

Hay pocas alertas alimentarias, y casi ninguna llega al consumidor"

CARMEN GIRONA - Madrid - 07/04/2009

Consciente de que la comunicación es la mejor herramienta para ejercer con éxito su cargo, Roberto Sabrido, presidente de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), ha destinado gran parte de sus primeros meses a darse a conocer entre los responsables de las asociaciones de usuarios, empresas e instituciones relacionadas con la prevención de riesgos y la seguridad alimentaria. Este toledano, de cerca de 50 años, ha dedicado buena parte de su vida a la gestión sanitaria en la comunidad de Castilla-La Mancha.

"Si se anuncian propiedades saludables, deberán demostrarse"

"En 2006, en un 4% de las inspecciones se detectaron infracciones"

Sabrido va a tener que trabajar para reforzar la colaboración con los organismos de la UE, impulsar la actuación conjunta ministerial, y mejorar la coordinación entre las comunidades autónomas, los tres ejes principales de la Estrategia Alimentaria 2008-2012. Además, la AESAN va a tener que consensuar el borrador de la futura Ley de Seguridad Alimentaria, elaborar un Plan Nacional de Seguridad Alimentaria, y mejorar los controles de seguridad, trazabilidad y calidad alimentaria.

Pregunta. ¿Debemos confiar en la seguridad alimentaria?

Respuesta. Sin ninguna duda. Los sistemas de seguridad alimentaria de la UE son los mejores del mundo y España está a la cabeza. Pero, también es cierto, que el riesgo cero no existe.

P. Con toda la normativa existente, ¿por qué aún hay problemas por piensos contaminados?

R. Este tema compete al Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino, aunque nos preocupa porque afecta a la seguridad alimentaria. En el caso más reciente, el de la carne de cerdo contaminada de Irlanda, hubo una mala práctica en el calentado y secado, pero el sistema de alertas funcionó. En España existe además un programa específico de control de piensos.

P. ¿Falla la inspección?

R. Yo creo que no. El control oficial compete a cada comunidad autónoma. Cuentan con capacidad para verificar sobre el terreno si los productos cumplen la legislación, y para actuar en caso de negligencia. Esta labor se realiza a través de dos consejerías, la de Agricultura, en el caso de explotaciones ganaderas, y la de Sanidad en la inspección de comercios y supermercados. En el año 2006 se controlaron siete de cada 10 establecimientos alimentarios, con un promedio de tres visitas. Se detectaron infracciones en el 4% de los casos.

P. ¿Cuánto se tarda en poner en marcha una alerta?

R. De inmediato. Todos los sistemas de alerta nacional, europeo y mundial están centralizados en la AESAN. Están activados las 24 horas, todos los días del año. Hay tres tipos de notificaciones: las de alerta, que se refieren a un riesgo grave ante el que hay que actuar inmediatamente; las de información, sobre un producto que no supone un riesgo grave ni inmediato, que no se ha distribuido a nivel nacional, y las de rechazo, que especifica que un producto implica algún riesgo y, por lo tanto, se devuelve. Pero hay pocas alertas alimentarias y casi ninguna llega al consumidor.

P. ¿Cuántas notificaciones se producen al año?

R. En 2006 se recibieron más de 2.800 a través de la Red de alerta nacional. Más de 1.325 fueron informaciones, unas 1.200, rechazos, y 290 alertas. De las alertas registradas, el 99% no llegó al consumidor.

P. ¿Qué acciones se emprenderán en 2009?

R. Destaca la elaboración del borrador de la Ley de seguridad alimentaria que en las próximas semanas se presentará al Ministro de Sanidad. También estamos trabajando en el estudio de dieta total, una encuesta nacional que permitirá conocer los nutrientes y sustancias contaminantes que se ingieren en una dieta media. Se desarrollará un plan para promocionar el consumo de frutas y verduras en los colegios que empezará a funcionar a partir del próximo curso. Y queremos pactar acuerdos con países de Latinoamérica y del Magreb, para que mejoren sus sistemas de seguridad alimentaria.

P. ¿Son ciertas las bondades que anuncian muchos alimentos?

R. Se van a contrastar. Hasta el año 2020 se introducirá paulatinamente el Reglamento 1924/2006, que establece que la industria que anuncie un alimento con una propiedad saludable, lo que se conoce como alegación o declaración

nutricional, deberá confirmarlo científicamente. La normativa contempla tres tipos de alegaciones. Las de contenido, que se refieren, por ejemplo, a un producto que se anuncie como "rico en vitaminas" o "bajo en calorías"; las de alimentos que publicitan propiedades saludables como, por ejemplo, que "ayuda a reducir el colesterol"; y los que afirman que disminuyen el riesgo de padecer una enfermedad. Las primeras están en vigor y en las segundas ya se está trabajando.

P. Por fin, un reglamento sobre la composición y etiquetado de los alimentos para celíacos...

R. A partir del 1 de enero de 2012, los productos alimentarios podrán etiquetarse como "sin gluten" cuando no sobrepasen los 20 miligramos por kilo. La Asociación de Celíacos de Cataluña-Unión Española de Celíacos estima que con este reglamento los afectados podrán acceder a un 70% de los alimentos ordinarios y ahorrarán un 30% en la cesta de la compra.

Respuestas rápidas

Varios sistemas de vigilancia, a nivel nacional, europeo y mundial, trabajan en colaboración y en tiempo real, las 24 horas del día. Su coordinación resulta fundamental para garantizar la seguridad alimentaria. En España, el Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) está conectado a las 17 comunidades autónomas, a Ceuta y Melilla y al Ministerio de Defensa. Cuenta con datos de asociaciones del sector de la distribución, de la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas y otros colectivos. Son los llamados puntos de contacto.

"Si, por ejemplo, se detecta algún riesgo en unos caramelos procedentes de Rotterdam, la red de alertas europea informaría a la SCIRI", explica Sabrido. Si se detectara una partida del producto en Castilla-La Mancha, la comunidad lo notificaría al SCIRI y desde aquí se remitiría la información a los otros puntos de contacto, a la red europea.

El País

<http://www.elpais.com/articulo/salud/Hay/pocas/alertas/alimentarias/llega/consumidor/elpepusosal/20090407elpepisa1/Tes>