la naturaleza de la información que intercambian esas administraciones, que gestionan conjuntamente las alertas alimentarias. El Organismo francés encargado de la inocuidad de los alimentos (AFSSA) también recibe los datos que pueden resultarle útiles en su misión de evaluación de los riesgos alimentarios, que se comunican además a la Comisión Europea y a la Organización Mundial de la Salud.

**b) Red de vigilancia y de control de los peligros biológicos, físicos y químicos relacionados con los alimentos (de origen animal o vegetal)**

En Francia se han establecido planes de vigilancia y planes de control. Los planes de vigilancia se aplican principalmente tras la evaluación de una situación en la que el consumidor queda de forma global expuesto a un riesgo. Se basan en un muestreo aleatorio: la selección se realiza estrictamente al azar. Los planes de control se aplican para luchar contra los fraudes y las infracciones. Se basan en un muestreo preciso.

De la aplicación de estos planes se encargan los servicios locales del Ministerio de Agricultura (Dirección general de alimentación, DGAL) y del Ministerio de Consumo (Dirección general de competencia, consumo y represión de fraudes, DGCCRF). Existe un protocolo de coordinación de los controles entre ambas administraciones que prevé el intercambio de información anticipada sobre la orientación de sus proyectos de planes de control y sobre las encuestas de interés nacional en materia de inocuidad de los alimentos. Se ha previsto crear una entidad de coordinación para refrendar las propuestas respectivas con miras a una posible intervención en esos proyectos del Organismo francés encargado de la inocuidad de los alimentos (AFSSA). Pueden programarse encuestas conjuntas sobre temas cuya competencia es compartida.

Los planes de control y los planes de vigilancia se aplican en todas las etapas: elaboración de la materia prima, fabricación, distribución e importación de productos.

Para realizar esas actividades la red cuenta con la colaboración de los ocho laboratorios adjuntos a la Dirección general de competencia, consumo y represión de fraudes del Ministerio de Consumo, de los laboratorios veterinarios departamentales y de los laboratorios nacionales de referencia del Organismo francés encargado de la inocuidad de los alimentos, en los que se basa la Dirección general de alimentación del Ministerio de Agricultura.

Por último, cabe también señalar la cooperación entre el Instituto francés de investigaciones sobre la explotación del mar (IFREMER) y el Organismo encargado de los recursos hídricos en la vigilancia de la calidad de las aguas de las cuencas litorales que tienen una repercusión en la inocuidad de determinados productos de la pesca.

## **2. Evaluación de los riesgos**

Dado que la evaluación de los riesgos sirve de base para que el encargado de su gestión pueda adoptar las decisiones pertinentes, que incluyen la formulación de la reglamentación sobre inocuidad de los alimentos, es importante que se ajuste a una serie de criterios: debe estar basada en información científica y técnica útil y disponible, debe estar fundada en conocimientos científicos de alto nivel, debe ser lo más objetiva posible, en particular no debe guardar relación alguna con los grupos económicos de presión y, además, debe ser transparente.

### **a) La evaluación de los riesgos debe realizarse sobre una base científica sólida**

En Francia hay varias entidades que participan en las actividades de investigación y de evaluación respecto de la inocuidad de los alimentos:

- El Instituto nacional de investigación agronómica (INRA), que ha establecido un vínculo estable con el Instituto nacional de la salud y la investigación médica (INSERM), y equipos de los hospitales universitarios especializados en esta cuestión. Se ha trabajado mucho en la esfera de la inocuidad tanto química como biológica de los alimentos. Esos estudios se refieren esencialmente a la microbiología y la higiene, y su objetivo es potenciar al máximo la función de los microorganismos útiles y reducir al mínimo la repercusión de los organismos perjudiciales. Además, el Instituto nacional de investigación agronómica ha analizado sus actividades de vigilancia, previsión y análisis. El desarrollo de métodos para analizar los riesgos y para apoyar las decisiones está pasando a ser una cuestión prioritaria. El Instituto también ha decidido aumentar en un 40 por ciento, durante los próximos cuatro años, los medios que dedica a la nutrición humana y a las relaciones entre alimentación y salud.
- El Organismo francés encargado de la inocuidad de los alimentos (AFSSA), que cuenta con 13 laboratorios nacionales especializados, es un centro de investigación y de apoyo técnico en materia de inocuidad de los alimentos.
- El Instituto francés de investigaciones sobre la explotación de los productos del mar (IFREMER) interviene en particular en la esfera de la virología y la epidemiología de las gastroenteritis virales de origen alimentario relacionadas con la ingestión de bivalvos. Al haberse adquirido más conocimientos sobre los genomas de los virus del tipo Norwalk es posible detectarlos tanto en las muestras clínicas como en las procedentes del medio ambiente.
- El Instituto nacional de la salud y de la investigación médica (INSERM) realiza estudios sobre el cáncer y las enfermedades de origen nutricional. También lleva a cabo análisis colectivos (sobre la obesidad o la desnutrición) algunos de los cuales pueden señalar riesgos que resulten de interés para determinar la inocuidad de los alimentos (dioxinas).

