



JOSÉ IGNACIO ARRANZ RECIO

“TODA MEDIDA DE GESTIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA SE TIENE QUE SUSTENTAR EN LA MEJOR EVIDENCIA CIENTÍFICA DISPONIBLE”

A finales del siglo XX, Europa dio un traspie en materia de seguridad alimentaria que quebrantó la confianza de los consumidores. El mal de las vacas locas y la presencia de dioxinas en los piensos para la alimentación de pollos en Bélgica mostraron la debilidad de la legislación comunitaria en este terreno. Pero se aprendió una lección: a partir de entonces se contempla la seguridad alimentaria desde la primera fase de la cadena y se asume la necesidad de sustentar cualquier medida en la mejor evidencia científica disponible. Estas premisas, según José Ignacio Arranz Recio, director ejecutivo de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESA), son las que inspiran el trabajo y la actividad diaria de este organismo.

¿Por qué se crea la Agencia Española de Seguridad Alimentaria?

La AESA se crea en el año 2002, de acuerdo con la Ley vigente, como un organismo autónomo, que funciona de manera independiente, lo que favorece su credibilidad e independencia. A finales del siglo pasado se vivieron una serie de crisis concatenadas, no sé si llamarlas sanitarias, alimentarias, de confianza, de opinión... que pusieron en cuestión la credibilidad y la eficacia de los gestores. Por otra parte, cada vez se ve más de cerca y con mayor convencimiento el carácter multifactorial que

concorre en la seguridad alimentaria. No se puede gestionar sólo en términos estrictamente sanitarios, aunque la razón de ser sea la salud pública. Ni desconocer factores de producción animal-ganadera, de producción agrícola, medioambientales o factores de investigación y desarrollo. Todo ello hace que cada vez se vea más clara la necesidad de contar con una plataforma de integración. Además, se observa que las políticas de seguridad alimentaria se basan en una tríada en el análisis de riesgos: evaluación, gestión y comunicación. Y que toda medida de gestión, sea normativa o instrumental, se

tiene que sustentar en la mejor evidencia científica disponible. Existen comités científicos de ámbito internacional que son buenos, pero que no siempre te dan la respuesta cuando la necesitas o adaptada al problema que tú tienes. En España necesitábamos contar con nuestra propia maquinaria de evaluación de riesgos, y un elemento muy innovador de la AESA es que incorpora la evaluación de riesgos al trabajo, integrada e interactuando con la gestión. En definitiva, hace suya la consideración de una cadena alimentaria que va desde la granja hasta la mesa y que, en todo momento, genera seguridad alimentaria,

puesto que la seguridad no sólo se tutela sino que también se genera.

¿Ha sido necesario entonces que ocurran sucesos como el de las vacas locas para concienciar al consumidor y que las instituciones asuman su grado de responsabilidad?

Entiendo muy bien y defiendo al consumidor hasta cuando no exige. Con ello quiero decir que el consumidor da por hechas, y hace muy bien, una serie de realidades no negociables. La principal es que cuando él sale a la compra, lo que está en el mercado debe estar bien. El consumidor no admite especulación con su salud. Lo que a él le toca directamente es no dar al traste con las tres últimas horas de vida comercial de un producto y con todo lo bueno que con él se haya hecho hasta ese momento, es decir, que no rompa la cadena del frío, que se lave las manos, que no propicie contaminación cruzada... El consumidor no tiene porqué estar permanentemente subido a una montaña de libros de educación para la salud reivindicando cosas. En lo que se refiere al legislador comunitario, creo que ya he dejado claro que las crisis, como la de las encefalopatías transmisibles, señalaron a la producción primaria como un elemento que podía aportar muchísima seguridad o erosionar gravemente ésta.

¿La AESA, aunque adscrita al Ministerio de Sanidad y Consumo, debe mantener una estrecha relación con otros ministerios?

Dependemos directamente de la ministra de Sanidad y Consumo; pero, evidentemente y sin pretender ser exhaustivo, al menos hay cuatro ministerios con competencias que tienen mucho que ver con el hecho alimentario. Sanidad, porque a la gente lo que más le interesa es no morir y vivir con salud. Con nosotros, además, trabajan Agricultura, Pesca y Alimentación; Medio Ambiente y, en todo aquello que se refiere a I+D+i en materia alimentaria, colaboramos con el Ministerio de Educación. De hecho, todos ellos están presentes en el Consejo de Dirección de la Agencia.

