

ENTREVISTA Licenciado en Química y tecnólogo de los alimentos, dirige un grupo integrado por 10 empresas y 8 laboratorios, con más de 80 trabajadores en plantilla. Impulsa desde hace nueve años las Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria

LUIS MARÍA GALLEGO

DIRECTOR GENERAL
GRUPO ANALIZA CALIDAD

«Tenemos análisis de listeria positivos cada semana, pero las industrias operan en consecuencia y retiran productos»

G. ARCE / BURGOS

Las Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria, impulsadas por el grupo burgalés Analiza Calidad, arrancaron el pasado jueves en Madrid y se sucederán a lo largo de las próximas semanas en Barcelona, Asturias, Santiago de Compostela y, finalmente, Burgos, donde se celebrarán el 12 de diciembre en la UBU. Es la novena edición de este encuentro de expertos y, en esta ocasión, la crisis alimentaria desatada por el brote de listeriosis será uno de los temas estrella. El director general de esta compañía, con 20 años de trayectoria y 8 laboratorios agrolimentarios y medioambientales repartidos por España, valora la situación creada y los riesgos latentes en la cadena alimentaria.

223 afectados, 3 fallecidos y 7 abortos en la crisis alimentaria vivida este verano. ¿Qué ha fallado?

Ha sido una crisis grave y de las más importantes en España, pero es un tema coyuntural. En nuestro país hay un sistema de seguridad alimentaria muy estudiado, muy trabajado y con unos requisitos de control perfectamente definidos. El problema surge por una serie de múltiples incoherencias, incumplimientos y ausencias de la legalidad, tanto de las empresas productoras (que se han saltado un montón de requisitos) como de la Junta de Andalucía. Independientemente de que si es una competencia municipal, de que si hay problemas con las transferencias autonómicas o de que faltan veterinarios en la Inspección, ha habido un incumplimiento: esa empresa no ha sido inspeccionada. Es más, carecía de los requisitos reglamentarios para estar establecida como una empresa alimentaria. Es una pena, pues afecta a todo el sector alimentario, porque hay mucha gente que está cumpliendo y en España se ha ganado mucho en seguridad alimentaria en los últimos diez años. Es más, hay mucha empresa española que ha resistido a la crisis gracias a que cumple con los requisitos establecidos a nivel comunitario y puede exportar a Europa, China, Japón, Estados Unidos, Canadá...

¿La crisis de la listeria puede cerrar puertas de mercados exteriores?

Canadá sufrió una crisis de listeriosis con el pavo de acción de gracias. Hubo muertos y se estableció un protocolo de cumplimiento muy exigente. La crisis que hemos vivido en España es compleja, pero no es normal que pase...

¿Hay mucha empresa alimentaria



VALDIVIELSO

que incumple la normativa?

Piratas hay en todos los sectores. Esto es una crisis muy localizada en un sector que está muy bien desarrollado y controlado. Siempre hay un empresario y una administración que no ha sido pertinente en su actuación. Insisto en que los controles en seguridad alimentaria son mucho mayores que hace diez años, aunque esto no quita que puedan salir otras alertas. Análisis de listeria positivos tenemos cada semana, pero las industrias operan en consecuencia y activan protocolos de retirada de productos y de inspección. Siempre hay productos de alto riesgo y hay empresas que no quieren jugársela a retirar un lote del mercado por lo que hacen controles analíticos previos y, en función de los resultados, proceden. Este es el juego habitual de la industria alimentaria, el problema es cuando se saltan estos requisitos, cuando se sigue la comercialización con una contaminación entre manos.

Llama la atención que se detecte tanta listeria en laboratorio.

La listeria se protege, por así decirlo, y es difícil que los desinfectantes la destruyan. Es muy persistente, se

encapsula y, además, en comunidades muy grandes de colonias que son muy difíciles de erradicar. La crisis vivida parte de que la empresa no ejecutó un plan de mejora y control adecuado [sus responsables fueron detenidos esta semana]. Existe un reglamento comunitario de riesgos microbiológicos (el 2.073) en el uno de sus microorganismos estrella es la listeria porque es muy fácil que se dé, porque es muy difícil de erradicar una vez que se mete en una industria y porque es peligroso.

¿Es la carne el alimento que más nos debe preocupar?

La carne, la leche y el huevo tienen un alto potencial de contaminación. Pero para eso están los tratamientos culinarios. La carne hay que comerla curada y procesada por el calor, igual que la leche... Los vegetales también presentan otras problemáticas, como residuos de plaguicidas, metales pesados, etc.

¿Prevé una normativa más estricta tras la última crisis?

Habrà una mejora en la rigurosidad del cumplimiento de los planes de autocontrol de las empresas. La industria alimentaria necesita forma-

«Los controles de seguridad alimentaria son mucho mayores que hace 10 años»

«Hay una falta de formación en la industria alimentaria»

ción. Hay una falta de formación en el sector alimentario: antes se daban los carnés de manipuladores, ahora no. Creo que existe una falta específica de regulación de la formación de manipuladores, los requisitos que se exigen ahora dejan mucho margen al empresario a la hora de formarles. No puede ser que uno de los empresarios implicados

en la crisis de listeria diga que ha gastado muchos litros de lejía, cuando el uso de este producto está prohibido hace diez años...

¿Ha aumentado la preocupación en los clientes de sus laboratorios?

El riesgo cero no existe y la gente se preocupa, aunque el cliente profesional tiene muy bien controlado su plan de garantía sanitaria.

¿A qué retos se enfrenta la calidad alimentaria?

La industria debe ir mejorando en cuanto a la calidad de sus nuevos productos con todas las nuevas tecnologías que tiene a su disposición. Muchos riesgos alimentarios cambian, desaparecen, se amortiguan e incluso reaparecen con los cambios tecnológicos. Recordemos lo que supuso la tecnología del frío en esta industria... Pues bien, los nuevos procesos tecnológicos buscan que el consumidor tenga mejores productos, que éstos se produzcan de una manera más sostenible y que garanticen una seguridad y una inocuidad en el consumo mayor.

Burgos es un referente en industria agroalimentaria. ¿Está a la altura?

Estamos ante un reto global. Hay industrias que están apostando muy fuerte por la automatización, la inteligencia artificial e incluso con los sistemas de *blockchain* para garantizar la trazabilidad de sus productos. Los laboratorios, por nuestra parte, nos adaptamos a unos requisitos nacionales e internacionales.

¿Todos los productos alimentarios que están en el lineal del comercio han pasado por el laboratorio?

Seguro, aunque es posible que una industria alimentaria ponga un producto en el mercado sin analizar, aunque es algo minoritario. Sí es cierto, que España está muy por debajo de otros países comunitarios en los niveles de control. Las referencias son Francia, Holanda, Bélgica, Alemania, Países Bajos o Dinamarca, incluso Italia. En restauración, por ejemplo, hay países que obligan a poner a disposición del público el último informe realizado por la inspección, que ha controlado la cocina, los métodos de elaboración, todo. Este en España no se hace, aunque no quiere decir que tengamos inseguridad. Las alertas en España parecen una barbaridad, en Europa las tienen más interiorizadas y las actuaciones son más contundentes. Recuerdo el problema que el pasado año hubo de salmonela en una gran multinacional láctea, Lactalis. Cerró una fábrica.