Visión de la Administración sobre la implementación del Reglamento de higiene de los piensos.

Juan Gómez Apesteguía
Subdirección Xeral de Gandaría

04 / 10 / 2007

1. El Reglamento de higiene de los piensos.

2. Visión de la Administración sobre su implementación

La Comisión, teniendo en cuenta el Libro Blanco sobre seguridad alimentaria, sustituye la Directiva 95/69/CE por un reglamento que tenga en cuenta la seguridad de la alimentación animal en todas las etapas de la producción, fabricación, transformación, almacenamiento, transporte o distribución de piensos, incluida la producción primaria de piensos, que junto con el transporte y distribución de piensos compuestos, estaban excluidos del ámbito de aplicación de la Directiva 95/69/CE, traspuesta a nuestro ordenamiento jurídico por el Real decreto 1191/98.

Por ello, la **Comisión Europea aprueba el Reglamento 183/2005, por el que se fijan requisitos en materia de higiene de los piensos.**

Su objetivo es asegurar un elevado nivel de protección de los consumidores por lo que respecta a la seguridad de los alimentos y los piensos.

Lo que se propuso la Comisión con esta nueva legislación para el sector de la alimentación animal era:

- Hacer obligatorio el **registro** de todos los operadores que intervienen en el sector de la alimentación animal.
- Establecer **condiciones aplicables** a las empresas del sector de la alimentación animal excluidas del ámbito de aplicación de la Directiva.
- Hacer aplicar **buenas prácticas** en todas las etapas de producción y de utilización de los piensos.
- Integrar los **principios APPCC** (Análisis de los peligros y puntos críticos para su control) para las empresas del sector de la alimentación animal, a excepción del ámbito de la producción primaria.

¿A quien afecta el Reglamento de higiene de los piensos?

A todos los explotadores de empresas de piensos, excepto los que se dediquen a:

a) La fabricación de pienso de autoconsumo para animales destinados a consumo propio.

b) La fabricación de pienso de autoconsumo para animales no productores de alimentos.

c) La alimentación de animales destinados a consumo propio.

d) La alimentación de animales no productores de alimentos.

e) El suministro directo del agricultor productor al ganadero consumidor.

f) La venta al por menor de pienso para animales de compañía.

“**Empresa de piensos**: toda empresa pública o privada que, con o sin ánimo de lucro, lleve a cabo cualquier actividad de producción, fabricación, transformación, almacenamiento, transporte o distribución de piensos; se incluye todo productor que produzca, transforme o almacene piensos para alimentar a los animales de su propia explotación”. Reglamento (CE) 178/2002.

“Los explotadores de empresas de piensos **garantizarán** que todas las etapas de producción, transformación y distribución que tienen lugar bajo su control se lleven a cabo de conformidad con la legislación comunitaria, la legislación nacional compatible con ella y las buenas prácticas, y en particular garantizarán que cumplan los requisitos pertinentes en materia de higiene que establece el presente Reglamento”.

“Al **alimentar** animales destinados a la producción de alimentos, los agricultores deberán adoptar medidas y procedimientos para mantener, al nivel más bajo que pueda alcanzarse razonablemente, el riesgo de contaminación biológica, química y física de los piensos, los animales y los productos de origen animal”.

“Para las operaciones en el ámbito de la **producción primaria** de piensos y las siguientes operaciones asociadas:

a) el transporte, el almacenamiento y la manipulación de productos primarios en el lugar de producción,

b) las operaciones de transporte para entregar los productos primarios del lugar de producción a un establecimiento;

c) la mezcla de piensos exclusivamente para las necesidades de su explotación sin utilizar aditivos ni premezclas de aditivos con excepción de los aditivos de ensilado,

los explotadores de empresas de piensos deberán cumplir las disposiciones del **anexo I** cuando sean pertinentes para las operaciones que se lleven a cabo”.

¿En que consiste el anexo I?