La cadena alimentaria cuenta con múltiples eslabones y ramificaciones. ¿Cómo es posible realizar un riguroso control sobre todos ellos?

La agencia no es un ente único y estático. Vivimos en un país que cuenta con un modelo de 17 gobiernos autónomos que

han asumido la transferencia competencial del control ejecutivo de alimentos. La AESA es una plataforma de integración y de coordinación intersectorial, porque la alimentación y la seguridad alimentaria son fenómenos multifactoriales y multisectoriales. Por otro lado, la competencia ejecutiva en un país de 17 autonomías precisa de una coordinación interterritorial clarísima, de forma que un ciudadano esté igual de protegido, viva en una parte del territorio o viva en otra, y que un industrial esté sometido a las mismas exigencias, independientemente de dónde se instale.

“LA AESA HACE SUYA ESA CONSIDERACIÓN DE UNA CADENA ALIMENTARIA QUE VA DESDE LA GRANJA HASTA LA MESA”

Al largo proceso que conduce a la venta y consumo del producto final, hay que sumar la existencia de numerosas pequeñas y grandes explotaciones agrícolas y ganaderas.

Creo que estamos tratando del mismo modo dos cuestiones que tienen diferencias conceptuales importantes. Por una parte, el cambio, no sé si decir diametral, y que pienso que no sólo afecta a España, sino al conjunto de toda la Comunidad Europea, de caer en la cuenta que la seguridad alimentaria no empieza en la industria de transformación de alimentos, en tratar un producto para matar los microbios; verdaderamente la seguridad alimentaria no sólo se tutela y se exige sino que se genera desde el origen. Esto lleva a un cambio de mentalización en el que el productor primario debe asumir que no es un simple productor de ganado o de lechugas, sino un productor de alimentos y que, como tal, le competen unas responsabilidades y unas determinadas maneras de hacer. En este sentido, se va por muy buen camino. En cuanto a la otra cuestión que plantea, ligada a la dimensión y el grado de tecnificación de una empresa, nos lleva de lleno a adentrarnos en el concepto de las pymes, concebido tradicionalmente desde una óptica y dentro de unas variables puramente económicas. Si definimos una pyme como

una empresa pequeña porque tiene pocos empleados, o poco volumen de negocio, ¿quiere esto decir necesariamente que no está en condiciones de aplicar procedimientos de autocontrol o de jugar la parte que le corresponde en la trazabilidad? Sin embargo pienso que no, y que podemos encontrar empresas pequeñas que están en perfectas condiciones de aplicar aquellos procedimientos que contribuyen a garantizar la seguridad alimentaria.

A través de su participación en distintos foros académicos, profesionales e institucionales, ¿percibe un mayor interés por la seguridad alimentaria?

Siempre ha existido un gran interés desde el ámbito profesional, académico y de formación. Y ahora ocurre algo muy bueno, y es que este interés se ha extendido al ciudadano. La clave está en que el ciudadano sitúe la seguridad alimentaria en el equilibrio adecuado entre el interés y la preocupación. No queremos preocupación por la seguridad alimentaria, pues no lo merece, pero sí interés. Hemos observado que fuera de la población profesional o estudiantil de la materia, en la sociedad en general, sí que se aprecia mucho más interés hacia un tema sobre el que quizá hace unos años apenas se reparaba.

En la alimentación intervienen aspectos tan diversos como los biológicos, los nutricionales y los socioculturales. ¿Atiende la AESA a todos ellos?

Nuestra parcela de trabajo es la seguridad, sobre la que concurren factores objetivos, de percepción subjetiva de los riesgos y en la que se da cita la pluralidad del hecho alimentario, con una oferta gastronómica y lúdica que no es negociable. Por ello tenemos muy presente que el consumidor, a veces, tiene una percepción subjetiva que le lleva a preocuparse por algo sin razón alguna, y nuestra obligación es informarle. También tenemos en cuenta que la gastronomía se ha globalizado y que cada vez es más frecuente el consumo de comida japonesa, por ejemplo. De ahí que tengamos que abundar en los consejos sobre el consumo de pescado crudo. Y, por último, tenemos muy clara la faceta nutricional, sociológica y cultural de la alimentación. Una de las estrellas de la Agencia, que pone de manifiesto cómo nuestro trabajo no sólo va dirigido a la seguridad, es la puesta en marcha de la estrategia NAOS de prevención de la obesidad, basada en la actividad física y la alimentación saludable.