



BSA 2021

BARCELONA SEGURIDAD ALIMENTARIA

#seguridadalimentaria #forumbsa2021
#bcnseguridadalimentaria #BSA

EL DÍA DE MAÑANA EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Dossier de preguntas y respuestas del BSA 2021: “El día de mañana en la seguridad alimentaria”

Lunes, 7 de junio de 2021

www.forumbsa.com

ORGANIZA





PREGUNTAS Y RESPUESTAS DEL BSA 2021: “EL DÍA DE MAÑANA EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA”

Las respuestas han sido emitidas por los ponentes **José Juan Rodríguez Jerez (JJR)**, Catedrático de Nutrición y Bromatología de la UAB; **Roberto Ortuño (RO)**, Responsable de Seguridad Alimentaria en Ainia; **Ana Peris (AP)**, Directora Técnica de GSC, **Eva Tolosa (ET)**, Responsable de Planes y Programas de Control de ASPCAT; **Sara Bover (SB)**, Jefe del Programa de Funcionalidad y Seguridad Alimentaria del IRTA; **Mònica Saltor (MS)**, Consultora en Calidad y Seguridad Alimentaria; **Bosco Fonts (BF)**, CEO & Board member; **Xavier Pera (XP)**, Responsable de Seguridad Alimentaria y Calidad de AECOC; **Xavier Abad (XA)**, Jefe de la Unidad de Biocontención y Laboratorios NBS2 de IRTA-CReSA y **Victòria Castell (VC)**, Jefe de Servicio de Planificación, Auditoria y Evaluación del Riesgo del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya

- 1. ¿Tenéis conocimiento de cómo las empresas han gestionado la interfase entre sistema de gestión de la Seguridad Alimentaria y sistema de gestión de Riesgos Laborales en esta pandemia?**

AP: Casi todas las empresas incluyeron dentro de los APPCC el riesgo del Coronavirus tanto en higiene de instalaciones, como en lugares comunes de encuentro de trabajadores (vestuarios, comedores, ...). La gestión conjunta y eficaz queda demostrada porque los centros de trabajo no han sido focos de extensión de la enfermedad.

RO: El concepto *One Health* tiene todo su sentido en este caso; la integración de sistemas es clave.

- 2. Frente a una información proveniente de China que se había detectado coronavirus en carne de Argentina y otras advertencias al respecto ¿Se está investigando la posibilidad de transmisión del virus a través de alimentos?**

RO: Las vías de contagio masivo están bien identificadas. Hasta la fecha no se ha constatado ningún caso de contagio a través de los alimentos. Por otro lado, todas las noticias relacionadas con la detección en alimentos vienen de un único país. En ciencia, nunca hay nada descartable al cien por cien, pero a día de hoy mi opinión es que no tendría demasiado sentido dedicar recursos y esfuerzos a esa línea.

- 3. ¿Cuál es la tasa de infectividad del virus SARS-CoV-2? Quería añadir como referencia, por ejemplo, que esta tasa en el caso del Norovirus es pequeña, de tal manera que una dosis pequeña de Norovirus tiene capacidad de ocasionar una toxinfeción alimentaria, ¿qué ocurre en caso de la Covid-19?**

JJR: En el caso del virus SARS-CoV-2 la transmisión es por vía área persona a persona, por lo que la concentración necesariamente debe ser alta, lo que implica proximidad entre las personas.



4. **En relación con la detección del virus en aguas ¿No hay problemas de conservación de la integridad de RNA en aguas residuales? ¿Podrías indicar las conclusiones a las que se ha llegado y si se utilizará para prediagnóstico de futuribles infecciones?**

RO: Respecto a la primera pregunta, y desde el punto de vista de los análisis, no constituye un problema ya que se identifican fragmentos específicos de ARN del virus y en los casos de brotes declarados las concentraciones son altas.

La conclusión principal es que es un magnífico sistema para seguir la evolución e identificar la aparición de brotes en un colectivo. Creo que sí, que quedará como sistema de prevención de infecciones por SAR-Cov2, de sus variantes. Es un buen indicador de casos en el colectivo, incluso anticipando el rebrote.