### **b) Una evaluación científica, eficaz e independiente de la gestión; que además sea interactiva**

Con objeto de garantizar la independencia y la transparencia de este apoyo científico y técnico de alta calidad, algunos países o grupos regionales interesados han decidido separar la evaluación y la gestión de los riesgos, manteniendo sólo las interacciones indispensables en el marco de un enfoque pragmático. Este razonamiento ha recibido el reconocimiento internacional porque, según el Codex Alimentarius, debe existir una separación funcional entre la evaluación y la gestión de los riesgos.

En Francia, en 1998, se creó con arreglo a la ley una entidad para ocuparse de los análisis científicos, el Organismo francés encargado de la inocuidad de los alimentos (AFSSA), con objeto de evaluar los riesgos sanitarios y nutricionales que pudieran presentar los alimentos destinados tanto a seres humanos como animales, incluso los que pudieran proceder de las aguas destinadas al consumo humano. La misión de ese Organismo es también garantizar el apoyo científico y técnico necesario para formular la reglamentación pertinente. La competencia científica de este Organismo es amplia y abarca la seguridad alimentaria desde la producción de las materias primas (productos de origen animal y vegetal) hasta la distribución al consumidor final.

Este Organismo está compuesto por Comités de expertos especializados en materia de nutrición, microbiología, biotecnología, encefalopatías espongiformes subagudas transmisibles, residuos de agentes contaminantes químicos y físicos, alimentación animal, materiales peligrosos por contacto, aditivos, aromas y complementos tecnológicos, salud animal, y en cuestiones hídricas.

Bajo la supervisión de tres ministerios –Agricultura y Pesca; Economía, Hacienda e Industria (consumo); y Solidaridad y Empleo (salud) – el AFSSA es un Organismo independiente de asesoramiento científico.

A fin de garantizar esa independencia, los miembros de los Comités de expertos en las distintas especialidades fueron nombrados mediante oposición.

Los encargados de la gestión de los riesgos en Francia trabajan en estrecha colaboración con el Organismo francés encargado de la inocuidad de los alimentos (AFSSA), entidad a la que debe consultarse obligatoriamente para introducir modificaciones en la reglamentación sobre inocuidad de los alimentos, y que puede proponer las medidas que considere oportunas para preservar la salud pública.

Al Organismo le incumben también funciones de vigilancia y de alerta, así como de información y de transparencia. Aunque sus opiniones y recomendaciones se difunden al público, no está facultado para aplicar medidas de control.

### **c) Cooperación entre las entidades nacionales y regionales de evaluación**

A nivel comunitario, esta separación entre evaluación y gestión de los riesgos se concretará, a principios de 2002, con la creación de la Autoridad alimentaria europea, cuya misión será la evaluación de los riesgos, mientras que la gestión incumbirá a la Comisión Europea y al Consejo.

La futura Autoridad alimentaria europea trabajará en sinergia con la red de entidades de evaluación de los riesgos de los Estados Miembros, a fin de contribuir eficazmente mediante sus conocimientos técnicos a la inocuidad de los alimentos y, por consiguiente, a la prevención de crisis graves en la Comunidad.

## **II. Sistemas de controles de respuesta**

Para ser considerados de respuesta, los sistemas de control, teniendo en cuenta toda la cadena de producción y de distribución de los alimentos, deben basarse en la cooperación de todos los agentes que intervienen en la cadena alimentaria: quienes producen, transforman y comercializan los alimentos, las autoridades encargadas de aplicar los controles y los consumidores.

