
Buenas prácticas de sanidad ambiental en la industria alimentaria

Empresas y Administración coinciden en la importancia de incluir la gestión de plagas en los sistemas de calidad

- **Tras los recientes brotes de listeria sufridos en España, la Asociación Nacional de Empresas de Sanidad Ambiental (ANECPLA) ha organizado un desayuno de trabajo con distintas empresas y asociaciones del sector alimentario y la Administración Pública con el objetivo de intercambiar opiniones sobre este ámbito.**
- **Todos los invitados a este productivo encuentro coincidieron en destacar la importancia de incluir la gestión de plagas en los sistemas de gestión de calidad de las empresas, desde el principio hasta el final del proceso de producción.**
- **La importancia de la percepción del riesgo por parte de los empresarios y los trabajadores, el imprescindible control de los proveedores y la necesaria formación en prevención fueron otros de los aspectos señalados en los que incidieron los asistentes.**

Madrid, octubre 2019.- Los recientes brotes de listeria surgidos en España han puesto en jaque a la industria alimentaria, colocando irremediamente el foco sobre las prácticas y procedimientos que ésta lleva a cabo para garantizar la calidad óptima de los productos que ofrece.

Con el objetivo de intercambiar opiniones y analizar la situación desde diversas perspectivas, la Asociación Nacional de Empresas de Sanidad Ambiental (ANECPLA) ha llevado a cabo un interesante desayuno de trabajo -que tuvo lugar el pasado jueves 10 de octubre en el Hotel Ayre Colón de Madrid- donde se han reunido distintos representantes de empresas y asociaciones de la industria alimentaria, la Administración Pública y ANECPLA.

Al encuentro han acudido Sergio Monge y Milagros Fernández de Lezeta, presidente y directora general respectivamente de ANECPLA; Bernardo Ferrer y María de la O Álvarez, de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid; Clara Vidal, de la empresa auditora Bureau Veritas; Monserrat Botella y Lorena Mira, directora de Calidad y responsable de Laboratorio respectivamente de la empresa Jesús Navarro; Antonio Tasa, jefe de Explotación de Mercalicante; Ana García Bravo, subdirectora de la Asociación de Fabricantes de Harinas y Sémolas de España (AFHSE); M^a de los Ángeles Granados, responsable de Calidad y Control de Gestión de Santa Catalina S. Coop. De Castilla la Mancha; Laura San Martín, responsable del Departamento de Calidad de Explotaciones Avícolas Redondo; y Soledad del Dedo, responsable del departamento de Calidad de Bellsolà en Madrid (Grupo Monbake).

Todos ellos coincidieron en destacar la importancia de integrar la gestión de plagas dentro de los sistemas de Control de Calidad de las empresas de la industria alimentaria, a fin de

que éstas puedan participar de forma activa y con pleno conocimiento en el plan de prevención, los procesos de control, sistemas de vigilancia, etc.

“En muchos casos el problema es que se nos sigue viendo como la empresa de tratamientos: cuando la plaga es evidente y surge la necesidad apremiante de aplicar el tratamiento que sea oportuno”, ha explicado la directora general de ANECPA, Milagros Fernández de Lezeta. “Sin embargo, desde distintos organismos tanto a nivel nacional como europeo lo que se nos está pidiendo va por otra deriva completamente distinta. Y es que seamos empresas de prevención. Todo ello por no hablar de las crecientes restricciones que existen a la hora de la aplicación de productos biocidas”.



Así lo ha destacado también Bernardo Ferrer, de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid: “siempre estamos valorando riesgos, la cuestión es cómo obtener los menores riesgos con el mínimo coste. Para empezar, resulta imprescindible que la empresa de gestión de plagas forme parte del equipo y que valore qué puntos decide controlar para obtener el máximo beneficio. Se trata de un arte que se consigue con la máxima capacitación. Cuando estamos hablando de profesionales, existe la garantía de que, con unos mínimos controles no va a producirse una plaga”.

La importancia de la percepción del riesgo

“Si no se tiene conocimiento de los riesgos que existen detrás de la ejecución de determinadas prácticas es muy difícil que se lleven a cabo las medidas de prevención necesarias para evitar estos riesgos. Por este motivo es de suma importancia que trabajemos en aumentar la percepción del riesgo por parte de los empresarios,

especialmente de los pequeños empresarios”, ha puntualizado Sergio Monge, presidente de ANECPLA.

