

## **El control de las alertas alimentarias**

### **Durante el año 2008, el número de notificaciones registradas en la UE se redujo a la mitad respecto a 2007**

Fuente: Consumer

[www.consumer.es](http://www.consumer.es)

Fecha: 26 de agosto de 2009

Autor: Marta Chavarrías

La Unión Europea dispone de varios dispositivos que velan por la seguridad de los alimentos que circulan por sus países miembros. Uno de ellos es el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF, en sus siglas inglesas), una herramienta destinada a reforzar los controles para una mayor inocuidad de los alimentos y que acaba de publicar los resultados correspondientes al año 2008. El informe anual revela que los principales incidentes registrados han sido la detección de aceite mineral en aceite de girasol procedente de Ucrania, la presencia de melamina en alimentos originarios de China y el descubrimiento de trazas de dioxinas en la carne de porcino irlandesa. En estos casos, el intercambio de información entre los distintos países es fundamental para aplicar, con mayor rigor, las medidas de prevención y de control más oportunas. El sistema RASFF trabaja, desde hace 30 años, para llevar a cabo esta misión.

Microorganismos patógenos (campylobacter, listeria, salmonella...) metales pesados (mercurio, plomo o cadmio) y las micotoxinas (aflatoxinas) son algunos de los riesgos alimentarios que se detectan con más frecuencia en la UE, según datos de los últimos informes elaborados por el RASFF. El control de estos y otros incidentes se fundamenta en la necesidad de dotar a todos los países miembros de la máxima transparencia en temas de gestión del riesgo y aplicación de medidas preventivas. De esta manera, cuando se detecta un problema, se puede reaccionar con total rapidez y reducir el tiempo de exposición a un riesgo concreto. Así quedó demostrado con la detección de melamina en leche infantil procedente de China en septiembre de 2008. Entonces, las autoridades sanitarias comunitarias pidieron al país asiático todos los datos sobre los productos contaminados y la posibilidad de que hubieran sido introducidos en algún país de la UE.

Cuando se produce esta situación, es clave localizar los productos para su retirada del mercado y poder trabajar con herramientas como la Red Internacional de la Seguridad Alimentaria de la Organización Mundial de la Salud (INFOSAN). La coordinación y la capacidad de reacción entre los distintos sectores implicados es una de las principales garantías para el control de este tipo de riesgos. Durante la Conferencia Internacional sobre RASFF organizada el pasado mes de julio, la comisaria Europea de Salud, Androulla Vassiliou, afirmaba que este instrumento garantiza "el intercambio de información, en tiempo real, sobre las medidas que garantizan la seguridad de los alimentos y los piensos".

#### **Notificaciones**

Una notificación de alerta suele enviarse cuando un país detecta un riesgo en un alimento o pienso que se encuentra en el mercado y, por tanto, es necesario tomar medidas como la retirada del producto. Según el último informe del RASFF, el 62% de las alertas registradas en 2008 correspondieron a productos procedentes de la UE. En total, durante este periodo de tiempo, se contabilizaron unas 3.000 notificaciones. Cuatro de cada diez avisos correspondieron a productos que se rechazaron en las fronteras comunitarias. En estos casos, el RASFF se pone en marcha e informa al tercer país del incidente para evitar que se vuelva a producir y para que aplique medidas correctoras, como el "bloqueo de las exportaciones y la intensificación de los controles".

Hay dos tipos de notificaciones: las de alerta y las de información. Las primeras, que durante el año 2008 han llegado a las 528, se envían cuando un alimento que se encuentra en el mercado implica un riesgo grave para la salud y requiere una acción rápida. En este caso, el RASFF identifica el problema y acciona la alarma (retirada del producto). El objetivo es dar a todos los miembros del RASFF (países de la UE) la información necesaria que les permita saber si el producto ha entrado en su mercado, para que así puedan tomar las medidas necesarias.

Las notificaciones de información (1.138 en 2008), en cambio, se utilizan cuando se identifica un riesgo en un país pero no es necesario que el resto de los Estados miembros tomen medidas de prevención rápidas. Esto es así porque el producto no ha llegado a todos los mercados o porque la naturaleza del riesgo no requiere medidas tan rigurosas. El sistema se encarga de transmitir a la Comisión Europea si ha restringido la comercialización de alimentos o piensos, si sólo los ha retirado y si es necesario impedir o regular el uso de un alimento o pienso. La entrada de alimentos procedentes de terceros países debe cumplir con los estándares de seguridad alimentaria que exige la UE. Uno de los valores añadidos del RASFF es que, además de inmovilizar el envío, informa del riesgo al país de origen.

### **Coordinación, la base del control**

La eficacia de sistemas de control como el RASFF depende en gran medida de la coordinación entre distintos organismos de gestión. La creación de redes es fundamental para que los resultados sean del todo satisfactorios. El trabajo en equipo es lo que garantiza que sistemas como el descrito funcionen: cada uno de los Estados miembros tiene un "punto de contacto" con el que hace frente a cualquier notificación. En España, esta labor es desarrollada por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), del Ministerio de Sanidad y Política Social, que trabaja a su vez con las distintas comunidades autónomas. La gestión de esta red la efectúa el Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI).

En el ámbito internacional, la red INFOSAN, que promueven la OMS y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), se encarga del intercambio de información entre las distintas autoridades responsables de la inocuidad de los alimentos. Gestionada por el Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades de Transmisión Alimentaria de la OMS, con ella los países establecen un lazo de comunicación sobre temas relevantes, como las principales enfermedades animales, el contenido del Reglamento Sanitario Internacional, el control

biológico de los contaminantes orgánicos persistentes (COP) y las claves de la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.

## **LEY DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**

La importancia de establecer lazos de comunicación en seguridad alimentaria se plasmaba también en 2008 en España con la aprobación, por parte del Gobierno, de la elaboración de una Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición. El principal objetivo es proteger al consumidor en todos los sectores relacionados con la alimentación. Una de las prioridades debe ser, según el Ministerio de Sanidad y Política Social, reforzar las relaciones en materia de inocuidad alimentaria con la UE y, en consecuencia, con el resto de países comunitarios. Esta Ley formaría parte de la Estrategia de Seguridad Alimentaria 2008-2012, que incluye proyectos normativos, mayor colaboración con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y la promoción de relaciones entre autoridades comunitarias y países que exportan a la UE con mayor riesgo.

La Ley es sólo una de las partes que está previsto que se incluya en esta Estrategia. La completan otros aspectos como: mayor control de los sistemas de trazabilidad y etiquetado de alimentos, refuerzo de los controles de riesgos biológicos y prevención de la exposición de las personas a riesgos químicos o contaminantes. Centra su labor en tres conceptos básicos: evaluación, gestión y comunicación. El primero incluye el análisis científico del riesgo, seguido de la aplicación de un principio de cautela y de una gestión de la máxima transparencia.