### **1. Responsabilización de los profesionales**

Los profesionales deben asumir en primera instancia la responsabilidad respecto de la entrada en el mercado de sus productos, e intervienen en la inocuidad de los alimentos de diversas maneras.

**a) Las empresas deben cumplir las disposiciones referentes a la verificación de sus productos**

Las disposiciones legislativas vigentes, en particular las del Código del Consumo o del Código Agrícola, imponen a quienes se ocupan de la comercialización de un producto (importadores, fabricantes) la obligación de verificar que se ajuste a las prescripciones en vigor referentes a la seguridad y la salud de las personas, a la legalidad de las transacciones comerciales, y a la protección de los consumidores. Este mecanismo de autocontrol se aplica asimismo a los distribuidores en el marco de su propia responsabilidad en el sector. Por consiguiente, las empresas deben establecer un mecanismo de verificación interna eficaz, pertinente y fiable a fin de detectar los posibles fallos de sus sistemas de producción en lo que respecta a la inocuidad y la calidad de sus productos. A estos efectos deben crear un mecanismo de seguimiento y control de sus procesos de producción. Para comprobar su eficacia, deberán verificar la conformidad de sus productos mediante análisis realizados por un laboratorio de la propia empresa, o del exterior.

Con objeto de dar mayor credibilidad a los resultados de sus análisis, las empresas pueden proceder a la acreditación de su propio laboratorio. De esta forma ofrecen garantías de fiabilidad y transparencia sean reconocidas por la autoridad de control y por los propios clientes.

**b) Las empresas tienen a su disposición diversos instrumentos**

Guías de prácticas adecuadas en materia de higiene

En Francia, varios sectores tienen a su disposición guías de prácticas adecuadas en materia de higiene, recomendadas por el funcionario encargado de la gestión del riesgo (normativa francesa y comunitaria). Esas guías, elaboradas por las organizaciones profesionales y respaldadas por la autoridad competente con el asesoramiento científico del Organismo francés de normalización, se basan en la aplicación del sistema de evaluaciones por análisis de riesgos en puntos críticos de control (HACCP) que permite definir de forma preventiva los medios de control y vigilancia de determinados riesgos.

Normalización y armonización de los métodos de análisis

Las entidades de normalización francesas y europeas llevan mucho tiempo tratando de armonizar los métodos de análisis de los productos alimentarios. La aplicación de normas expresa la voluntad de asumir una serie de compromisos. En consecuencia, muchas empresas indican referencias técnicas, donde se describen las características del producto, el proceso de fabricación e incluso los métodos de análisis y control aplicados de forma voluntaria. En Francia, esta práctica está muy difundida. El Organismo francés de normalización (AFNOR) se ocupa de coordinar la elaboración de esas normas.

Certificación

Se trata de un sistema de aplicación voluntaria que prevé la certificación del control de calidad de la empresa. En Francia expide estos certificados un organismo independiente acreditado. Actualmente más de 1 000 empresas agroalimentarias francesas disponen ya de un certificado de garantía de la calidad debido a la aplicación de las normas ISO 9000.

Rastreabilidad de los productos

Se trata de crear y mantener actualizados con los medios adecuados, registros escritos con la información pertinente y los datos de identificación de determinados productos, a fin de poder determinar el origen del proceso y las condiciones de producción y distribución de tales productos.

La rastreabilidad es un elemento esencial de los sistemas de certificación de la garantía de calidad, o de la acreditación de productos, y el número de empresas agroalimentarias francesas que mantienen ese registro va en aumento.

## **2. Principios generales de las actividades de los servicios oficiales de control**

### **a) Enfoque integrado de los controles**

Para asegurar la inocuidad de los productos alimenticios es importante que se tomen en consideración todos los aspectos de la cadena de producción de alimentos, desde la materia prima (incluidos los aspectos relativos a la salud y la protección de los animales) y la elaboración de piensos, hasta la distribución de los productos alimenticios al consumidor final. Cada uno de los elementos, incluido el entorno en el que se hallen los productos, puede repercutir en la inocuidad de los alimentos.

