

## Situación actual en el control de la higiene y seguridad alimentaria en la Armada Española

Manuel Sánchez Martín<sup>1</sup>

*San Mil (Esp) 2007; 63 (1): 44-4*

Si a principios del siglo XIX Larra escribía «No es nuestra Patria el país donde viven los hombres para comer, gracias por el contrario se come para vivir», en este incipiente siglo XXI, es un hecho que se ha superado la idea tradicional de una «dieta adecuada» en el sentido de aportar los nutrientes suficientes que aseguren la supervivencia de un individuo, satisfacer sus necesidades metabólicas y complacer placenteramente su sensación de hambre y bienestar, y tras las crisis sanitario-alimentarias acontecidas recientemente (anisakis, encefalopatías bovinas, dioxinas, etc.), se demanda una mayor exigencia y control en temas relacionados con el bienestar animal y protección medioambiental y se busca una mejora sustancial de la calidad de los alimentos en general y de los aspectos relativos a la seguridad alimentaria en particular.

El concepto **Seguridad Alimentaria** significa seguridad de que los alimentos se mantienen libres de contaminantes (microorganismos, sustancias químicas y otras sustancias nocivas para el consumidor) a lo largo de todos y cada uno de los eslabones de la cadena alimentaria, desde el lugar de la producción de los alimentos hasta la cocina, garantía **«de la dehesa a la mesa»**.

El interés por la alimentación en la Armada Española se demuestra ya en una publicación de 1902 «Reflejos de la vida de cuartel y de campaña de nuestros soldados» (Luis Tasso) que escribe: *«El acto de la comida en los buques de la Armada se sujeta a la **limpieza más estricta** y al orden más perfecto, bajo la inspección del señor oficial de guardia y contramaestre de servicio. Por la mañana se da a cada tripulante una taza de café, comida con postres a mediodía, y a la puesta de sol, la cena. El señor comandante examina y prueba los comestibles antes de que se entreguen a los subordinados»*.

Pero a pesar de este interés y de la tradición del Cuerpo de Veterinaria Militar en otros Ejércitos como encargado de la Inspección de Víveres, es en Diciembre de 1991 cuando se destina el primer veterinario en plantilla, a la Factoría de Subsistencias de Madrid, para el control de las adquisiciones de todos los víveres que se consumieran en Unidades de la Armada. En 1999 se aumenta la plantilla con otros tres Oficiales más para las Factorías de Subsistencias de las entonces Zonas Marítimas de Cádiz, Cartagena y Ferrol. Posteriormente se aumentaría con dos vacantes para la Jefatura de Apoyo Logístico (JAL) y la Dirección de Sanidad y finalmente en Febrero pasado otra para el Mando Naval de Canarias.

Si en un principio, como consecuencia de su destino, su casi exclusiva tarea era la Inspección de Alimentos, en el año 2002, tras una adaptación orgánica y reorganización de plantillas, los Oficiales Veterinarios pasan a depender de las Jefaturas de Apoyo Sanitario y, aunque su principal misión sigue siendo la Seguridad Ali-

mentaria, atienden otras funciones propias de la especialidad especializadas en la *Instrucción Técnica 01/2005 del General Director de Sanidad de la Armada, por la que se Establecen las Funciones y Cometidos del Servicio Veterinario de la Armada*.

La Armada Española dispone (finales de 2006) de 19.193 efectivos (11.227 de Marinería y Tropa), con 86 buques y 396 Unidades de plantilla. Los buques todos tienen instalaciones de cocina y comedor y en las Unidades existen en toda España algo más de 100 instalaciones de comedores, con unos 1.000 manipuladores, entre civiles y militares, que elaboran unas 10.000 comidas diarias.

Cuando se encuentran en su base, salvo algún barco grande, el personal acude al comedor del Arsenal, excepto la guardia que les llevan la comida en recipientes isotermos. Una particularidad durante las navegaciones, es proporcionar a la guardia una recena o refuerzo nocturno (normalmente una sopa de ajo), a las 2 o 3 de la mañana, por lo que la cocina y comedor se mantienen abiertos prácticamente las 24 horas.

Referente a los aspectos que influyen en la Seguridad Alimentaria, la mayor ventaja es la **centralización de los víveres**. La adquisición para toda la Armada se hace por la JAL con unas prescripciones y pliego único, y con un almacenamiento centralizado en las Factorías de Subsistencias, por lo que podría llevarse un buen control. Desde estas Factorías se suministran los distintos buques y Unidades.

Pero la adquisición centralizada hace que las prescripciones técnicas exigidas pasen en ocasiones desapercibidas para otras Factorías, se limiten los proveedores y con ello la competencia, y en algunas ocasiones se tengan que apoyar en empresas más cercanas.

