

Situación actual en el control de la higiene y seguridad alimentaria en el Ejército de Tierra

Miguel Ángel Palmero Mora¹

San Mil (Esp) 2007; 63 (1): 48-49

El concepto de «seguridad alimentaria» ha irrumpido en la terminología de los últimos tiempos, como un vocablo que reagrupa, mejora y precisa los conceptos tradicionales existentes respecto a la higiene y salubridad de los alimentos, desde que en 1973 la FAO inscribió por vez primera el concepto en el orden jurídico internacional.

Hoy en día la seguridad alimentaria adquiere otra dimensión, abarca al conjunto de procedimientos, prácticas, técnicas y capacidades desarrolladas para garantizar el derecho elemental a una alimentación segura que evite cualquier tipo de riesgo sanitario en las colectividades y que contribuya a mejorar el nivel sanitario de las poblaciones. La seguridad alimentaria se constituye en un indicador significativo del desarrollo de una sociedad.

Dentro de las actividades integradas en el concepto de Defensa Nacional, los aspectos sanitarios, cobran especial relevancia, estando así recogido en las Reales Ordenanzas de las Fuerzas Armadas, aprobadas por la Ley 85/1978, de 28 de diciembre, y RROO particulares para el E.T. en los artículos 259 y 261, las cuales establecen que la asistencia sanitaria tiene por misión, además de la atención al personal militar, la vigilancia de las condiciones higiénicas de las instalaciones y de la alimentación; en el Real Decreto 207/2003, de 21 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de Cuerpos, Escalas y Especialidades de las Fuerzas Armadas, que asigna al Cuerpo Militar de Sanidad, el cumplimiento de estas funciones logísticas de sanidad alimentaria y especialmente en su art. 260 al Servicio Veterinario, la inspección del estado de los víveres.

En los ejércitos, la correcta y adecuada alimentación de su personal ha sido una constante preocupación de sus Jefes Militares, por su responsabilidad en garantizar la salud de su tropa y el cumplimiento de las misiones asignadas.

Dentro de las bajas «no de combate», tienen una elevada participación las toxiinfecciones alimentarias.

La alimentación es uno de los factores psíquicos que contribuye a mantener elevada la moral de las tropas. El empleo de raciones de combate no puede prolongarse por mucho tiempo aun siendo equilibradas y garantizando un correcto aporte nutricional, se utilizan en situaciones de compromiso, regresando rápidamente a la alimentación tradicional.

Los alimentos pueden contaminarse fortuitamente pero no debemos olvidar que estos pueden ser utilizados como vehículos de agresivos.

Ante la aparición, cada vez mas frecuente de problemas en seguridad alimentaria, la Unión Europea ha modificado la metodología a aplicar en todos los establecimientos y centros en los cuales se preparan, manipulan, almacenan o transportan productos alimenta-

rios; que se resumen, básicamente en la implantación generalizada en todos los estamentos públicos o privados del país de sistemas de autocontrol, el APPCC (análisis de peligros y puntos de control crítico), como recoge el Reglamento CE n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la Higiene de los productos alimentarios.

Estos cambios implican a su vez transformaciones tanto en las formas de gestión de estos establecimientos que manejan productos alimenticios, como los métodos de vigilancia y control sanitario de estas actividades.

Conceptos como «autocontrol» o «trazabilidad» son la base de estos nuevos procedimientos de prevención de riesgos alimentarios.

El APPCC (RD 2207/1995) y la implantación de sistemas de trazabilidad se han revelado como herramientas versátiles y útiles tanto en crisis alimentarias de origen accidental o intencionado.

El sistema integrado de APPCC, es una herramienta de autocontrol que utilizamos para obtener productos seguros para el consumidor. La reducción de los peligros asociados a la producción, comercialización de los alimentos permite identificar, evaluar y mantener controlados los peligros que de forma significativa pueden afectar a la inocuidad de los alimentos. Este sistema puede aplicarse a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde el productor primario hasta el consumidor final, y tiene por objeto identificar los peligros vinculados a cualquier fase de producción, tratamiento o preparación de alimentos, para evaluar los riesgos consiguientes, y determinar las operaciones en las que resultarán eficaces ciertos métodos de control.

