La industria cárnica española cumple con la normativa de seguridad

La Asociación Nacional de Industrias de la Carne (ANICE) ha reunido este jueves a los medios de comunicación para explicar los estrictos procesos y controles a los que se somete la producción de carne y sus derivados y atender las peticiones de información, ante la gravedad del caso y la alarma social generada entre los consumidores por el brote de listeriosis en carne mechada que tuvo lugar este pasado mes de agosto en Andalucía.

En primer lugar, el Secretario de ANICE, Miguel Huerta, ha querido mostrar su solidaridad y apoyo a las personas afectadas por el brote y a sus familiares, así como reconocer el trabajo realizado por los profesionales sanitarios y por las autoridades encargadas de la investigación y control del brote. Durante la comparecencia, los representes de la industria cárnica han explicado los estrictos controles a los que se somete la producción cárnica en nuestro país, y que dan como resultado uno de los niveles de seguridad alimentaria más altos del mundo.

A lo largo de la jornada, se ha manifestado que todas las empresas de alimentación, y la industria

cárnica en particular, trabajan bajo elevados estándares de seguridad y calidad. Las empresas son las responsables y las primeras interesadas en la seguridad de los alimentos, y para ello aplican con rigor los controles sanitarios establecidos. Además, las empresas tienen implantados **sistemas de autocontrol basados en principios rigurosos y científicamente avalados, q**ue incluyen el análisis de los riesgos y el control de los puntos críticos del proceso de fabricación, con un registro documental sistemático de todos los procesos y procedimientos de control.

Esos registros documentales permiten a las autoridades sanitarias mantener un control permanente sobre la actividad de cada empresa, en base a los resultados de estos, valorando el desempeño de las empresas y adoptando decisiones. Además, parte esencial de este sistema es la trazabilidad, que permite conocer el origen de las materias primas y el destino de los productos elaborados, lo que agiliza la retirada de producto del mercado cuando resulta necesario. ANICE quiere trasladar a los consumidores y a la sociedad en general tranquilidad y confianza en el sistema de control de los alimentos de la Unión Europea, que es uno de los más avanzados del mundo.

David Rodríguez Lázaro, profesor y director del Área de Microbiología de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Burgos, ha sido el encargado de explicar los sistemas de seguridad que se llevan a cabo para evitar la contaminación por listeria. Además, ha recalcado que el riesgo cero en seguridad alimentaria es imposible de lograr, pero que, no obstante, el nivel de seguridad alimentaria actual en España es el más alto que hemos tenido nunca. Asimismo, ha explicado que es pronto para sacar conclusiones, ya que habrá que esperar a que la crisis finalice por completo y se cuente con todos los datos.

Por su parte, la presidenta del Grupo de Comunicación de ANICE, Leonor Saiz, concluyó la rueda de prensa reiterando el rechazo de la patronal cárnica al incumplimiento de las leyes y la falta de control por parte de cualquier operador. Asimismo, insistió en la necesidad de informar con rigurosidad a los consumidores, para evitar alarmas innecesarias y el posible daño a las más de 3.000 empresas y 100.000 trabajadores que forman este sector y que trabajan de forma honrada, transparente y responsable para ofrecer a los consumidores sus mejores productos. Por último, Fernando Móner, presidente de la Confederación de Consumidores y Usuarios (CECU) explicó que los consumidores pueden mantener la confianza en los productos cárnicos que se producen en España, y lo que debemos seguir haciendo, de manera conjunta todos los eslabones de la cadena alimentaria, es continuar en la mejora de los procesos y controles que permitan reducir (lo mas cercano al riesgo 0) cualquier incidencia como las ocurridas en estas últimas semanas.

Desde la asociación, que quiso dejar constancia de que ninguna de las empresas afectadas está entre sus asociados, recalcan que se trata de unos casos puntuales y aislados, que no pueden extrapolarse al conjunto del sector, su trayectoria de buen hacer y su historial de elaboración de productos seguros y de calidad. ANICE ha recordado que elaboró una Guía para la implantación de programas de control frente a Listeria monocytogenes y que las empresas deben desarrollar

una cultura propia contra de Listeria monocytogenes, que se concreta en un programa específico de control.

La industria cárnica española posee una larga trayectoria de seguridad y calidad de los productos comercializados, siendo esta la primera vez que se produce un hecho tan puntual como lamentable que el sector rechaza profundamente, como no puede ser de otra manera. Además, desde ANICE se ponen a disposición de las autoridades regionales y nacionales, como siempre han hecho, para colaborar en la mejora de los sistemas y protocolos de control para la industria cárnica.