Otro punto que dificulta el control es la gran movilidad de los buques, en especial aquellos que realizan largas permanencias en aguas internacionales, donde empresas civiles, **consignatarios**, suministran productos de todo tipo a precios acordados previamente y, en estos momentos, **sin ningún control sanitario por nuestra parte**.

El control alimentario tradicionalmente se ha llevado a cabo mediante tres tipos de actuaciones: inspecciones sanitarias y de consumo, formación del personal manipulador de alimentos y análisis de los productos finales. Actuaciones que no han perdido actualidad y que se siguen llevando a cabo en cualquier eslabón de la cadena alimentaria.

Desde la publicación de los Reales Decretos 2207/1995 y 3484/2000 todas las instalaciones de comedores colectivos deben instaurar un **sistema de autocontrol sanitario basado en el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)**.

En la Conferencia para la Protección Alimentaria de 1971 se presentó este concepto de Sistema de APPCC y el Comité Consultivo Nacional para Criterios Microbiológicos en Alimentos (NACMCF) estableció los principios básicos de su aplicación en el año 1989.

La IGESAN elaboró la Instrucción Técnico-Sanitaria 2/94 *«Guía para la Implantación del Sistema de Análisis de Riesgos»*

<sup>1</sup> Coronel Veterinario.  
Dirección de Sanidad de la Armada. Sección Veterinaria.

*Control de Puntos Críticos (ARPC) en Servicios y Cocinas de Restauración Colectiva de las Fuerzas Armadas»* para que sirviese como modelo-guía de los sistemas que se instalasen en los comedores colectivos militares.

La implantación de autocontroles plantea en todos los lugares ciertos inconvenientes y los Buques y Unidades de la Armada que disponen de dichas instalaciones también los encuentran.

El primero es no considerar el autocontrol sanitario de la elaboración de comidas como algo a lo que **dedicar personal, recursos y tiempo**, puede que en parte debido a los propios veterinarios que no hemos sabido mostrárselo a los Mandos y al personal en general, y en parte a la escasez de personal que se le asignan otras prioridades.

Pero también porque tanto para los Oficiales de Aprovisionamiento como para los manipuladores y personal de mantenimiento supone un **aumento del trabajo y dedicación** diaria, así como de la **responsabilidad** contraída, más si tienen que registrarse al realizar los controles.

Todo ello junto a la perenne escasez o falta de medios económicos para **modernizar**, reponer, automatizar y mejorar las instalaciones, equipos y material.

Los problemas con la externalización y contratación de personal a través de empresas de servicios para tareas de limpieza los vamos a dejar para otra ocasión, haciendo mención únicamente a la falta de formación de dicho personal que posteriormente veremos que se intenta solucionar.

Los sistemas de autocontrol llevan varios años implantándose en las Unidades y se encuentran **en distintas fases de cumplimiento**: Fichas de control de temperatura de cámaras, Fichas de recepción, Ficha de limpieza y desinfección de locales, etc.

En estos momentos disponen de ellos los siguientes:

**Bahía de Cádiz:** Base Naval de Rota, ISEMER, Arsenal de la Carraca, Agrupación de Blancos de Tiro Naval, Instituto Hidrográfico, Estación Naval de Puntales, Estaciones Radio, Escuela de Suboficiales, Parque de Autos n.º 3, Residencia de Oficiales de San Fernando, Residencia de Suboficiales de San Fernando, TEAR y TERSUR, Club Naval de Oficiales de San Fernando, Club de Suboficiales de San Fernando y Club de Cabos «el Castillo». Se está iniciando la implantación en la Factoría de Subsistencias y en dos Buques de la Flota (B.A.A. Castilla y B.A.A. Galicia).

**Cartagena:** pendiente de actualización de datos.

**Ferrol:** Factoría y Almacén de Víveres, ESENGRA, Arsenal de Ferrol y B.A.C. Patiño.

**Madrid:** AGRUMAD, Cuartel General, Colegio Huérfanos y Colegio Mayor Jorge Juan.

**Canarias:** no dispone de Oficial Veterinario y se encarga de ello un Oficial Farmacéutico además de las tareas propias. Se realiza un control de la elaboración y distribución sin protocolos ni registros.

Se puede decir que **en los barcos, las cámaras están perfectamente controladas**, pues además de registrarse la temperatura manualmente dos o tres veces al día, todos tienen un sistema de alarma conectado a la Central de Máquinas por si una de ellas falla.

El Codex Alimentarius, 1997, incluye una serie de **prerrequisitos** que es necesario establecer para poner en práctica las condiciones y prácticas de higiene que requiere el sistema APPCC, entre los que se consideran más importantes:

- Plan de control del agua
- Plan de limpieza y desinfección
- Plan de control de plagas

- Plan de formación del personal en seguridad alimentaria
- Plan de control de proveedores
- Plan de trazabilidad

Los tres primeros están establecidos en casi todas las Unidades y Buques. Los tres últimos presentan algún inconveniente.

