

¿Qué legislación se aplica a los detergentes y desinfectantes utilizados en el ámbito alimentario?

HIGIENE ALIMENTARIA



Los detergentes y desinfectantes utilizados en el ámbito alimentario son necesarios para mantener unas condiciones higiénicas que garanticen la seguridad de los alimentos. Según el uso que se da a estos productos, la legislación que les es aplicable cambia, pudiéndose dar la circunstancia incluso de que un mismo producto se deba emplear bajo distintas normativas.

La adecuada limpieza y desinfección de todos los elementos utilizados en la cadena alimentaria es necesaria para minimizar el riesgo de contaminación y garantizar la seguridad de los alimentos. Los productos detergentes y desinfectantes son de uso común para mantener estas condiciones deseables de higiene y desinfección. Sin embargo, el empleo de estos productos dentro del ámbito alimentario puede ser confuso en cuanto a la legislación que les aplica, según las circunstancias y finalidad con que se utilicen.

La AESAN distingue tres situaciones distintas de uso para detergentes y desinfectantes en el ámbito alimentario:

- En superficies que no entran en contacto con los alimentos, como paredes, suelos, etc., que no plantean problemas desde el punto de vista de seguridad alimentaria.
- En superficies destinadas a entrar en contacto con los alimentos, como mesas de trabajo, utensilios, tuberías por donde circulan alimentos, etc., donde se puede producir una migración de estas sustancias a los alimentos.
- El uso directo en los alimentos, como por ejemplo el lavado de frutas y hortalizas, que supone la posibilidad de que queden residuos de estos tratamientos en los alimentos.

Se puede dar la circunstancia de que un mismo producto se pueda emplear en las tres situaciones distintas, pero la legislación aplicable va a diferir en función de uno u otro caso.

Normativa aplicable según los usos

Existe una tendencia generalizada a considerar a los desinfectantes como biocidas, sin embargo, la legislación que regula la comercialización y el uso de biocidas, el Reglamento (UE) N° 528/2012, es de aplicación solo en el caso de algunos desinfectantes utilizados en el ámbito alimentario, pero no en todos.

