



Associação Portuguesa de
Hotelaria Hospitalar



INOVAÇÃO TECNOLÓGICA E SEGURANÇA ALIMENTAR EM LINHA FRIA

Lisboa 4 de Novembro de 2011

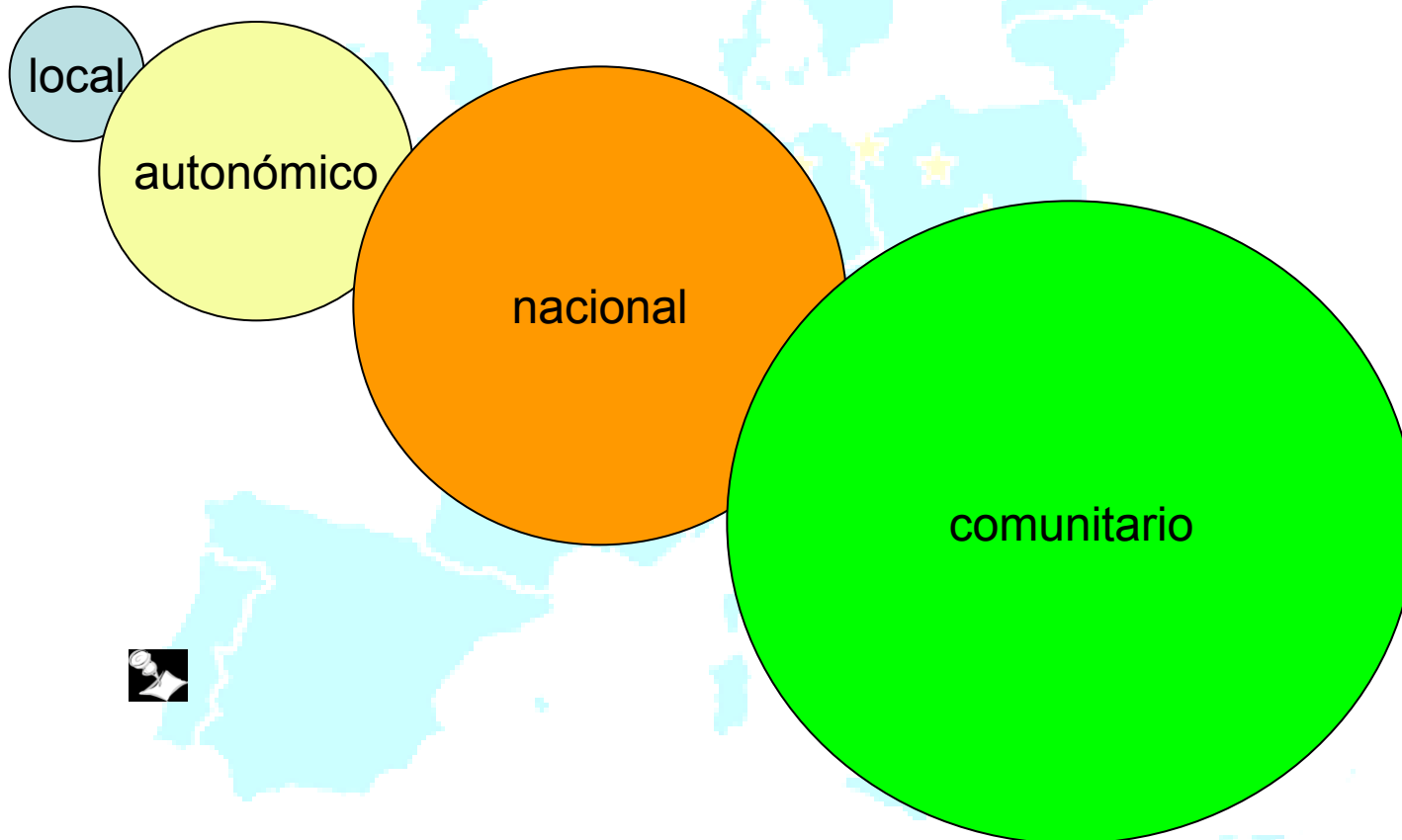
A light blue map of Europe is centered in the background. Overlaid on the map are twelve yellow stars, arranged in a circle, representing the flag of the European Union. The text is written in a bold, orange, sans-serif font.

La Unión Europea: Un marco legislativo único en Seguridad Alimentaria



En principio...armonizar

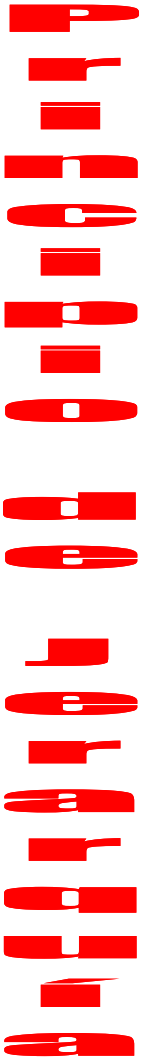
■ Esferas concéntricas en el ámbito legislativo: delegación de potestad



A
L
E
G
I
S
L
A
C
I
O
N
A
R
I
O
D
E
L
E
S
T
A
D
O
A
U
T
O
N
O
M
I
C
O
L
O
C
A
L
C
O
M
U
N
I
T
A
R
I
O

¿Demasiada normativa?