*Por ejemplo, en el caso de la crisis de la dioxina, registrado en Bélgica en 1999, se demostró que la intensa contaminación de determinados productos de origen animal se debió a la ingestión de dioxina, por los animales presente en sus alimentos a raíz de una contaminación accidental. Cabe citar otro ejemplo: la presencia de salmonella en los alimentos tal vez no obedezca solamente a las escasas medidas de higiene aplicadas en las empresas agroalimentarias sino también a la contaminación de los animales de los que éstos proceden.*

Este enfoque integrado facilita la difusión de la información, la puesta en práctica de las decisiones y la ejecución de los controles. Permite una mayor coherencia y eficacia no sólo de las redes de vigilancia de las epidemias, es decir, la recopilación de información sobre enfermedades humanas y animales, sino también de las medidas de lucha contra la zoonosis (por ejemplo, la salmonelosis) o de los planes de vigilancia de los agentes contaminantes de los alimentos. Este enfoque de los controles ha demostrado ser particularmente indispensable en la gestión de los riesgos relacionados con la encefalopatía espongiiforme bovina: coherencia del seguimiento desde la explotación agropecuaria (vigilancia de la epidemia) hasta la distribución (rastreabilidad de las carnes), pasando por el matadero (retirada de los materiales cuyo riesgo se ha señalado, por ejemplo). En este tipo de enfoque, la rastreabilidad es un instrumento útil.

### **b) Rastreabilidad**

La rastreabilidad es un elemento fundamental para garantizar la inocuidad de los alimentos. En realidad, cuando surge un peligro (por ejemplo, una infección tóxica alimentaria), el encargado de la gestión del riesgo debe estar en condiciones de localizar el alimento peligroso, proceder rápidamente a la retirada de esos productos en particular, informar a los consumidores y a los agentes encargados del control de los alimentos y, de ser el caso, de rastrear toda la cadena alimentaria para determinar el origen del problema y resolverlo.

Por consiguiente, mediante la rastreabilidad los encargados de la gestión del riesgo al especificar los productos que entrañan riesgo, pueden limitar la exposición de los consumidores al mismo y los efectos económicos que puedan tener las medidas para las empresas. Puede ser verdaderamente eficaz, el sistema de rastreabilidad debe aplicarse en todas las etapas de la cadena, desde el animal vivo, o la materia prima, al producto acabado; desde la explotación agropecuaria a las empresas del sector alimentario, pasando por las empresas del sector de la alimentación animal.

*En la Unión Europea (UE), todos los bovinos llevan su identificación. Mediante un sistema informatizado, la red ANIMO permite seguir el desplazamiento de los animales dentro de la UE. Cuando los animales se sacrifican, el matadero consigna la información referente a cada uno en sus registros y dispone de un sistema de rastreabilidad que le permite relacionar las canales*

obtenidas con un animal determinado. En las canales se imprime un sello que permite identificar el matadero de origen. Además, cuando se comercializa la carne, va acompañada por un documento en el que se indica en particular el establecimiento de origen y el de destino. Este tipo de sistema se repite en cada nivel de transformación ulterior de los productos.

### **3. Cooperación entre los servicios oficiales de control**

#### **a) a nivel nacional**

La cooperación entre los servicios de control puede ilustrarse con el caso de la lucha contra la listeriosis.

*En Francia, de la vigilancia de la listeriosis se ocupa el Centro nacional de referencia sobre listeria (Institut Pasteur de Paris - IPP) que centraliza y define las muestras de "listeria monocytogenes" procedentes de los laboratorios privados o públicos, que también utiliza las declaraciones obligatorias que deben hacer los médicos de los servicios locales del Ministerio de Sanidad. Sobre la base de la información obtenida en las entrevistas con los enfermos, o con sus familiares, sobre sus costumbres alimentarias, los agentes de los servicios veterinarios y los de los servicios locales del Ministerio de Consumo tal vez deban proceder a investigar las neveras de los enfermos o las tiendas donde adquieren sus alimentos. De hecho, el objetivo del interrogatorio sobre los alimentos es poder identificar los elementos comunes (alimentos, marcas, etc.), comparando los cuestionarios de los pacientes infectados por cepas similares y, por último, llegar a una fuente común de contaminación. Este análisis lo lleva a cabo el Instituto de vigilancia sanitaria (IVS)). Las encuestas sobre grupos de casos de listeriosis las coordina, a nivel nacional, la entidad de coordinación de las investigaciones, compuesta por representantes del Ministerio de Sanidad, del Ministerio de Agricultura, del Ministerio de Consumo, del Instituto Pasteur de París, y del Instituto de vigilancia sanitaria.*

#### **b) a nivel regional**

La cooperación entre los servicios de control a nivel regional es indispensable, en particular cuando surgen problemas sanitarios, y permite aumentar la rapidez y la eficacia de las medidas de gestión del riesgo.