5. **En el caso de análisis sensoriales donde los catadores eran externos, ¿sabéis si han podido continuar con su actividad debido a la limitación de personas? Tengo entendido que solo han podido seguir su actividad los paneles constituidos por personal interno.**

AP: La actividad en cata ha continuado, en general, si bien cada laboratorio ha seguido sus criterios en materia de prevención y control del COVID. Efectivamente aquellos paneles con personal externo que tenían restringida la entrada a externos no han podido trabajar durante un periodo con este tipo de catadores.

Es conocido que el espíritu de la cata es realizar la misma en unas condiciones tales, que son necesarios medios que sólo en los laboratorios son posibles (por ejemplo, control de la temperatura), pero podría estudiarse un sistema de cata simultánea, pero en remoto.

6. **¿Cuál es la importancia de la formación en la prevención?**

AP: La formación es una de las grandes patas de la CULTURA de la Seguridad Alimentaria y la prevención otra, por lo que una de las grandes responsabilidades de los líderes de industria es dar a conocer, difundir y formar estas materias. La prevención personal (PRL) es un apéndice más de la seguridad alimentaria.

7. **¿El caso de las auditorías se puede aplicar al control oficial en algunos casos?**

AP: Por supuesto. Una herramienta muy importante en las auditorías es presenciar actividades, pero otra, es revisión documental, entrevista en oficinas, auditoría vertical de expedientes ya realizados, medidas tomadas, etc... estas fases pueden perfectamente realizarse en remoto, lo que hace más sostenible el sistema.

8. **En relación con las alegaciones de seguridad resultantes de los estudios de evaluación de riesgo ¿Hasta qué punto el consumidor está preparado para entender este tipo de mensajes/alegaciones?**

SB: En el ámbito europeo/mediterráneo podría ser difícil este tipo de mensaje, se prefieren los mensajes positivos. Reconocer un error y demostrar que se ha superado y se está en



mejores condiciones no es habitual en nuestro entorno. En Estados Unidos, por ejemplo, la legislación está contemplando la utilización de estas alegaciones siempre y cuando se sustenten con estudios de validación robustos.

9. ¿Cómo reacciona un inspector de salud pública cuando una empresa comunica un incumplimiento en criterios microbiológicos?

ET: La comunicación activa los mecanismos de comprobación y verificación: analizar los resultados no conformes, pero sobre todo ver la actuación que ha generado, acotar la magnitud del fallo, donde está el foco, qué medidas correctoras se han puesto en marcha, cómo se previene a futuro que no vuelva a ocurrir.

10. En relación con los tratamientos post-letalidad que se pueden aplicar en las estrategias preventivas ¿Cuáles podrían ser? ¿Podéis poner algún ejemplo? ¿Tratamientos térmicos dentro del envase, por ejemplo?

SB: El tratamiento por excelencia cuando no se requiere tratamiento posterior son las altas presiones.

11. ¿Cómo garantizar una adecuada validación en una pasteurización de platos preparados a conservar en condiciones de refrigeración? ¿es suficiente control de curvas de Tª en producto durante el proceso mediante sondas o hay algún método más avanzado y eficaz?

SB: La monitorización y verificación de las curvas de tiempo/temperatura es clave. Hay que ver como se hace, deben reflejar el perfil del punto crítico frío del alimento y del punto crítico frío del equipo en máxima producción o condiciones más adversas.

12. ¿Qué opinión, desde el punto de vista de tratamiento post-letal tenéis del uso de bacteriófagos?

SB: Es una tecnología emergente, aunque ya hay algunos autorizados. Requiere un contacto muy directo, los estudios demuestran que son válidos; la aplicación comercial y rutinaria puede no ser fácil por la dificultad en reproducir las condiciones de laboratorio de proximidad y homogeneidad. Hay otras soluciones menos sensibles a estas variables en su aplicación que también deben tenerse en cuenta.