- Legislación originaria de la UE
 - ✚ Tratados fundacionales
- Legislación Derivada de la UE
 - ✚ Reglamentos
 - ✚ Directivas
 - ✚ Decisiones
- Legislación propia de los Estados miembros
 - ✚ Leyes de traslación de directivas comunitarias
 - ✚ Normativa administrativa (Reglamentos técnicos)



Un nuevo enfoque ...

Una nueva filosofía

Libro Blanco de la Seguridad Alimentaria

Una nueva base legal general

Reglamento 178/2002

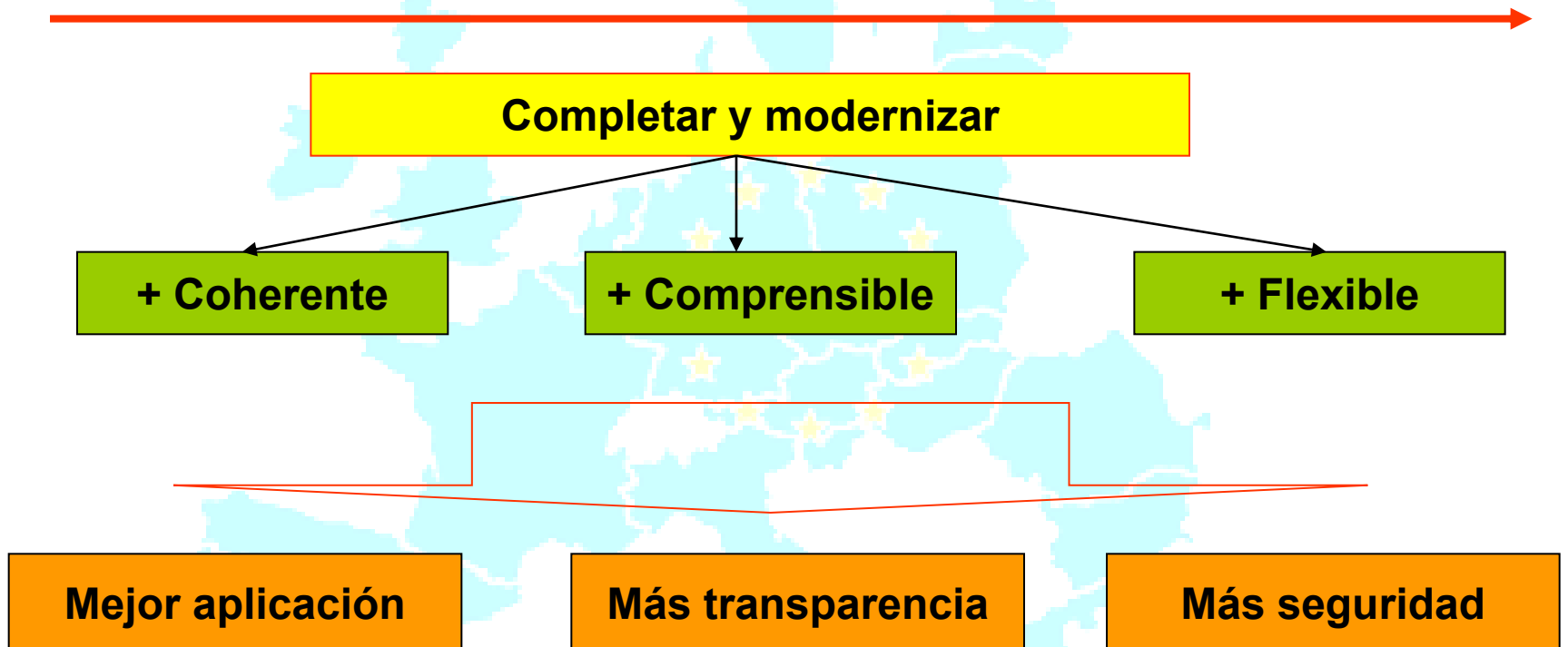
Un desarrollo acorde

Paquete de higiene alimentaria 2004



Un Punto y aparte ...

