

## **Políticas y marcos legales comunitarios.**

La globalización del comercio de alimentos y las últimas crisis alimentarias han convertido la seguridad alimentaria en el centro de atención de la sociedad, los gobiernos y las organizaciones supranacionales. Esto ha significado que las medidas legales tomadas a nivel nacional necesiten ser armonizadas a todos los niveles, intentando que la percepción del riesgo que tienen los consumidores varíe.

La Comisión Europea se planteó un rediseño de las políticas comunitarias y una reforma de la legislación alimentaria europea, ya que, a lo largo de los años, la diversidad de las condiciones sociales, políticas y económicas de los distintos países había originado una gran disparidad entre la legislación de los países miembros. Para ello se publicaron las siguientes normas:

- Libro Blanco sobre inocuidad de los alimentos con objeto de empezar a construir una nueva base jurídica para un control adecuado de la producción de alimentos y piensos y de la inocuidad de los alimentos.
- Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, en 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 inocuidad de los alimentos.
- Resolución Res AP (2003)3 Sobre Alimentación y Atención Nutricional en Hospitales.
- Reglamento 852/2004/CE en el que se describen normas generales de higiene de los productos alimenticios, y Reglamento 853/2004/CE en el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento 882/2004/CE sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud y bienestar de los animales.
- Reglamento 854/2004/CE por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

## **Sistemas de gestión de calidad.**

Para responder a las exigencias de los consumidores que habían perdido la confianza en los productos alimenticios, muchas empresas del sector de la alimentación utilizaron como estrategia, con la finalidad de dar a sus productos un valor añadido, la implantación de normas de certificación internacionales, como la ISO 9000, concedida por una entidad independiente y de reconocido prestigio: la Organización Internacional de Normalización (ISO).

Puesto que los requisitos del Sistema de Gestión de Calidad (SGC) establecidos en la edición ISO 9001:2008 estaban destinados a conseguir la satisfacción del cliente más que al aseguramiento de la calidad del producto y/o servicio alimentario, se publicó la ISO 15161:2001 (directrices para la aplicación de la ISO 9001:2000 en la industria de alimentos y bebidas).

## **Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria**

La Comisión del Codex Alimentarius de la FAO ha normalizado el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) basado en la determinación de puntos críticos de control y en la realización de un análisis continuo de peligros. El sistema APPCC, ha sido incorporado como principio general en la legislación de la Unión Europea, constituyendo la base jurídica de los sistemas de garantía de la inocuidad de los alimentos en los estados miembros.

Por ello, las empresas alimentarias tienen la obligación legal de implantar un sistema para asegurar la inocuidad de los alimentos puestos a disposición de los consumidores, basado en el APPCC.

El nuevo concepto de seguridad alimentaria está enfocando a las organizaciones, al desarrollo de sistemas que integren requisitos legales y requisitos de los SGC; es decir, sistemas que concilien la seguridad alimentaria con el control de calidad y la satisfacción del cliente.

**ISO 22000:2005**, sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria, es una norma internacional que fomenta la inocuidad alimentaria, lo que permite estar a la vanguardia de las exigencias del mercado, y establece los requisitos aplicables a un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos (SGIA) cuando un organismo necesite demostrar su capacidad para controlar los peligros, con el fin de que se suministren de forma sistemática productos finales inocuos. Tales medidas satisfacen tanto los requisitos de los clientes como los requisitos reglamentarios en materia de inocuidad de los alimentos, y tienen por objeto lograr una mayor satisfacción de los clientes mediante un control eficaz de los peligros de los alimentos, incluidos procedimientos de actualización del sistema y de mejora continua.