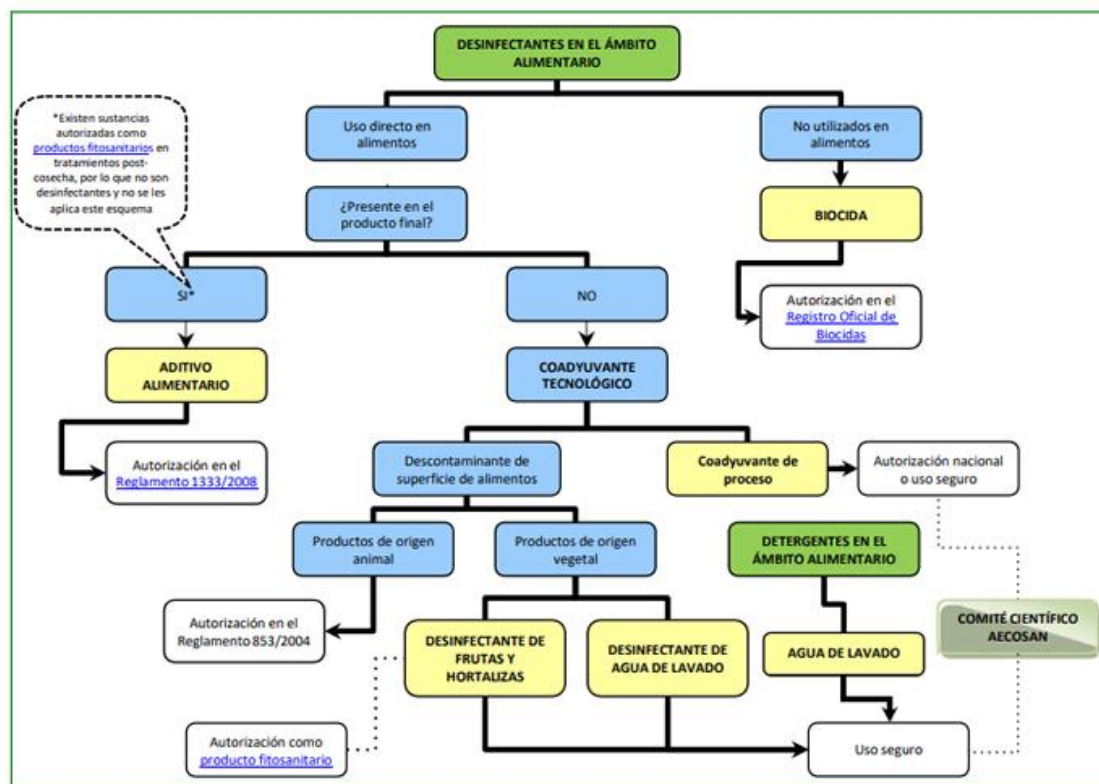


Fig. 1.- Esquema resumen de los posibles marcos legislativos de aplicación relativos a desinfectantes y detergentes en el ámbito alimentario Fuente: AESAN

El Reglamento (UE) N° 528/2012 excluye de su ámbito de aplicación a ciertos productos que entran en el ámbito de aplicación de la normativa específica existente en otros ámbitos. La AESAN destaca como relevantes para determinar la legislación aplicable a los detergentes y desinfectantes en el ámbito alimentario los siguientes posibles usos:

- Aditivos alimentarios.
- Coadyuvantes tecnológicos de proceso.
- Descontaminantes de superficie de productos de origen animal.
- Productos fitosanitarios.

Desinfectantes como aditivos alimentarios

Los aditivos alimentarios son las sustancias que se incorporan a los alimentos como componentes de los mismos y tienen la función de conservar los alimentos durante su fabricación, transformación, preparación, tratamiento, envasado, transporte o almacenamiento. Su objetivo es prolongar la vida útil del producto, protegiéndolo del deterioro causado por microorganismos o del crecimiento de microorganismos patógenos.

Los detergentes no entrarían dentro de este ámbito, ya que no tienen una función conservadora. Sin embargo, si un desinfectante se utiliza con el objetivo de incorporarse en el alimento para prolongar en el tiempo su efecto conservador, entraría en el ámbito de los aditivos alimentarios y su uso tendría que estar autorizado de acuerdo con la legislación vigente en materia de aditivos.

La base legal para los aditivos alimentarios es el Reglamento (CE) N° 1333/2008 y estas disposiciones comunitarias de directa aplicación.

Detergentes y desinfectantes como coadyuvantes tecnológicos

Los coadyuvantes tecnológicos son sustancias que se utilizan en los procesos de producción de los alimentos, pero no se consumen como alimentos en sí mismos. Pueden tener, por ejemplo, función antiespumante, antiincrustante, desinfectante, neutralizante, regulador de pH, etc. Su presencia en el producto final es involuntaria pero técnicamente inevitable, a condición de no representar ningún riesgo para la salud y no tener ningún efecto tecnológico en el producto.

Actualmente no existe una legislación comunitaria que regule los coadyuvantes tecnológicos de forma específica, y corresponde a los Estados miembros de la UE, a nivel nacional, la elaboración de la legislación para estas sustancias.

En este caso se encontrarían los desinfectantes de superficie de los alimentos de origen vegetal, para los que no existen disposiciones legales que los regulen de una manera específica.

Sin embargo, para cumplir con las disposiciones generales de higiene aplicables a la producción primaria que establece el Reglamento (CE) N° 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, y que deben adoptar los operadores que produzcan o cosechen productos vegetales es relevante el empleo de detergentes y desinfectantes.

El uso de detergentes facilita los procesos de lavado de los productos de origen vegetal y, por otra parte, para poder recircular el agua de lavado es imprescindible el uso de desinfectantes que mantengan sus parámetros microbiológicos en unos niveles adecuados.

La utilización de detergentes y desinfectantes con este fin solo puede realizarse si tienen la consideración de coadyuvante tecnológico, es decir, su objetivo es

lavar las frutas y hortalizas, pero una vez cumplido el mismo se debe proceder a la eliminación de los restos de éstos. Su presencia en el alimento debe ser involuntaria y técnicamente inevitable, a condición de que no presenten ningún riesgo para la salud y no tengan ningún efecto tecnológico en el producto final.

