

Calidad y control en cadena

La calidad de las nuevas especies de pescado está garantizada: se someten a controles microbiológicos que los analizan con regularidad

Fuente: El Correo Digital

El Correo Digital, 10.04.09. La calidad de las nuevas especies de pescado está garantizada: se someten a controles microbiológicos que los analizan con regularidad. El primer control de admisión lo realiza la UE en los puestos de inspección fronteriza autorizados por la Comisión Europea. Después, es el país que los recibe -pongamos, el nuestro- quien los somete a examen, y el tercer y último control lo aplican las comunidades autónomas en que se comercializan.



Si se detecta un problema de seguridad alimentaria relacionado con estos pescados de importación se pone en marcha una maquinaria que cuenta como herramienta con las Redes de Alerta, que llegan a todos los países de la UE para que impongan medidas preventivas como la inmovilización cautelar a la entrada del producto. Los pescados extra-comunitarios que entran en la UE se someten a controles -auditorías e inspecciones sobre el terreno, planes de vigilancia para el control de residuos y muestreos sistemáticos- que comprueban el cumplimiento de los requisitos sanitarios de la normativa UE.

En España, el Ministerio de Sanidad y Consumo es el responsable de verificar los requisitos de higiene alimentaria de los productos importados de terceros países y garantizar que se ajusten a las exigencias a que someten los productos españoles en materia de higiene, seguridad y sanidad animal. Para ello, se realizan controles que van desde la inspección visual hasta pruebas de laboratorio y tomas de muestras que analizan laboratorios acreditados.

Si se detectaran anomalías en alguna partida de pescado, se rechazaría la entrada del producto y se informaría al Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) a través de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

El Correo Digital