- Libro Blanco sobre la Seguridad Alimentaria de 12 de enero de 2000



Libro blanco: principios generales

- Enfoque global: de la granja a la mesa
- Definición clara de las funciones de todas las partes involucradas en la cadena alimentaria
- Rastreabilidad de los alimentos
- Coherencia, eficacia y dinamismo de la política alimentaria
- Análisis de los riesgos (incluida la evaluación, la gestión y la comunicación de los riesgos)
- Independencia, excelencia y transparencia de los dictámenes científicos
- Aplicación del principio de precaución a la gestión de los riesgos

Necesidad de un marco legal

- Completo y armonizado
- Actualizado
- Basado en la mejor evidencia científica
- Regulador de procesos más que de productos finales
- Equitativo en la distribución de responsabilidades
- Orientado a la prevención

De la voluntad política a la
legislación positiva:

Reglamento (CE) n°
178/2002 del Parlamento
Europeo y del Consejo, de
28 de enero



RE (CE) 178/2002

• Objetivos

- Protección de la vida y salud de los consumidores
- Protección del bienestar animal, de las plantas y del medio ambiente
- Lograr la libre circulación de alimentos y piensos
- Adaptarse a las presentes o futuras exigencias internacionales





RE (CE) 178/2002: contenido ⁽¹⁾

• Principios troncales:



Análisis del riesgo

-  Basado en evidencias científicas
-  Independiente, objetivo y transparente

Cautela

-  En caso de incertidumbre
-  Medidas proporcionadas

Transparencia

-  Consulta a los actores implicados
-  Información al público



RE (CE) 178/2002: contenido ⁽²⁾

- Seguridad alimentaria: requisitos

- Alimentos seguros

- Uso normal y esperado
- Información al consumidor
- Alimentos nocivos
- Efectos en el tiempo
- Efectos acumulativos
- Sensibilidad especial de ciertos consumidores
- Conformidad de lote



RE (CE) 178/2002: contenido ⁽³⁾

• Responsabilidades

- De los explotadores de las industrias
- De las Autoridades competentes
- Trazabilidad
 - En toda la cadena alimentaria
 - Alimentos, piensos, sustancias, etc.



RE (CE) 178/2002

- La autoridad

- Creación de una Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (Cap. III)

- La vigilancia y el control

- Sistema coordinado de alerta rápida
- Gestión de situaciones de emergencia
- Gestión de la crisis

“Paquete higiénico alimentario”

✓ Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios

✓ Reglamento (CE) nº 853/2004 sobre las normas específicas de los alimentos de origen animal

✓ Reglamento (CE) nº 854/2004, que establece un marco comunitario para los controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano



- Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios



Reglamento (CE) 852/2004

- Seguridad alimentaria en toda la cadena alimentaria
- Importancia de las Guías de Buenas Prácticas
- Implantación de procedimientos de autocontrol basados en los principios APPCC
- Necesidad de establecer claros criterios microbiológicos y de temperatura
- Principio de equivalencia en las importaciones




Reglamento (CE) nº 852/2004

- Capítulo III, Art. 8.2
 - “Las guías nacionales podrán elaborarse bajo los auspicios de un organismo nacional de normalización de los mencionados en el Anexo II de la Directiva 98/34 CE”

Proyecto en España: “Nueva norma
UNE AENOR de Seguridad
Alimentaria en Línea Fría”