*Como ejemplo cabe citar la gestión de la crisis de la dioxina en la Unión Europea. Esa crisis comenzó a finales del mes de mayo de 1999, cuando las autoridades belgas alertaron a la Comisión Europea y a los otros Estados Miembros respecto de la intensa contaminación con dioxinas de determinados productos de origen animal.*

*Esa situación se había iniciado en Bélgica algunos meses antes, en febrero, con la aparición de síntomas clínicos no habituales en aves de corral. Las investigaciones realizadas por los servicios belgas demostraron que esos síntomas se debían a una intoxicación de los animales con dioxina, probablemente presente en sus alimentos, y permitieron identificar al productor de los piensos y al establecimiento que había preparado las grasas utilizadas en los alimentos causantes del problema.*

*Posteriormente las autoridades belgas realizaron encuestas de rastreabilidad para determinar la extensión del problema. Informaron a la Comisión Europea así como a los otros Estados Miembros, y decidieron destruir todos los huevos de las aves de corral contaminadas.*



*La estrecha colaboración entre las autoridades de los Estados Miembros afectados y la Comisión permitió proceder rápidamente a la retirada y destrucción de los productos que podían resultar peligrosos para la salud humana, y detectar los corrales de aves que hubieran podido consumir alimentos presuntamente contaminados. Para Francia, en particular, esa cooperación redundó en la aplicación de las siguientes medidas:*

- *retirada y destrucción de los productos de origen belga que pudieran estar contaminados y se hallaran en territorio francés;*
- *habida cuenta de que se habían introducido en Francia dos lotes de grasas presuntamente procedentes del establecimiento belga donde se habían preparado las utilizadas en los piensos causantes del problema, se realizó una encuesta de rastreabilidad en territorio francés para detectar los corrales de aves que hubieran podido consumir alimentos presuntamente contaminados. A esos grupos se les aplicaron medidas de restricción;*
- *retirada y destrucción de los productos procedentes de las granjas avícolas francesas presuntamente contaminados.*

*En conclusión, la estrecha colaboración entre los distintos Estados Miembros afectados por esta crisis y los servicios en la Comisión Europea permitió reducir con bastante rapidez la exposición de los consumidores al riesgo. Hasta la fecha no se ha identificado ninguna consecuencia perjudicial de esta contaminación en la salud humana, dato que tiende a demostrar la eficacia de las medidas adoptadas.*

#### **4. Cooperación entre servicios oficiales y servicios profesionales de control**

La cooperación es indispensable, en particular durante la gestión de las alertas y las crisis de origen alimentario. La interacción entre los mecanismos de control y de autocontrol establecidos por las empresas y los servicios de vigilancia de la inocuidad de los alimentos de autoridades públicas a nivel nacional permitirá mejorar la calidad y la inocuidad de los productos. La gestión de alertas y crisis requiere una coordinación especialmente eficaz de todos los agentes para atender tanto la necesidad de mantener la inocuidad como las legítimas demandas de los consumidores, reduciendo al máximo los efectos perjudiciales para un sector.

Por tanto, este sistema de gestión de alertas y crisis requiere la cooperación entre las administraciones que se encargan directamente de la cuestión (Ministerio de Economía, Hacienda e Industria; Ministerio de Agricultura y Pesca; y Ministerio de Sanidad) y los representantes de fabricantes y distribuidores de productos alimentarios. El objetivo del mecanismo público de gestión de alertas y crisis no es reemplazar a la propia organización o al mecanismo de gestión de crisis de cada empresa, sino simplemente facilitar una mejor comunicación entre las distintas partes afectadas: fabricantes, importadores, utilizadores e intermediarios de materias primas que se incluyen en la composición del producto acabado, distribuidores, y administraciones a nivel central o local.

