

CONCLUSIONES

MESA REDONDA I: NUEVOS MODELOS DE CONTROL OFICIAL

1. La Seguridad Alimentaria incluye, además de los riesgos por presencia de peligros, los asociados a la sensibilidad individual y la percepción, confianza y expectativas de los ciudadanos y de la sociedad.
2. Los sistemas de gestión de calidad ayudan a conseguir los objetivos del control oficial, ya que:
 - Los requisitos de los distintos estándares son muy parecidos, siendo el sistema de control básico el sistema APPCC
 - Facilitan el modelo de auditoría de la Administración, y hace que la relación inspector-inspeccionado sea más horizontal
3. Es necesario adaptar los modelos de control oficial a las nuevas necesidades. La metodología utilizada para la implantación de sistemas de calidad debe tomarse en cuenta. Debemos pasar del paralelismo de sistemas a la convergencia.

MESA REDONDA II: EL ABORDAJE DE LOS SECTORES PRIMARIOS EN LOS REGLAMENTOS DE HIGIENE

1. La legislación española vigente ya garantiza la trazabilidad del sector primario: identificación animal, registros de explotación, guías sanitarias y las legislaciones específicas por especies. A pesar de esto, los sistemas que se aplican no están homogeneizados.
2. Las asociaciones sectoriales y las administraciones necesitan una acción coordinada para realizar acciones de información, orientación y asesoramiento, especialmente en los operadores más débiles de la cadena agroalimentaria, así como para promover las guías de buenas prácticas agrarias.
3. Es necesario un planteamiento integrado desde la producción de piensos hasta la comercialización. Esto supone un cambio de mentalidad del productor/ganadero, que deja de producir animales y pasa a producir alimentos: es el primer eslabón de la cadena agroalimentaria.
4. Existe una tendencia a la certificación externa.
5. El manejo de la alimentación es básico: periodos de retirada de piensos, limpieza e higiene, e indicaciones terapéuticas. En la ganadería extensiva y en la utilización de subproductos agrícolas se complica la trazabilidad de la alimentación.

MESA REDONDA III - FORMACIÓN DE PROFESIONALES

1. Debido a la complejidad de los grupos y de las personas implicadas en seguridad alimentaria, con dificultad idiomáticas (extranjeros) , diversos niveles culturales, etc..Se van a requerir niveles de formación diferentes, adaptados a esos grupos.
2. La situación a futuro nos va a obligar a coordinar grupos multidisciplinares, lo que puede complicar la situación en un inicio, pero facilitará el intercambio de información y el trabajo en equipo.
3. La situación actual en la industria y las demandas de los consumidores, hace imprescindibles la información continúa de profesionales a todos los niveles, mediante reuniones informativas mixtas.
4. Una de las funciones de ACESA es la de identificar las necesidades y diseñar programas marco para la formación de los profesionales.
5. Quizás habría que sectorializar la formación continuada, pero se hace necesario incluir formación especializada en técnicas de auditoría sanitaria, programas de muestreo, técnicas analíticas, procedimientos administrativos y comunicación de riesgo.