La **formación de personal** es un gran problema con las empresas externalizadas y de servicios, que contratan trabajadores de baja formación, con frecuentes ausencias laborales y frecuentes cambios. Se intenta paliar incorporando dicho personal a los **cursillos o charlas de formación que imparte el veterinario** para el personal militar y civil propio.

El **control y homologación de proveedores** tiene el objetivo de garantizar la calidad de los productos que se adquieren en el sentido más amplio, y en nuestro caso particular al garantizarse la calidad sanitaria de los productos, se está contribuyendo en gran medida a prevenir los riesgos sanitarios inherentes a esta importante etapa del recorrido de los productos alimenticios.

Por **trazabilidad** debe entenderse el seguimiento total de un producto desde su origen hasta que llega a la mesa del consumidor y del que se conocen al detalle sus antecedentes y su rastro a lo largo de todas las etapas de la producción, transformación y distribución.

Respecto al plan de trazabilidad, obligatorio desde 2005 por el Reglamento CE 178/2002, del Parlamento y Consejo Europeo, debe estar integrado en el sistema de autocontrol por lo que va muy unido a los registros que se deben instaurar y se iniciará una vez en marcha éste.

Especial interés para este último plan es la **recepción de productos**, no sólo para identificar a cualquier persona que les haya suministrado un alimento, como indica el Reglamento anterior, sino contemplada dentro del sistema de autocontrol como una Fase de capital importancia desde el punto de vista de la seguridad alimentaria.

Se cumplimentará un **registro de entradas**, donde para cada partida se establezca, entre otros datos, la procedencia, temperatura de recepción, resultado de la inspección organoléptica y la aceptación final o rechazo de la misma.

En las **misiones en el exterior** las dificultades son aun mayores y citar los aspectos relativos a la **desinfección de aguas**. Para bebida se suele utilizar agua embotellada pero para otras funciones se utiliza agua corriente por lo que se extremarán los controles diarios de nivel de cloro residual en puntos fijos y aleatorios de la cocina y red en general.

Finalizamos confirmando que todas las medidas que se tomen irán en provecho de nuestro personal, de nuestra Armada y de España, pues como dice un refrán o dicho popular *«El buen alimento crea entendimiento»*.



**FASE 5.2: DISTRIBUCIÓN (EXTERNA) DE COMIDAS (DIS).**

LA DISTRIBUCIÓN (EXTERNA) TIENE POR OBJETO EL TRASLADO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS PLATOS QUE SE VAN A CONSUMIR EN EL COMEDOR INFANTIL DEL EDIFICIO N<sup>º</sup> 3<sup>ª</sup> DEL ROSARIO.

PELIGROS / RIESGOS	MEDIDAS PREVENTIVAS	PCC	LIMITE CRITICO	VIGILANCIA/ FRECUENCIA	MEDIDAS CORRECTORAS	REGISTROS
- Incremento carga microbiana. - Contaminación cruzada. - Peligros de tipo físico y químico. - Falta de H/S durante el transporte / distribución. - Atemperamientos en el transporte / distribución.	- Zonas de distribución específica. - Contenedor isotermo específico. - LDDD. - BPM. - Distribución sólo con personal autorizado. - Estanqueidad, higiene y mantenimiento de contenedores. - Transporte a destino en tiempo y T <sup>a</sup> correctos.	p (2)	- Distribución fuera de la zona específica. - Cantidad/present. Insufic./deficiente. - Comidas calientes < 60°C y frías más de 12°C. - BPM incorrectas. - Mezcla de constituyentes de diferentes platos. - Transporte fuera de tiempo / forma establecidos.	- Control BPM: * - Control LDDD: * - Control de T <sup>a</sup> mantenimiento y transporte * - Control cantidad/T <sup>a</sup> / presentación: * - Análisis microbiológicos: ** *: Diario **: Periódico	- Retirar comidas consideradas no aceptables. - Corregir el programa LDDD. - Corregir BPM. - Corregir T <sup>a</sup> de mantenimiento de las comidas en caliente y en frío. - Corrección de condiciones de transporte y trabajo incorrectas. - Mantenimiento de contenedores y recipientes	- Parte de control. - Parte de incidencias. - Control de comidas elaboradas. - Libro de análisis de laboratorio.