Consiste en una serie de requisitos relacionados con:

✓ la higiene

Requisitos de higiene:

- Medidas para controlar la contaminación peligrosa
- Medidas sobre aspectos fitosanitarios, salud animal y medio ambiente.
  - Programas de vigilancia y control de zoonosis y agentes zoonóticos.

Cuando proceda, programas de limpieza y desinfección adecuada de las instalaciones, equipo, almacenamiento y transporte.

“Para las operaciones no consideradas en el apartado 1, (todas las que no sean de producción primaria) incluida la mezcla de piensos exclusivamente para las necesidades de su explotación cuando se utilicen aditivos o premezclas de aditivos con excepción de los aditivos de ensilado, los explotadores de empresas de piensos deberán cumplir las disposiciones del **anexo II** cuando sean pertinentes para las operaciones que se lleven a cabo”.

¿En que consiste el anexo II?

Requisitos del personal:

- Competencia y cualificación.
- Organigrama.
- Información por escrito de funciones, responsabilidades y competencias.
- Procedimiento escrito de retirada rápida y actuación con los productos no conformes.

controles.

1. El Reglamento de higiene de los piensos.

2. Visión de la Administración sobre su implementación

Tres son los puntos donde han podido surgir dudas respecto de las distintas posibilidades de interpretación del Reglamento:

- Trazabilidad externa
- Trazabilidad interna
- APPCC

- **Trazabilidad externa**
- **Trazabilidad interna**
- **APPCC**

REGLAMENTO (CE) 178/2002, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria

Considerando 29: Es necesario asegurarse de que las empresas alimentarias o de piensos, incluidas las importadoras, pueden al menos identificar a la empresa que ha suministrado los alimentos, los piensos, los animales o las sustancias que pueden ser incorporados a su vez a un alimento o a un pienso, para garantizar la trazabilidad en todas las etapas en caso de efectuarse una investigación.

Considerando 28: La experiencia ha demostrado que la imposibilidad de localizar el origen de los alimentos o los piensos puede poner en peligro el funcionamiento del mercado interior de alimentos o piensos. Es por tanto necesario establecer un sistema exhaustivo de trazabilidad en las empresas alimentarias y de piensos para poder proceder a retiradas específicas y precisas de productos, o bien informar a los consumidores o a los funcionarios encargados del control, y evitar así una mayor perturbación innecesaria en caso de problemas de seguridad alimentaria.

Artículo 18 **Trazabilidad**

1. En todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución deberá asegurarse la trazabilidad de los alimentos, los piensos, los animales destinados a la producción de alimentos y de cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso, o con probabilidad de serlo.

Artículo 18 **Trazabilidad**

2. Los explotadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos deberán poder identificar a cualquier persona que les haya suministrado un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos, o cualquier sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso, o con probabilidad de serlo.
Para tal fin, dichos explotadores pondrán en práctica sistemas y procedimientos que permitan poner esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.

Artículo 18 **Trazabilidad**

3. Los explotadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos deberán poner en práctica sistemas y procedimientos para identificar a las empresas a las que hayan suministrado sus productos. Pondrán esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.

«Empresa de piensos», toda empresa pública o privada que, con o sin ánimo de lucro, lleve a cabo cualquier actividad de producción, fabricación, transformación, almacenamiento, transporte o distribución de piensos; se incluye todo productor que produzca, transforme o almacene piensos para alimentar a los animales de su propia explotación.

- Trazabilidad externa
- Trazabilidad interna
- APPCC

REGLAMENTO (CE) 178/2002, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria

Artículo 18 **Trazabilidad**

1. En todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución deberá asegurarse la trazabilidad de los alimentos, los piensos, los animales destinados a la producción de alimentos y de cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso, o con probabilidad de serlo.