Un importante aspecto en el que ha coincidido en resaltar Bernardo Ferrer, de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid, quien ha reconocido que “hoy por hoy, en la industria alimentaria española esta percepción del riesgo es muy baja”. Por ello, ha recalcado que “es importante ponérselo fácil al empresario con exigencias como, por ejemplo, el imprescindible control de proveedores”.

Y es que es precisamente el control de proveedores un punto especialmente sensible para la Asociación de Fabricantes de Harinas y Sémolas de España (AFHSE) quien, a través de su subdirectora Ana García Bravo, ha señalado dos vías de entrada de potenciales plagas en su ámbito de actuación. Por un lado, los productos provenientes del campo que reciben cada día y, por otro, las condiciones y ubicación de los almacenes donde se guarda el cereal cosechado hasta el momento de su empleo (ya sea del agricultor, el almacenista, la cooperativa o la propia empresa).

En este sentido, resulta de especial importancia destacar la necesaria colaboración de los titulares de las instalaciones de la industria alimentaria, sobre todo en lo que respecta al mantenimiento de las condiciones higiénicas, la salubridad y las reparaciones de estructuras que impidan la entrada y distribución de especies plagas.



Por otro lado, denuncia García Bravo, de la AFHSE, “un porcentaje muy amplio de las plagas que padece nuestro sector proviene directamente del origen, del campo. La producción agrícola se ha visto sometida en los últimos tiempos a un doble reto: por un lado, un aumento de la presión de plagas y enfermedades de los cultivos en campo favorecidas por el cambio climático, y de otro lado, una disminución en la disponibilidad de



productos fitosanitarios para su prevención y control. La mayor parte de las veces la plaga entra en los almacenes a través del propio grano, incluso en forma de huevo, si a esto añadimos las nuevas restricciones de uso de productos fitosanitarios y biocidas, en ocasiones es casi imposible de controlar”, denuncia García Bravo.

En el caso de la empresa Jesús Navarro este hándicap se salva, según han explicado Monserrat Botella y Lorena Mira, mediante periódicas visitas en terreno de los proveedores directos. “Nosotros, por ejemplo, trabajamos con proveedores de terceros países como la India a quienes, además de exigirles una certificación de seguridad alimentaria, los equipos de Compras y Calidad de la empresa visitamos periódicamente para impartirles formación acerca de la imprescindible calidad del producto”.

El tamaño sí importa

Otro de los aspectos que ha quedado patente como resultado de este fructífero intercambio de opiniones ha sido el hecho de que el tamaño de la empresa del sector de la alimentación sí es relevante en relación con varios aspectos. Por un lado, la ya mencionada percepción del riesgo. Pero no sólo eso. Antonio Tasa, jefe de Explotación de Mercalicante, ha señalado diferencias importantes en este sentido hasta el punto, señala, “que en instalaciones compartidas con distintos operadores hemos sido capaces de firmar un convenio con las empresas de tamaño pequeño y medio para que una empresa profesional se ocupe de la gestión de plagas de todo el espacio. Nosotros gestionamos las zonas comunes, pero en el caso de las empresas individuales ha sido necesario realizar esta mediación para que el tratamiento sea más profesional, mejor programado y más eficiente”.

En función de este criterio M^a de la O Álvarez, de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid, ha diferenciado la existencia de tres tipos de empresas. “Por un lado”, explica, “se encuentra el pequeño comercio minorista que se acoge a las guías sectoriales y realiza un control periódico porque se siente obligado. Luego están”, continúa, “las empresas que trabajan con cadenas de alimentación, las cuales poseen un sistema de autocontrol centralizado. Y, por último, tenemos a las empresas grandes, industria alimentaria, que suelen tener un plan de control de plagas que no siempre está imbricado con los departamentos de calidad de la propia compañía, sino que en la mayoría de las ocasiones es externo y no se encuentra demasiado coordinado. En mi opinión”, reitera, “lo ideal es que la gestión de plagas forme parte de los sistemas de prevención de la compañía desde dentro”.