En estos casos cabe distinguir tres etapas:

1. La primera corresponde a la detección del riesgo o del peligro, y en ella se realiza la evaluación y el intercambio de información sobre el peligro entre las partes interesadas. Es la fase de alerta;
2. La segunda corresponde a la gestión propiamente dicha de la infracción o la crisis. En ella se realiza un intercambio de información sobre las medidas que cabe de adoptar, sobre el seguimiento de esas medidas, y sobre sus resultados;

3. La tercera fase corresponde a la conclusión de la alerta o de la crisis.

Cuando la evaluación de la situación o del hecho lo requiere, la alerta se trasmite a las partes interesadas mediante la “ficha de comunicación”. Esa ficha es el documento mediante el cual se transmite, entre profesionales y administradores, la información referente a un producto que pueda suponer un peligro para el consumidor. Incluye tres partes: descripción del hecho, del producto y de las acciones adoptadas, previstas o recomendadas. Su objetivo es facilitar a cada una de las partes los datos necesarios para tomar una decisión sobre el trato que debe darse al peligro. Puede ir acompañada, según los casos y de ser necesario, por otras informaciones o documentos que resulten útiles para adoptar esa decisión. También se utiliza para transmitir la actualización de la información pertinente durante la evolución del problema. Puede proceder tanto de la administración como de los profesionales.

Permite que la administración transmita información a las empresas: resultados de las muestras de los servicios de control, si de ellos procede la alerta, números de urgencia de los servicios administrativos, identificación del interlocutor administrativo local o nacional que se encarga del expediente. La información que figura en la ficha es rigurosamente confidencial entre la empresa y la administración.

### **III. Cómo informar y formar a los consumidores**

La inocuidad y la calidad de los alimentos se han convertido en una de las principales preocupaciones de las autoridades, que desean satisfacer mejor las expectativas de los ciudadanos-consumidores franceses. El objetivo de las medidas adoptadas por las autoridades es satisfacer las expectativas de los consumidores, establecer un diálogo entre todos los interlocutores y lograr una mejor comunicación.

#### **1. El deseo de satisfacer las expectativas de los consumidores**

Una de las principales preocupaciones de las autoridades francesas ha sido dar la palabra a los ciudadanos - consumidores. En junio de 1998, la Oficina parlamentaria sobre cuestiones científicas y tecnológicas organizó una conferencia de ciudadanos sobre el problema de los organismos genéticamente modificados. Durante los años siguientes, el gobierno francés siguió organizando ese tipo de “debates democráticos” en foros regionales donde se reunían todos los interesados (ciudadanos-consumidores, expertos científicos y profesionales) y se analizaban otros temas y preocupaciones de actualidad. Este era el propósito de la reunión general de las instancias representativas del sector alimentario que las autoridades francesas organizaron de septiembre a diciembre de 2000 en todo el país, y que fue un proceso dinámico e interactivo en cuyo marco se desarrollaron las siguientes actividades:

- una serie de estudios cualitativos y cuantitativos realizados por un instituto de análisis
- una serie de talleres de trabajo para definir los principales motivos de preocupación de la población

- el análisis de una serie de preguntas recibidas en el sitio creado en Internet
- cinco foros con la participación de representantes locales del sector alimentario, sociaciones, cargos electos, parlamentarios, profesionales de la salud y la enseñanza, el público en general y los medios de comunicación
- un coloquio nacional en París, con el Primer Ministro.

La reunión general de las instancias representativas del sector alimentario permitió aclarar las expectativas del público en materia de calidad e inocuidad de los alimentos, y dar a conocer mejor las medidas adoptadas para preservar la salud pública y garantizar la calidad de los alimentos

## **2. Una estrecha asociación de todos los interesados en el marco de estructuras interactivas**

En Francia existe un foro específico para debatir las cuestiones relacionadas con la alimentación, tanto las actuales como las que puedan plantearse en el futuro. Se trata del Consejo nacional de alimentación (CNA), creado en 1985 y que queda bajo la dirección de los ministros de Agricultura y Pesca, de Sanidad y de Consumo. El Consejo integra a representantes del sector agroalimentario, de los consumidores, de los científicos y de la administración. Atiende consultas sobre la definición de las políticas alimentarias:

- adaptación del consumo a las necesidades nutricionales
- inocuidad de los alimentos para los consumidores
- calidad de los productos alimentarios
- información a los consumidores sobre los productos

Los consumidores y profesionales disponen de otro foro para abordar las cuestiones relacionadas con el consumo, se trata del Consejo nacional de consumo (CNC), que queda bajo la dirección del Ministro de Consumo. Es un organismo paritario consultivo integrado por un grupo de representantes de los consumidores y usuarios y un grupo de representantes de las empresas. Al Consejo se le ha asignado un doble mandato:

- fomentar el acuerdo entre consumidores y profesionales
- celebrar consultas para orientar a las autoridades en materia de política de consumo.

