



ENTREVISTA

JOAQUÍN BLANCO CÁRDENAS
SOCIO FUNDADOR DE BRÉTEMA
SEGURIDAD ALIMENTARIA

REDACCIÓN | TRIBUNA DE ANDALUCÍA
¿Qué es Brétema Seguridad Alimentaria?

Brétema es una empresa de asesoramiento en calidad y seguridad alimentaria y medioambiente. Somos técnicos especialistas en alimentación y nuestro equipo técnico está muy cualificado y está conformado por, principalmente, profesionales licenciados en veterinaria y farmacia. Nuestra labor consiste en realizar un trabajo completo a la empresa de alimentación, desde la más pequeña hasta la más grande. Es decir, desde lo que necesita por normativa un minorista de frutas, que fundamentalmente es documentar un sistema de autocontrol y asistirle a posibles inspecciones de sanidad, hasta los proyectos más complejos y que requieren de una mayor experiencia, como son la implantación y las auditorías de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria certificables a nivel internacional, como son la IFS y la BRC.

En este sentido, ¿son la legislación española y la andaluza estrictas?

Sí. Al final, la legislación andaluza y la española son también la legislación europea. Es decir, que la legislación en materia de alimentación es común. Si bien es bastante estricta, me gustaría hacer una diferencia entre la normativa de obligado cumplimiento en materia de sanidad y los requisitos que exigen las certificaciones de seguridad alimentaria, que van muchísimo más allá de los mínimos que exige la legislación europea para una empresa de alimentación. En otras palabras, la certificación en seguridad alimentaria, al ser un proceso voluntario, puede exigir mucho y, de hecho, está conformado por sistemas de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria. Por su parte, la legislación de alimentación es muy estricta, extensa y está en continua evolución, pero la exigencia en su aplicación depende de las comunidades autónomas o incluso de los ayuntamientos. Por ejemplo, las empresas de alimentación que están en Sevilla son auditadas, por así decirlo, por el servicio del Ayuntamiento de Sevilla. Es por esta razón por la que, a pesar de lo que recoge la legislación, pasan cosas que no deberían pasar. En efecto, una gran mayoría de empresas de alimentación desconocen la normativa en esta materia, puesto que, en el proceso de puesta en funcionamiento de una empresa en el sector, no se exige el documento fehaciente de tener sistemas de gestión de seguridad alimentaria, sino que va normalmente por declaración responsable y las empresas de alimentación suelen hacer esto a través de gestorías que desconocen plenamente la normativa.

Esto supone un gran peligro para el consumidor. Al final, estamos hablando de un tema, como es la alimentación, que nos afecta a todos.

Sí. Aparentemente no hay peligros, pero podríamos afirmar que siempre los hay cuando hablamos de alimentos porque son productos que pueden ponerse malos o contaminar. No obstante, es cierto que hay un

Joaquín Blanco Cárdenas: “Las certificaciones de seguridad alimentaria se implantan por exigencia, no por iniciativa propia”



que para el alta de una empresa de alimentación no se exija, eso no quita que toda empresa, en un momento dado, sea auditada por los inspectores de sanidad. En efecto, no hacer las cosas bien puede generar graves problemas económicos, financieros o de gestión empresarial porque se puede llegar a cerrar una empresa, se ponen multas o se puede obligar a cambiar instalaciones, entre otras puniciones.

Es en este sentido, para evitar las sanciones por desconocimiento, en el cual nosotros ofrecemos nuestros servicios. Abogamos por la necesidad de que las empresas de alimentación presten la atención necesaria, no solo a la legislación, sino también a la calidad y la seguridad alimentaria. Y es que, en definitiva, las certificaciones de seguridad alimentaria, en nuestra experiencia en Andalucía, se implantan por exigencia, no por iniciativa propia. Es decir,

solo si las empresas tienen la oportunidad de exportar o poder introducir sus productos en los grandes lineales de la distribución, como Aldi, se adecúan a los estándares de seguridad alimentaria exigibles por esos futuros clientes.

¿Cómo es el control alimentario en términos de importaciones y exportaciones?

Los controles alimentarios son muy estrictos a nivel de importaciones y exportaciones. En concreto, a la empresa andaluza le afecta de manera especial la importación porque es la que controlamos desde España, por así

decirlo. Existen cuatro tipos de controles veterinarios de alimentación en aduanas que no dejan pasar ni una, un hecho que muchas empresas también desconocen. En nuestro caso, somos expertos en procesos de importación de alimentos porque el alimento cuando entra en la Unión Europea debe cumplir la extensa legislación europea en todos los aspectos. Por ejemplo, se debe tener en cuenta que el territorio común de la UE no recoge Inglaterra, sino que este es considerado un tercer país y como tal, tiene que cumplir la normativa. También, por ejemplo, se debe contar con que, si el alimento viene para su consumo final, ha de estar correctamente etiquetado desde origen con la etiqueta que se exige en España, que es la misma en relación a la información que debe contener el europeo, pero en castellano. Además, cabe destacar que en la UE cuenta con una larga lista de alimentos que sí se pueden consumir, pero los excluidos no pueden ser importados. En materia de exportación, existe una normativa a nivel europeo, pero a su vez uno ha de adecuarse a la normativa específica del país. Por ejemplo, en España no puedes denominar jamón ibérico a uno que procede de Alemania. Esto es lo que se conoce como la denominación de origen protegida. Por tanto, cuando exportas tienes que conocer fundamentalmente los requisitos legales del producto y los requisitos de etiquetado. En resumen, aplicar la normativa no es complicado, solo se ha de conocerla bien para no caer en el error, pues puede conllevar graves consecuencias.

“Una gran mayoría de empresas de alimentación desconocen la normativa de alimentación”

En cuanto a la labor altruista, ¿qué nos puede contar de su colaboración con el Banco de Alimentos?

Somos, con mucho gusto, colaboradores del Banco de Alimentos de Sevilla. A raíz de la pandemia, quisimos echar una mano y nos acercamos al Banco de Alimentos. Allí vimos que tenían necesidades con relación a la seguridad alimentaria de los almacenes y de las donaciones. No contaban con un departamento, un equipo o una persona que les pudiera ayudar a tener un control sobre los alimentos en relación con la trazabilidad, el mantenimiento, el registro o la cámara, entre otros. Asimismo, les ayudamos a tener todo en orden para las posibles inspecciones de sanidad que tengan en su complejo de Mercasevilla, así como les ofrecemos nuestra ayuda para cualquier duda que tengan. Por ejemplo, actualmente estamos tratando con ellos la nueva normativa sobre el desperdicio de alimentos. Dentro de esta normativa está recogida la donación a ONG, como el Banco de Alimentos, lo que está generando un mayor volumen de donaciones y, por tanto, los esfuerzos puestos sobre el control y la seguridad de los alimentos han de ser mayores.