- Trazabilidad externa
- Trazabilidad interna
- APPCC

Artículo 5

Obligaciones específicas

1. **Para las operaciones en el ámbito de la producción primaria de piensos y las siguientes operaciones asociadas:**

   a) el transporte, el almacenamiento y la manipulación de productos primarios en el lugar de producción,

   b) las operaciones de transporte para entregar los productos primarios del lugar de producción a un establecimiento;

   c) la mezcla de piensos exclusivamente para las necesidades de su explotación sin utilizar aditivos ni premezclas de aditivos con excepción de los aditivos de ensilado,

deberán poner en punto, aplicar y mantener uno o varios **procedimientos escritos permanentes** basados en los principios HACCP.

los explotadores de empresas de piensos deberán cumplir las disposiciones del anexo I cuando sean pertinentes para las operaciones que se lleven a cabo.

Artículo 6

Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)

2. Los principios a los que se hace referencia en el apartado 1 son los siguientes:

…/…

g) establecer documentos y registros **en función de la naturaleza y el tamaño de las empresas** de piensos a fin de demostrar la aplicación efectiva de las medidas indicadas en las letras a) a f).

Artículo 7

Documentos relativos al sistema HACCP

1. Los explotadores de empresas de piensos deberán:

a) acreditar ante la autoridad competente, **en la forma que esta disponga**, que cumplen lo dispuesto en el artículo 6;

b) garantizar que todos los documentos que describen los procedimientos establecidos de conformidad con el artículo 6 están **actualizados** en todo momento.

Artículo 7

Documentos relativos al sistema HACCP

2. **La autoridad competente deberá tener en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa de piensos al fijar los requisitos de forma** a los que se hace referencia en la letra a) del apartado 1.

Algunas Comunidades autónomas han establecido esta **“forma de acreditar”** exigiendo la presentación de, por ejemplo, un listado de los puntos críticos junto con la comunicación de cumplimiento, para las fábricas de pienso.

Esta no es la postura adoptada en Galicia.

En relación con los **puntos críticos** de control, el Reglamento no solo nos obliga a **determinarlos** (artículo 6):

a) **identificar** cualquier **peligro** que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables;

b) **determinar** los **puntos críticos** de control en la etapa o etapas en las que un control sea indispensable para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables;

También nos obliga el Reglamento a:

c) **establecer límites** críticos en los puntos críticos de control que diferencien la aceptabilidad de la inaceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros identificados;

Estos límites estarán definidos en la legislación y/o en el plan de control de la calidad.

d) **establecer y aplicar procedimientos de supervisión** eficaces en los puntos críticos de control;

Para ello, comprobaremos si:

- Se ha determinado la **frecuencia** de la vigilancia.
- Se ha determinado **el responsable** de realizar esta vigilancia, este ha recibido instrucciones por escrito, y existen documentos firmados que acrediten la vigilancia.

e) **establecer medidas correctoras** cuando de la supervisión se desprenda que un punto crítico no está controlado;

Para ello, comprobaremos si:

- Se ha determinado quien es **el encargado** de **evaluar** los resultados del seguimiento y de tomar las **decisiones** en consecuencia, y existen documentos firmados que lo acrediten en caso de haberlas adoptado.

- Se ha establecido un **procedimiento** que, a partir de los datos obtenidos, permita **ajustar** el proceso y **mantener el control**.

Y también, nos obliga el artículo 6, como elementos de autocontrol y transparencia, a comprobar:

- Si se **verifica** la eficacia del sistema, y existen documentos que lo acrediten (auditorías y resultados de análisis del producto terminado).

- Si todo se encuentra registrado en los **documentos** relacionados con la vigilancia de los PCCs.

Los **autocontroles** y la **trazabilidad** son el método más eficaz, y debe ser utilizado por el explotador de la empresa de piensos para cumplir con los requisitos de higiene en la fase de la cadena alimentaria que a él le toca controlar.

El entendimiento y la colaboración entre la Administración y las Empresas de pienso, en el marco establecido por la normativa vigente, es una condición imprescindible para asegurar el cumplimiento de la misma, y con ello, garantizar la seguridad de los alimentos de origen animal.

GRACIAS POR SU ATENCIÓN