Esto implica que necesariamente se debe incluir una o varias fases de enjuagado posteriores con agua potable, que garanticen la eliminación de los detergentes y de los desinfectantes del agua de lavado. En el caso de no hacerse este enjuagado, no se garantiza el cumplimiento de la definición de coadyuvante tecnológico, ya que el desinfectante continuará ejerciendo su función tecnológica más allá de la fase de limpieza, lo que hace que entre dentro de la definición de aditivo alimentario.

Desinfectantes como fitosanitarios

Otro aspecto importante a tener en cuenta es que no se puede descartar que los desinfectantes tengan efectos fitosanitarios, es decir, de protección contra las plagas de las frutas y hortalizas. Por ejemplo, el hipoclorito sódico es una sustancia activa aprobada conforme al Reglamento (CE) N° 1107/2009, relativo a la comercialización de productos fitosanitarios. En ningún caso un coadyuvante tecnológico podrá utilizarse con ese fin, ya que necesitaría de una autorización como producto fitosanitario por parte de la Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria del MAPAMA, así como cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos por el Reglamento (CE) N° 396/2005.

En consecuencia, el uso de desinfectantes estaría justificado en procesos de recirculación de agua de lavado de frutas y hortalizas con el objetivo de mantener el agua limpia, mientras que para eliminar la contaminación de superficie únicamente deberían emplearse en aquellos casos, debidamente justificados, en los que el lavado con agua limpia y detergentes no consiga una limpieza eficaz. En esta justificación se debería principalmente descartar que el desinfectante tenga efectos sobre las plagas de los vegetales.

Descontaminantes de superficie de productos de origen animal

El Reglamento N° 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal establece que para eliminar la

contaminación de superficie de los productos de origen animal, los operadores no deben utilizar ninguna sustancia distinta del agua potable, a menos que el uso de la sustancia en cuestión haya sido autorizado con arreglo a dicho Reglamento o en el Reglamento 852/2004.

En la actualidad, únicamente está permitido el uso de ácido láctico y agua caliente reciclada para reducir la contaminación de superficie de las canales de bovinos. En consecuencia, cualquier desinfectante que se quiera emplear para este fin deberá autorizarse en primer lugar, en base al Reglamento 853/2004, contando con un dictamen favorable previo de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

¿Cuándo se aplica la legislación sobre biocidas?

Los desinfectantes que si entran dentro del ámbito de aplicación del Reglamento de Biocidas y que pueden ser empleados en las distintas fases de la producción de alimentos y piensos, serían los incluidos en el "*Grupo principal 1: Desinfectantes*" del anexo V del Reglamento 528/2012 relativo a la comercialización y el uso de los biocidas.

Los desinfectantes que pueden ser empleados como biocidas en las distintas fases de la producción de alimentos y piensos, o relacionados son:

- **Tipo de producto 1:** Higiene humana biocidas empleados con fines de higiene humana, con la finalidad principal de desinfectar la piel o el cuero cabelludo.
- **Tipo de producto 2:** Desinfectantes y alguicidas no destinados a la aplicación directa a personas o animales: Productos empleados para la desinfección de superficies, materiales y equipos que no se utilizan en contacto directo con alimentos o piensos. Los ámbitos de utilización incluyen, entre otros, las piscinas, acuarios, aguas de baño, los sistemas de aire acondicionado, las paredes y suelos de lugares privados o públicos, zonas industriales y otras zonas destinadas a actividades profesionales.
- **Tipo de producto 3:** Higiene veterinaria. Productos empleados con fines de higiene veterinaria, como los desinfectantes, jabones desinfectantes,

productos de higiene bucal o corporal o con funciones antimicrobianas. Productos utilizados para la desinfección de materiales y superficies relacionados con el alojamiento o transporte de animales.

- **Tipo de producto 4:** Alimentos y piensos. Productos empleados en la desinfección de equipos, recipientes, utensilios para consumo, superficies o tuberías relacionados con la producción, transporte, almacenamiento o consumo de alimentos o piensos (incluida el agua potable) para personas y animales.

No se incluyen productos que estén destinados a su uso en alimentos o piensos.

- **Tipo de producto 5:** Agua potable. Productos empleados para la desinfección del agua potable, tanto para personas como para animales.

Los detergentes quedan excluidos, por no tener efecto biocida. Se encuentran regulados a nivel comunitario mediante el Reglamento (CE) N° 648/2004, sobre detergentes, que no establece ninguna disposición específica para el ámbito alimentario.

Fuente AESAN