Con este sistema podemos conocer en cualquier fase del proceso, las vicisitudes por las que ha pasado cualquier materia implicada, mejorando más si cabe la trazabilidad de todas las materias primas que intervienen, y podemos identificar y realizar un seguimiento de los productos utilizados en restauración.

La implantación del sistema APPCC en las cocinas de las UCO,s del E.T. se esta llevando a cabo de una forma gradual. En ella están implicados todos los Servicios Veterinarios que prestan apoyo en permanencia, es decir los más próximos a los equipos profesionales de la alimentación y a los Jefes de las BAE,s que asesoran en todo lo que incumbe a la seguridad alimentaria.

Esta DISAN ha resumido y organizado en los cuadros, que abajo se refleja, toda la información recavada por el Escalón Básico.

La implantación aún no está finalizada y hemos de seguir trabajando, para que sea una realidad. El esfuerzo debe abarcar a todos los ambientes, ámbitos y conceptos que influyen en la confección de comidas. Concretamente hemos de referirnos a todo lo dispuesto y establecido en el Reglamento y Normas sobre seguridad sanitaria de Comedores Colectivos, sobre los requisitos y condiciones que tienen que reunir nuestros módulos de cocina-comedor: mód-

¹ Coronel veterinario
Dirección de Sanidad del Ejército de Tierra
Jefe de la Sección de Bromatología y Veterinaria

Situación actual en el control de la higiene y seguridad alimentaria en el Ejército de Tierra

lo cerrado, marcha adelante, T.^a ambiente, delimitación de Áreas y Zonas, separación física etc.

En definitiva, el Servicio veterinario «realizará el control sanitario, higiénico y de calidad de los víveres en las cocinas, depósitos,

cámaras frigoríficas, bares y dependencias similares ubicadas en las BAE,s mediante las adecuadas inspecciones, tomas de muestras y determinaciones analíticas» art. 261; siempre en su función de órgano técnico asesor del Jefe.

RESUMEN PORCENTUAL DE LA IMPLANTACIÓN DEL APPCC EN LOS CENTROS DE ELABORACIÓN DE COMIDAS DEL E.T.

SEGURIDAD ALIMENTARIA EN COCINAS DEL ARG DE LA AGRUSAN N.º 1

Nº Centros de Elaboración	Estudio de Situación y Elaboración %	Realización del Proyecto %	Aprobación del Proyecto %	Implantación Del Proyecto %	Supervisión del Proyecto %
58	39 67%	39 67%	38 66%	40 69%	46 79%

SEGURIDAD ALIMENTARIA EN COCINAS DEL ARG DE LA AGRUSAN N.º 2

Nº Centros de Elaboración	Estudio de Situación y Elaboración %	Realización del Proyecto %	Aprobación del Proyecto %	Implantación Del Proyecto %	Supervisión del Proyecto %
69	45 65%	36 52%	20 29%	36 52%	53 77%

SEGURIDAD ALIMENTARIA EN COCINAS DEL ARG DE LA AGRUSAN N.º 3

Nº Centros de Elaboración	Estudio de Situación y Elaboración %	Realización del Proyecto %	Aprobación del Proyecto %	Implantación Del Proyecto %	Supervisión del Proyecto %
49	43 88%	32 65%	32 65%	35 71%	42 86%

RESUMEN AGRUSANES 1.ª, 2.ª y 3.ª

Nº Centros de Elaboración	Estudio de Situación y Elaboración %	Realización del Proyecto %	Aprobación del Proyecto %	Implantación Del Proyecto %	Supervisión del Proyecto %
176	127 72%	107 61%	90 51%	111 63%	141 80%

BIBLIOGRAFÍA

1. R.R.O.O. Particulares del E.T.
2. Alimentación en el Ejército de Tierra Vol. I.
3. Seguridad alimentaria en las Fuerzas Armadas. Ángel Aguilera Martínez Col. Vet. Med. Mil (Esp) 2005.
4. Informes Veterinarios Militares frente al terrorismo. Alberto Cique Moya Cte. Vet. Med. Mil. (Esp) 2005.
5. Instrucción técnica Sanitaria 2/99. Guía para la implantación de APPCC en cocinas y servicios de restauración colectiva de las FA,s.