

La nueva Estrategia de Seguridad Alimentaria reforzará el control de la información que se ofrece al consumidor



Noticias

Andalucía inicia la elaboración del plan, que incluirá medidas para fomentar la calidad nutricional y simplificará trámites administrativos de las empresas

El Consejo de Gobierno ha iniciado los trámites para la elaboración de la Estrategia de Seguridad Alimentaria para Andalucía 2016-2020. El documento, que será elaborado por la Consejería de Salud con la participación de asociaciones científicas, organizaciones de consumidores y representantes de los sectores agroalimentario y de la restauración, prestará especial atención a garantizar la veracidad de la información que se ofrece en los productos sobre su calidad nutricional y sus posibles propiedades saludables.

La estrategia implicará a todos los actores que participan en la cadena alimentaria e incluirá previsiones para prevenir las enfermedades transmitidas por algunas comidas y fomentar los hábitos saludables. Asimismo, planteará nuevas medidas de control para garantizar que los alimentos no sólo sean seguros sino también adecuados desde el punto de vista de la salud. En este sentido, incorporará por primera vez el ámbito de la nutrición al concepto de seguridad alimentaria.

Las inspecciones revisarán el contenido de los productos para comprobar tanto la cantidad como la calidad de cada componente desde el punto de vista de la salud pública. De este modo se verificará, por ejemplo, que un alimento contenga el porcentaje de un elemento concreto que se señala en el etiquetado y también su idoneidad cualitativa. Este seguimiento se realizará mediante visitas a empresas para analizar el producto en la cadena de producción o a través de recogidas de muestras.

En relación con los riesgos asociados a la información al consumidor, se realizará un seguimiento prioritario de las denominadas "declaraciones nutricionales" y "alegaciones saludables", es decir, los datos con que se presentan ciertos productos como poseedores de una propiedad adicional beneficiosa para la salud o la nutrición (por ejemplo, que aumentan las defensas o reduce las posibilidades de contraer enfermedades). Esta vigilancia, que incluirá la oferta de productos por internet y medidas contra los responsables de comercialización irregular, se realizará en línea con el nuevo reglamento de la Unión Europea sobre ambas materias, que entró en vigor en 2014.

De acuerdo con el decreto de formulación, la estrategia deberá establecer también medidas de simplificación de los trámites administrativos, tanto los relativos al inicio de la actividad empresarial como los correspondientes a controles a posteriori, además de fomentar sistemas de autocontrol.

En línea con la perspectiva de la cadena alimentaria conocida como "de la granja al tenedor", el documento incluirá igualmente un análisis sociodemográfico, otro del marco económico del sector en Andalucía y un sistema de seguimiento y evaluación.

La redacción de la estrategia correrá a cargo de un equipo de doce personas procedentes de las consejerías de Salud; Presidencia y Administración Local; Empleo, Empresa y Comercio; Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, y Medio Ambiente y Ordenación del Territorio. El texto inicial se someterá a la consideración de todos los departamentos de la Junta, las asociaciones de consumidores y los agentes económicos y sociales. Una vez incorporadas sus aportaciones, será expuesto a información pública. La aprobación definitiva corresponderá al Consejo de Gobierno.

Menos alertas alimentarias

Casi 900 agentes sanitarios dependientes del Servicio Andaluz de Salud realizan actualmente controles oficiales en materia de seguridad alimentaria, con una media anual de 45.000 inspecciones y 2.200 auditorías de sistemas de autocontrol de establecimientos. En los laboratorios oficiales de salud pública se analizan cada año entre 6.500 y 7.000 muestras. Fruto de esta labor, y según el último balance disponible de la [Red de Alerta del Servicio de Epidemiología de Andalucía](#) [1], las notificaciones de brotes de toxiinfecciones alimentarias han descendido en un 63% entre 2003 y 2013 (de 365 a 134 alertas).

A esta actividad se suman los controles de la [Inspección de Consumo de la Junta](#) [2], que el pasado año levantó 2.035 actas en nueve campañas. Sus 57 inspectores tomaron 310 muestras y visitaron 1.011 establecimientos.

La estrategia que ahora inicia su elaboración reforzará este trabajo dirigido a reducir el riesgo de los alimentos y la prevalencia de las más de 200 enfermedades que, desde la diarrea hasta el cáncer, se vinculan al consumo de alimentos que contienen bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas nocivas. Según la Organización Mundial de la Salud, estas patologías ocasionan cada año dos millones de muertes en el mundo.

Junta de Andalucía

Enlaces:

[1] http://www.juntadeandalucia.es/salud/channels/temas/temas_es/P_4_SALUD_PUBLICA/P_1_VIGILANCIA_DE_LA_SALUD/red_alerta/red_alerta?perfil=org&desplegar=/temas_es/P_4_SALUD_PUBLICA/&idioma=es&tema=/temas_es/P_4_SALUD_PUBLICA/P_1_VIGILANCIA_DE_LA_SALUD/red_alerta/&contenido=/channels/temas/temas_es/P_4_SALUD_PUBLICA/P_1_VIGILANCIA_DE_LA_SALUD/red_alerta/red_alerta

[2] <http://www.juntadeandalucia.es/administracionlocalyrelacionesinstitucionales/consumo>