

## SECTOR LÁCTEO: FORMALIDAD VS INFORMALIDAD

*Los entes responsables del cumplimiento formal de los requisitos mínimos en las plantas lácteas son los productores y fabricantes, bajo la supervisión del Ministerio de Agricultura y el Ministerio de Salud.*

La Asociación de Desarrollo Lácteo considera que todos los establecimientos existentes deben disponer de medidas eficaces para minimizar los riesgos de contaminación física, química y microbiológica que pueden afectar la salud y bienestar de los animales, la inocuidad de la leche, el medio ambiente y del consumidor.

Es fundamental la inocuidad, porque para que un producto sea saludable y comercializable, debe contar con estándares de calidad, además de cumplir con ciertos requisitos. Para garantizar lo anterior, se requiere aplicar una disciplina de buenas prácticas, las cuales inician en la finca en dónde se producen los alimentos, en el transporte de los mismos, en el interior de las plantas de proceso y en el expendio de los alimentos.

*“En el país existen leyes que obligan a los productores a cumplir requisitos mínimos que garantizan la inocuidad. Los entes responsables son el Ministerio de Agricultura y Salud que deben velar por el cumplimiento de estos requisitos, sin embargo, la responsabilidad directa es de los productores y fabricantes”* Ramiro Pérez, Director Ejecutivo de la Asociación de Desarrollo Lácteo.

De acuerdo con ASODEL, en la actualidad el Departamento de Regulaciones y Control de Alimentos del Ministerio de Salud tiene un programa permanente de vigilancia para aquellas plantas lácteas que cuentan con licencia de funcionamiento y registro sanitario. Estas plantas formales, reciben una visita cada dos meses donde se monitorean los productos que se venden en tiendas y supermercados. Las muestras son enviadas al Laboratorio Nacional de Salud que verifica contenidos nutricionales, nivel de contaminantes y bacterias.

La industria nacional ha establecido un sistema de pago por calidad. Esto significa que el precio de compra de la leche en finca esté relacionado a factores de conteos de bacterias, calidad del ordeño, temperatura de conservación y formalización fiscal del proveedor. Adicionalmente, reciben asistencia técnica directa para la mejora continua, basados en los resultados de laboratorio de cada entrega de leche en la planta. Y se aplican controles adicionales en los posibles contaminantes, como peróxido y antibióticos. Es importante destacar que cuando el producto no cumple con los requisitos de la planta, la leche es rechazada.

En las plantas informales y generalmente cuando no se aplican buenas prácticas existe gran posibilidad que los productos contengan microorganismos patógenos, debido a que no reciben ningún tratamiento de pasteurización. Adicionalmente, por la falta de controles de fabricación su calidad nutricional resulta incierta, ya que carecen de marca haciendo imposible ubicar el origen de estos productos y la certeza de responsabilidad de sus fabricantes.

### **Acerca de Asodel**

*La Asociación para el Desarrollo Lácteo (ASODEL) trabaja para convertirse en un referente líder en el Sector Lácteo de Guatemala. Al impulsar institucionalmente el desarrollo y ejecución de programas y proyectos que generen productos y servicios de calidad, ASODEL busca beneficiar a todos los participantes en los procesos productivos de la Cadena Láctea en el país: socios, aliados estratégicos, colaboradores y, especialmente, a los consumidores de sus productos finales. De esta forma, ASODEL trabaja para que todos sus productos lleven un sello distintivo: el haber sido elaborados bajo estrictos estándares técnicos y de calidad, por expertos que realizan su trabajo con excelencia, transparencia y valores éticos.*