

# Control alimentari

**Introducció**  
**JOSEP CALDERÓN**

**Ponents**

**El nou document  
sobre seguretat  
alimentària: el  
*Llibre blanc***

**JAVIER DE BENITO**

Cap del Servei d'Inspecció  
de les Indústries Alimentàries  
de l'Institut Municipal  
de Salut Pública  
de l'Ajuntament de Barcelona

**El *Llibre blanc*:  
una visió crítica**

**ISABEL MÉNDEZ**

Cap del Servei d'Higiene  
Alimentària del Departament de  
Sanitat de la Generalitat de  
Catalunya. Sòcia fundadora de  
l'ACCA

La confiança que diposem en tot allò que mengem es basa en la mateixa confiança que donem als controls alimentaris, que suposem que es realitzen per tal d'aconseguir una bona seguretat alimentària.

Però, a la pràctica, un 50 % dels consumidors confia més en les associacions de consumidors que en les opinions dels científics i dels professionals que treballen amb els aliments, un 90 % no estan gaire convençuts dels controls que les empreses fan dels productes propis i un 80 % opina que són necessaris controls més estrictes que els que es fan actualment.

Però, a què pot ser deguda aquesta desconfiança? Potser, només a alguns fets que han succeït als últims anys, alguns de fort impacte en l'opinió pública, com el de l'oli de colza, dels antibiòtics a la carn, de les substàncies il·legals per engreixar el bestiar, de la crisi de les vaques boges i, l'any passat, el tema de les dioxines i de les llaunes de Coca-cola.

Sembla clar, doncs, que cal un sistema de control dels aliments més exhaustiu que, alhora, també s'hauria de controlar. Ja existeix, però, una normativa sobre aquest aspecte com per exemple les normes ISO, que preveuen el control de productes no conformes, el sistema d'anàlisi de perills i punts crítics de control (APPCC), les normes de bones pràctiques de fabricació (BPM) i les bones pràctiques de laboratori (BPL), totes pensades en part (o

totalment) com a sistemes de control.

Ara, a més a més, apareix el *Llibre blanc*, potser com a conseqüència d'aquesta sèrie de problemes, dels quals, potser, el punt d'inflexió va ser el de la crisi de les vaques boges a Anglaterra (l'encefalopatia espongiforme bovina). Aquest llibre, elaborat per la Comunitat Europea, es va publicar al principi de l'any 2000 i consisteix en una sèrie de reformes importants, encaminades a garantir una seguretat alimentària més eficient.

Un dels objectius del *Llibre blanc* és la recuperació de la confiança del consumidor. També es pretén millorar la qualitat de vida del ciutadà i la competitivitat entre els operadors, que també s'ha vist afectada per totes aquestes emergències que hi ha hagut durant els últims anys a Europa.

Cal recordar que, des de ja fa més de deu anys, es va dient que la reglamentació alimentària s'ha de revisar i que, anteriorment, ja va haver-hi un *Llibre verd* i, encara abans, va haver-hi un altre *Llibre blanc*. Serà suficient, doncs, aquesta vegada el tan esperat nou *Llibre blanc* per millorar el control alimentari? Què passarà si, tot i això, ens tornem a trobar casos com els anteriorment comentats? Esperem que això no es repeteixi, i deixem que els ponents d'aquesta taula rodona ens expliquin molt més detalladament aquest nou document, per tal de poder-lo conèixer millor i poder treure les nostres pròpies conclusions o expectatives.