13. Actualmente, ¿para qué productos elaborados sería conveniente realizar un mayor control de los proveedores?

ET: Para los productos de máximo riesgo, como cárnicos curados de consumo directo, lácticos o quesos elaborados con leche cruda, alimentos listos para el consumo donde la carga microbiana original sea lo mínima posible.



14. ¿Cómo crees que reacciona un inspector cuando una empresa la informa que nunca ha detectado un positivo por *Salmonella* o *Listeria*?

ET: Hay que evaluar el conjunto, suelen ser muy buenos conocedores y cuesta creer en el riesgo cero. La observación del conjunto le hará ver si la afirmación es sólida. En muestras aleatorias recogidas de entornos ya se ha observado que hay desviaciones. No se debe tener miedo a comunicar un positivo, sí que hay que acompañarlo de las medidas correctoras adecuadas para minimizar el riesgo de recurrencia.

15. Me ha parecido curioso que Eva mencione a los aditivos como "amenaza" no microbiológica, y que Sara los considere un método de control. Debemos ser capaces de comunicar a los consumidores que los aditivos son seguros (a las dosis establecidas) y necesarios (para minimizar riesgos).

ET: Era un comentario enfocado a aditivos no aprobados o en dosis no adecuadas.

SB: Estoy de acuerdo. El debate de los últimos años va en línea de la eliminación de aditivos; falta divulgación sobre la seguridad de su empleo y su aportación a la hora de alargar la vida de los productos. Hay que saber comunicar el balance riesgo/beneficio en este terreno.

16. ¿Está preparado el consumidor para entender la comunicación de resultados negativos?

ET: Hay que generar confianza, una alerta implica un problema, es más importante la actuación y saber comunicarla.

SB: Coincido.

17. ¿Cómo se lleva la formación al consumidor final? ¿Pensáis que es suficiente la información en el etiquetado? O una formación general del "público consumidor" teniendo en cuenta que muchas alertas se dan en el ámbito doméstico. Quizás haya que corresponsabilizar al consumidor en términos de riesgo alimentario.

ET: Indiscutible, falta comprensión en los términos y conceptos. ACSA trabaja en esta línea de facilitar información al consumidor.

18. Mi gran preocupación es el desperdicio alimentario, ya que veo que muchos alimentos se desperdician/ discriminan por el aspecto físico, por ejemplo, el caso de las naranjas y mandarinas, porque la calidad es apta, pero simplemente por el aspecto ya se descartan. Eso lo sé de mano directa por familiares míos que tienen campos. Mis dudas: ¿es QUÉ se puede hacer en estas situaciones? ¿Por qué se producen estos descartes?

SB: Desde hace ya unos años son diversas las iniciativas, tanto de investigación de los múltiples factores y causas del desperdicio alimentario como de implementación de estrategias para combatirlo. Un ejemplo es el programa y acciones que se llevan a cabo desde el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural (e.g. <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/malbaratament-alimentari/>).



Puede consultar un documento divulgativo al respecto en

<http://agricultura.gencat.cat/ca/detalls/Noticia/Treballem-per-lAprofitament-dels-Aliments>

19. ¿Cómo hacer que el CEO vea la calidad como una inversión y no como un coste y un departamento que siempre dice NO, que es un departamento que bloquea?

BF: Mi estrategia fue poner sobre la mesa del Consejo de Administración la ventaja competitiva de tener un certificado IFS... la primera decisión fue hacer que calidad dependiera del del CEO. Es un mensaje de convencimiento al TOP para que llegue hasta la base.

MS: En algunas empresas con las que he colaborado la implantación pasa por crear un equipo de implantación IFS que audita internamente; es una muy buena manera de movilizar a todo el equipo. La Calidad es un tema común a todos los departamentos.

20. ¿Cómo encaja el enfoque de certificación de calidad? en empresas de gran consumo que juegan la "Champions League" es evidente, pero ¿qué ocurre cuando la empresa se mueve en un ámbito más local?