Y no sólo el tamaño sino también la ubicación es otro de los aspectos que Laura San Martín, responsable del Departamento de Calidad de Explotaciones Avícolas Redondo, ha destacado como fundamentales a la hora de recibir la visita de los inspectores de calidad. “Si eres una empresa grande ubicada en Madrid se sufre una presión de inspección permanente que en muchos casos acaba con un levantamiento de actas de inspección motivados por una simple cuestión de mantenimiento y uso de las instalaciones y no tanto por descuidos o incumplimientos”. Unos controles y exigencias que no sólo provienen de arriba -por parte de la Administración-, sino también del siguiente escalón por abajo: los *retailers*. Esto es, “los comerciantes al por menor a los que vendemos nuestro producto que nos miran con lupa y ante quienes un fallo en la cadena de producción relacionada con un tema de plagas puede llegar a penalizarnos muy gravemente”, afirma.

“La profesionalización del sector de la gestión de plagas”, en opinión de Bernardo Ferrer, de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid, tiene que ir dirigida hacia las labores de asesoramiento en el caso de los clientes más pequeños, mientras que para los



clientes grandes ésta ha de focalizarse más en la colaboración con respecto a los sistemas de calidad”.

Clara Vidal, de la auditora Bureau Veritas, por su parte, ha evidenciado la necesidad de que “cualquier empresa relacionada con la industria alimentaria ha de apostar de forma decidida por el control de plagas. Y uno de los requisitos que pueden ayudar a estas empresas a seleccionar entre las compañías que ofrecen estos servicios es, entre otros, la certificación CEPA, un aval europeo al que cada vez se someten más empresas en nuestro país, lo que revierte en la creciente profesionalización del sector”.

Qué se les pide a las empresas de control de plagas

Si existe un requisito imprescindible que se le exige a las empresas de control de plagas por parte de todos los representantes de la industria alimentaria presentes en el encuentro es el contar con el suficiente conocimiento técnico y capacidad de alerta como para delegar completamente este ámbito de la calidad en ellas. Así lo ha expresado Soledad del Dedo, responsable del departamento de Calidad de Bellsolà en Madrid (Grupo Monbake): “sin duda, en nuestro caso, lo que más valoramos de una empresa de gestión de plagas es la parte técnica, el diagnóstico que realizan cuando perciben una posible desviación, que el informe de tendencias sea comprensible y nos ofrezca la suficiente información para poder valorar la implementación de acciones. Asimismo”, continúa, “otra cosa a la que damos también mucha importancia es la rapidez en dan la voz de alarma cuando detectan un problema, ya que un retraso en esta alerta puede generar a la empresa un problema grave”.

En este sentido, la directora general de ANECPLA ha denunciado asimismo la problemática con la que muchas empresas de gestión de plagas se encuentran cuando son contratadas por facilities que ejercen de intermediarias con el cliente final. “Es el caso, fundamentalmente de grandes clientes a los que en muchas ocasiones no se les ofrece el servicio óptimo debido a que, por un lado, nos encontramos con el muro insalvable de un intermediario que no nos provee de la información integral que precisamos para realizar nuestro trabajo, nos ajusta las acciones a realizar en función de un presupuesto cerrado e inamovible y nos limita a la hora de trasladar al cliente los problemas que podamos detectar”.

XXXX

ANECPLA es la Asociación Nacional de Empresas de Sanidad Ambiental. Constituida en 1992, asocia a más de 485 empresas que representan, aproximadamente, el 85% del volumen de facturación del sector en España, y cuyos principales objetivos se centran en la consolidación de un sector profesionalizado **que vele por la salud pública y el medio ambiente** y la lucha contra el intrusismo.

Información a usuarios y profesionales:

ANECPLA

Tel: 91 380 76 70

anecpla@anecpla.com

www.anecpla.com

www.anecpla.com/blog-anecpla

@anecpla

www.facebook.com/Aneecpla

www.linkedin.com/company/anecpla

plus.google.com/u/0/110039649301749091029/posts

www.youtube.com/user/AneecplaTV



Contacto editorial:

CONSUELO TORRES COMUNICACIÓN

S.L. – Consuelo Torres/Lorena Bajatierra

Tel: 91 382 15 29

consuelo@consuelotorres.es

lorena@consuelotorres.es

(Imágenes disponibles bajo demanda)