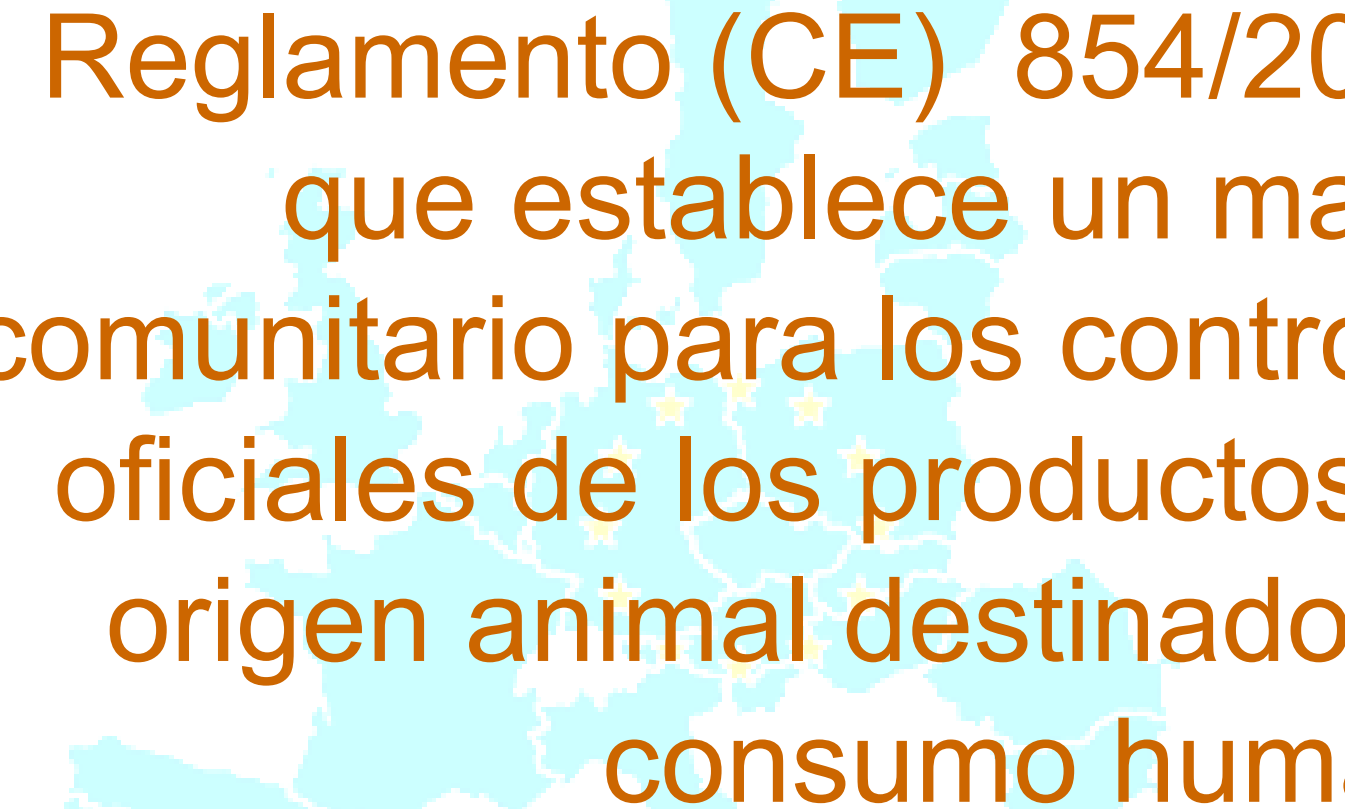
A light blue map of Europe is centered in the background. Overlaid on the map are twelve yellow stars arranged in a circle, representing the flag of the European Union. The text is overlaid on the map in a large, bold, orange font.

• Reglamento (CE)
853/2004 sobre las normas
específicas de los alimentos
de origen animal



Reglamento (CE) 853/2004

- Exclusivamente para productos de origen animal
- Obligación de registro y autorización de los establecimientos
- Mercado de identificación (conforme al RE (CE) 854/2004)
- Importación: lista positiva de países autorizados
- Enfoque sectorial exhaustivo

A light blue map of Europe is centered in the background. Overlaid on the map are several yellow stars, which are the symbols of the European Union, arranged in a semi-circle across the continent. The text is written in a bold, orange-brown font over the map.

Reglamento (CE) 854/2004,
que establece un marco
comunitario para los controles
oficiales de los productos de
origen animal destinados al
consumo humano



Reglamento (CE) 854/2004

- Autorización de actividad exclusiva de las Autoridades competentes
- Accesos de la autoridad a locales y documentación
- Potestad de control
 - A través de auditorias de Buenas Prácticas
 - A través del control de implantación de sistemas APPCC
 - A través de los controles específicos sectoriales



A light blue map of Europe is centered in the background. Overlaid on the map are twelve yellow stars arranged in a circle, similar to the flag of the European Union. The text is written in a bold, orange-brown font over the map.

**Resolución Res AP(2003)
sobre alimentación y atención
nutricional en hospitales
(Comité de ministros 12/11/03)**



Europa y las cocinas hospitalarias

- Informe del Consejo de Europa sobre desnutrición hospitalaria (2002)
- Efectos negativos de esta situación
- Orientación sistemática al problema
- Compromiso y responsabilidad
 - De la autoridad sanitaria
 - De la gerencia hospitalaria
 - De las cocinas hospitalarias



Apéndice de la Res AP (2003)

- Valoración y tratamiento nutricional en los hospitales
 - ✚ Monitorización nutricional
 - ✚ Identificación y valoración de las causas
 - ✚ Soporte nutricional
 - ✚ Alimentación ordinaria
 - ✚ Soporte nutricional artificial
- Personal de atención nutricional
 - ✚ Responsabilidad en los hospitales
 - ✚ Comunicación
 - ✚ Educación nutricional a todos los niveles

Apéndice de la Res AP (2003)

- Prácticas del Servicio de alimentación
- Organización del servicio de alimentación
- Contrato del servicio de alimentación
- Servicio de comidas y entorno:

3.4 *Temperatura e higiene de los alimentos*

- Todos los pacientes deberán recibir comida de hospital, que se almacenará, preparará y transportará de modo que se garantice la higiene, la seguridad, el sabor, la gastronomía, y el contenido nutricional de los alimentos.
- Todas las comidas caliente se deberán servir a una temperatura de 60-70°C.

CONCLUSIÓN

FINALMENTE, LOS CONSUMIDORES NECESITAMOS
SEGURIDADY CONFIANZA





GRACIAS