BF: Es lo mismo, una compañía de alimentación debe tomarse en serio la Calidad sea cual sea el ámbito de desarrollo de actividad, no se puede vivir sin...

MS: Trabajo en entornos más pequeños, escuelas, por ejemplo, la preocupación es la misma, no se puede trabajar sin un sistema de calidad.

21. ¿Cómo se consigue que la calidad sea responsabilidad de cada uno de los departamentos de la empresa, en lugar de pasarle el "muerto" al departamento de calidad?

BF: Hay que utilizar al CEO de la compañía, se le pone el chaleco Calidad y se le muestra... suele ser suficiente... hay que verle implicado, no mails o comunicados, presencia y participación.

22. ¿Cómo se implica en Calidad desde el operario hacia arriba?

MS: El operario suele tener ganas de participar. El freno suele estar en el nivel de mandos intermedios. Hay que aproximarse a ellos y darles respuesta involucrando al mando intermedio.

BF: Hay que estar poco en el despacho, hay que vivir en el terreno para involucrar a todos los niveles, incorporarlos, no ignorarlos...



23. ¿Cómo sistematizar estas aportaciones de operarios? ¿Se ponen en marcha grupos de trabajo para resolver cuestiones específicas de las líneas?

BF: Es importante sistematizar las aportaciones, pero el pisar el terreno es clave, estar presente en la línea.

24. Hay un nivel de resistencia al cambio que pasa por la afirmación “Yo esto ya lo he hecho siempre así” y resulta que no es exactamente lo que se está pidiendo... ¿cómo actuar?

BF: Utiliza al CEO.

MS: Estas personas deben modificar su forma de actuar ya que no tiene cabida en un sistema de calidad como los que estamos planteando.

25. ¿Cómo se integran los distintos sistemas de gestión de la empresa basados en el ciclo de mejora continua en el día a día de la empresa cuando se va extendiendo de calidad, a riesgos laborales, a medio ambiente, además en tiempos distintos...?

MS: No se puede hacer crecer añadiendo funciones a una misma persona, hay que ir adaptando el equipo.

26. Sistema de Calidad, ¿coste o inversión?

BF: Convencer al Consejo de Administración es clave, ¿existe la posibilidad de negocio sin Calidad? Sin convencer no avanzar, puede ser frustrante.

27. Cuando vamos a estabilizar el sistema de gestión de la calidad después de la implantación ¿cómo rebajamos la carga de seguimiento?

MS: Una vez implantado no debe verse como carga, cada uno aporta su parte al sistema.

BF: Calidad coordina los distintos departamentos, si son jóvenes deben formarse para poder trabajar coordinando.

28. ¿Tenéis algún esquema de comunicación de implantación del sistema de Calidad para asegurar que la información fluya desde dirección y llegue a todos los niveles?

MS: Lo primero es conocer el entorno y la formación a todos los niveles es imprescindible. Calidad no hace, coordina. Esta receta sirve para empresas grandes y pequeñas. Si la Dirección no se integra el sistema no será sólido.

29. Los ajustes de coste afectan a Calidad por cambios de perfiles seniors a juniors, ¿implica una dificultad en el sostenimiento de la herramienta?

MS: Es cierto, existen casos, hay que formarles debidamente en sus funciones.



30. ¿Qué haces cuando el CEO dice, siempre lo he hecho así y siempre me ha ido bien, por qué voy a cambiar?

BF: Al CEO hay que: 1) explicarle con detalle las consecuencias de no tomarse en serio la Calidad en una empresa alimentaria. Y 2) explicarle los cambios en normativas y legislación que hacen que las cosas ya no son como antes y que por lo tanto el “siempre se ha hecho así” ya no sirve...

MS: He sido durante muchos años auditora, y donde he visto cambios importantes, es cuando el Director de Planta, va cada día con una linterna a la zona productiva, y lidera con el ejemplo.

31. ¿Qué base documental utilizamos para formar sobre cultura alimentaria a todo el personal de la planta?