**ESUBO** Anexo II-a DOCUMENTO DE VIGILANCIA Y CONTROL COCINA

HOJA DE CONTROL Y REGISTRO: RECEPCIÓN DE PRODUCTOS NO PERECEDEROS

	PROVEEDOR/ FACTORIA	H/S (*) VEHICULO DE TRANSPORTE	MARCA Y CATEGORIA OPERADA SI/NO	OTRA MARCA Y/O CATEGORIA (ESPECIFICAR)	ACEPTAR / RECHAZAR
CONSERVAS					
ARROCES Y LEGUMBRES					
PASTAS ALIMENTICIAS					
ACEITES					
BEBIDAS ALCOHOLICAS NO ALCOH.					
LECHE					
BOLLERÍA Y REPOSTERÍA					
FRUTAS VERDURAS HORTALIZAS					

(\*) Estado Higiénico Sanitario Vehículo de transporte

**ESUBO** Anexo II-a DOCUMENTO DE VIGILANCIA Y CONTROL COCINA

	PROVEEDOR/ FACTORIA	H/S (*) VEHICULO DE TRANSPORTE	TIPO DE VEHICULO (Isotermo/Frigorífico)	TEMPERATURA A LA RECEPCIÓN (según especificación)	FRESCO O DESCONGELADO	OTRA MARCA Y/O CATEGORIA (ESPECIFICAR)	ACEPTAR RECHAZAR
HELADOS							
POSTRES LACTEOS							

(\*) Estado Higiénico Sanitario Vehículo de transporte

San Fernando a ..... de 2005  
EL RESPONSABLE DE COCINA

**ESUBO** Anexo II-a DOCUMENTO DE VIGILANCIA Y CONTROL COCINA

HOJA DE CONTROL Y REGISTRO: RECEPCIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS (ALMACEN FRIGORIFICO)

	PROVEEDOR/ FACTORIA	H/S (*) VEHICULO DE TRANSPORTE	TIPO DE VEHICULO (Isotermo/Frigorífico)	TEMPERATURA A LA RECEPCIÓN (según especificación)	FRESCO O DESCONGELADO	OTRA MARCA Y/O CATEGORIA (ESPECIFICAR)	ACEPTAR RECHAZAR
CARNES FRESCAS							
PIZZAS / EMBUQUES							
CARNES CONGELADAS							
PESCADOS Y MARISCOS FRESCOS							
PESCADOS Y MARISCOS CONGELADOS							
FRUTAS VERDURAS HORTALIZAS FRESCAS							
VERDURAS Y HORTALIZAS CONGELADAS							
HUEVOS							
PRECOCIDADOS CONGELADOS							
DERIVADOS LACTEOS (BREVOLAN)							

**ESUBO** Anexo II-c DOCUMENTO DE VIGILANCIA Y CONTROL COCINA

VIGILANCIA DE LA HIGIENE DE LOCALES, UTENSILIOS, PERSONAL MANIPULADOR Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

(\*)Contestar SI / NO en la casilla de la derecha; Cumplimentar en caso necesario la Hoja de Incidencias y medidas correctoras.

CONTROLES DE HIGIENE Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN	(*)
1. LOS ASEOS SE HAN ENCONTRADO LIMPIOS	
2. DISPONEN DE JABÓN PARA LAS MANOS.	
3. EL PERSONAL MANIPULADOR PRESENTA UNIFORMIDAD E HIGIENE ACEPTABLES	
4. LAS BANDEJAS Y VAJILLA ESTAN LIMPIAS Y SECAS.	
5. LA DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS SE HA EFECTUADO CORRECTAMENTE.	
6. SE HA LIMPIADO Y DESINFECTADO CORRECTAMENTE LA FRUTA, VERDURAS Y HORTALIZAS DE CONSUMO EN CRUDO.	
7. SE MANTIENE LA COMIDA HASTA EL MOMENTO DE SERVIRLA A LA TEMPERATURA ADECUADA EN MESSAS CALIENTES O EN REFRIGERACIÓN	
8. SE HAN DETECTADO INSECTOS O ROEDORES EN LA INSTALACIÓN	
9. LAS SUPERFICIES DE TRABAJO SE HAN LIMPIADO Y DESINFECTADO CORRECTAMENTE.	

San Fernando a ..... de ..... de 2005  
EL RESPONSABLE DE LA COCINA



**CERTIFICADO DE ACREDITACIÓN DE LA FORMACIÓN**

D<sup>a</sup> ....., **CAPITÁN VETERINARIO DESTINADA EN LA JEFATURA DE APOYO SANITARIO EN LA BAHÍA DE CÁDIZ, CERTIFICA QUE:**



Apellidos:

Nombre:

Fecha de Nacimiento:

Graduación o Cargo:

BUI destino:

Tratamientos Médicos (reconocimientos):

Durante los días ....., en la Base Naval de Rota, ha recibido la formación correspondiente a **MANIPULADORES DE ALIMENTOS**, acreditando su formación.

El presente certificado se emite para que conste y se incluya en la documentación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico o en los Planes Generales de Higiene (Plan de formación de manipuladores) de cada BUI.

En San Fernando, a ... de ..... de 200...  
**LA CAPITAN VETERINARIO**