Estas instancias permiten atender a las personas interesadas sobre el terreno, tomar conciencia de los problemas que se plantean y prever, en la medida de lo posible, las crisis. Además tratan de lograr que las relaciones en materia de alimentación entre las autoridades y los consumidores sean más democráticas.

## **3. Un esfuerzo de comunicación por parte de las autoridades**

En sus hogares, los consumidores son responsables de la higiene de los alimentos, de su almacenamiento y de su preparación. También deciden la composición de su dieta. Por tanto, para adquirir buenas costumbres alimentarias es primordial haber recibido una buena educación en materia de inocuidad y calidad de los alimentos. Con ese propósito, el Ministerio de Consumo y el Ministerio de Agricultura han creado en sus sitios en Internet apartados específicos destinados a la información y formación del público en general sobre cuestiones relativas a la inocuidad y la calidad de los alimentos.

Además del Consejo nacional de alimentación (CNA), que emite sus avisos públicos, el Consejo nacional de consumo (CNC) también participa en las actividades de información y formación de los consumidores mediante la publicación de informes y avisos. En 2000, el Consejo nacional del consumo publicó un informe y dos avisos, sobre la formación del joven consumidor y

sobre la calidad de las frutas, legumbres y hortalizas frescas en el comercio, además en 1999, había publicado un informe y un aviso como información a los consumidores, sobre los métodos de conservación de los productos alimentarios perecederos: las carnes.

El consumidor francés tiene asimismo acceso a información de carácter general, obtenida mediante encuestas y análisis por el Instituto de vigilancia sanitaria, que figura en el sitio del Instituto en Internet aunque también se publica en la prensa en forma de artículos. En general se insiste en las recomendaciones cuyo propósito es reducir los factores de exposición al riesgo. Puede conseguirse información más específica sobre determinados grupos de riesgo, por ejemplo, la prevención de la listeriosis en las mujeres embarazadas que puede asegurarse de forma sistemática desde el principio del embarazo.

El Organismo francés encargado de la inocuidad de los alimentos (AFSSA) también participa en la información y la formación del consumidor mediante la publicación de sus avisos y de los documentos simplificados pertinentes. La información científica es ahora más accesible ya que en la red de Internet se ofrecen foros de debate (sobre la listeriosis, o sobre la agricultura biológica) y se citan ejemplos: la alimentación y el equilibrio de la nutrición.

La gestión de los problemas que plantea la inocuidad de los alimentos en Europa, es decir, la forma de dar respuesta a una de las principales expectativas del consumidor-ciudadano, requiere tanto la aplicación de medidas específicas que permitan la detección precoz de los riesgos y peligros como el establecimiento de controles de respuesta. La eficacia de este planteamiento depende de la estrecha cooperación entre productores, servicios de control y consumidores. Esta reflexión sobre la inocuidad y la calidad de los alimentos ha permitido formular una serie de recomendaciones

### **Recomendaciones**

Tras analizar los elementos precedentes cabe formular las siguientes recomendaciones:

- 1) establecer una red de recopilación de datos epidemiológicos a nivel nacional y regional y proceder a su análisis
- 2) establecer redes multidisciplinarias de investigación
- 3) organizar a nivel regional la cooperación entre instancias de evaluación de los riesgos
- 4) contar con la coordinación y la cooperación de los servicios oficiales de control a nivel nacional y regional
- 5) aplicar un enfoque que abarque la totalidad del sector y prevea la interacción del producto con el medio ambiente
- 6) favorecer el desarrollo del control de la inocuidad y la calidad de los productos por los profesionales, en particular tomando en consideración los controles realizados por la empresa que los supervisores públicos consideren eficaces
- 7) organizar el debate público sobre la inocuidad y la calidad de los alimentos con la participación de los consumidores
- 8) intensificar las actividades de información y formación de los consumidores