MS: Si hablamos de implicación y de la calidad como tema estratégico, ¿sería interesante que la dirección general viviese personalmente, como hace calidad, todo el desarrollo de la auditoría de certificación? ¿Por qué no pasa?

BF: Al CEO (o DG) claro que hay que implicarle en la auditoría. Como mínimo en la primera reunión y en la última. No es negociable.

32. La formación de SA debería empezar en las escuelas, en los primeros ciclos...junto a la higiene alimentaria, como materia obligatoria que se completara en ciclos superiores, ¿sería la manera de llegar a todos?

XP: Sin duda sería una vía para que la sociedad tuviera una educación base sobre dieta y salud, pero creo que a veces queremos resolver demasiadas cuestiones a través de la escuela con los pocos recursos que tienen. Ya en la crisis económica de 2008 se hablaba de educar en las escuelas sobre cuestiones financieras para evitar que se volviera a repetir una crisis de la deuda como la que tuvimos. Mi opinión es que en las escuelas se debe educar en tener un espíritu crítico sobre la información que consumidos y las fuentes que emiten dicha información, que nos proteja de ser “engañados” o creernos lo primero que nos cuentan. Con eso ya tendríamos mucho ganado.

Creo que la educación sobre buenos hábitos alimentarios debe trabajarse en casa y, en todo caso, ser reforzada en la escuela.

VC: Desde la Agència Catalana de Seguridad Alimentaria estamos convencidos de ello. Con esta voluntad trabajamos elaborando materiales en colaboración con pedagogos para la formación en SA, adaptados a los diferentes ciclos formativos y que ponemos a disposición del Departament d’Ensenyament y de los centros educativos a través de la web de ACSA.



33. ¿Los medios de comunicación deberían jugar un papel de filtro responsable en la transmisión de información veraz i fiable?

XP: No solo los medios de comunicación, si no todos los actores. Los medios son también un operador económico y por consiguiente necesitan captar la atención con información impactante.

34. ¿No es sorprendente que una de las principales fuentes en que se confía es la comunidad científica y la TV?

XP: La TV es el medio de transmisión, quien emita la información es otra cosa... el medio en sí puede canalizar información de científicos o bloggers... el canal también se enfoca a un público determinado... y se complica con las redes sociales y los líderes de las mismas.

VC: En cuanto a los medios de comunicación tradicionales, cuando nos solicitan información, solemos dirigirlos a los expertos sin ejercer filtros.

35. El riesgo cero no existe ¿el consumidor está preparado para entender esto?

XA: Hay que incrementar la capacidad crítica del consumidor, sobre todo cuando jugamos con números/probabilidades. Solo hay que recordar el concepto de distancia de seguridad y riesgos asociados en COVID. La educación en este punto es básica, hay que saber manejar la incertidumbre asociada a cualquier dato que se facilite y juegue la probabilidad.

VC: Es importante relativizar el nivel del riesgo, comparándolo con otras situaciones o otros riesgos conocidos. Esto nos permitirá saber qué nivel representa determinado peligro en un alimento.

XP: El concepto riesgo/beneficio es una buena herramienta.

36. Estáis hablando de la importancia de relativizar el nivel de riesgo ¿Ocurre lo mismo con el aceite de palma? Es una de las materias más importadas y se sigue usando.

VC: El aceite de palma no es un problema de seguridad alimentaria; otras cuestiones hacen percibir este producto como no deseable, su sistema de obtención, la deforestación, etc... (medioambiente) y también aspectos nutricionales en cuanto a la composición de sus grasas (nutrición, dieta).

37. Hay un cruzamiento entre riesgos reales y otros inventados, como el aceite de palma, lo que nos lleva a dudar de todo. Cuando hay un rechazo a un producto, siempre se le asocia como producto de riesgo. Luego sale tanta información que nos queda el riesgo del producto. ¿Eso no sería desinformación?

VC: Si, todo se mezcla.



XP: El aceite de palma es un ejemplo de tormenta perfecta. Medioambiente, nutrición, seguridad alimentaria plagado de condicionales hacen que se sobrepase la capacidad de comprensión sobre el problema raíz.