

## Los riesgos alimentarios que marcaron el 2011



Revista

### AINIA

#### Centro Tecnológico

Los **actuales sistemas de alertas garantizan una elevada protección del consumidor ante los riesgos para la salud que se ocasionen en el sector de la alimentación**. El año pasado se publicaron en la base de datos del **RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed)**, -herramienta de intercambio de información más importante- los **potenciales riesgos relevantes** en materia de Seguridad Alimentaria: **3.812 notificaciones, de las cuales 635 eran alertas, 1.317 informaciones y 1.860 rechazos en frontera**.

El **RASFF es una herramienta que facilita la comunicación de información relativa a alertas en materia de seguridad alimentaria** y que necesitan de una **rápida toma de decisiones, entre autoridades europeas y de terceros países como fuentes privadas (industria y distribución)**. Cabe destacar el alto nivel de transparencia y colaboración entre todos los agentes.

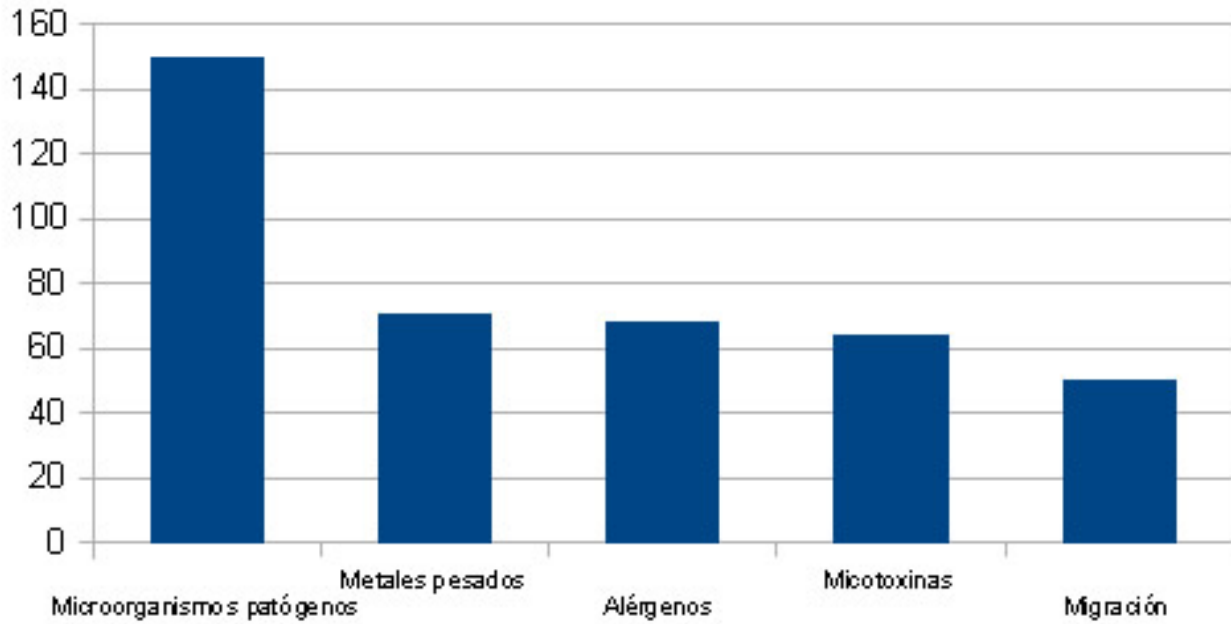
Se entiende por **alerta alimentaria aquella notificación que implica un riesgo significativo en el mercado europeo de alimentos, piensos y material en contacto con alimentos y que requiere de una rápida acción**. El rechazo en frontera se hace en los casos en los que los productos procedentes de un país tercero es paralizado o rechazado por los servicios de frontera.

Según el **informe preliminar publicado por el RASFF, las 3.812 notificaciones dieron lugar a 5.345 notificaciones de seguimiento** (notificaciones de otros países sobre el riesgo identificado), lo que da idea del alto nivel de implantación del sistema.

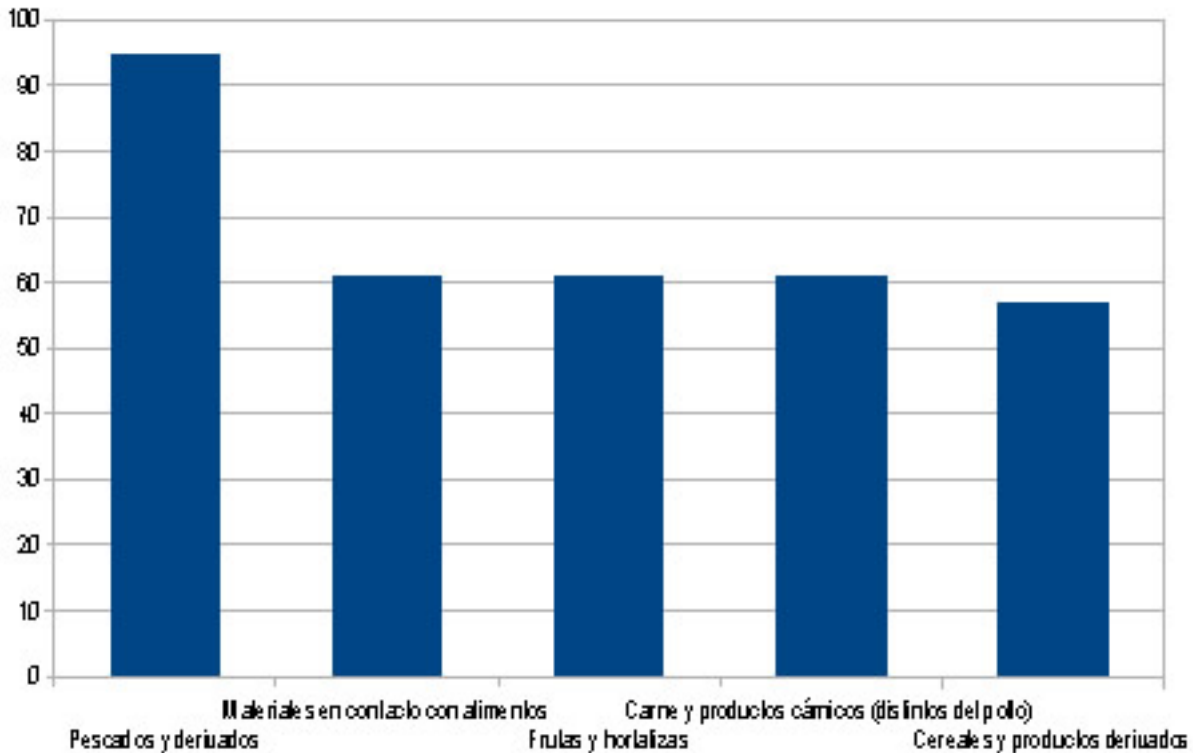
#### Alertas alimentarias más comunes

En lo referente a las **alertas alimentarias**, destaca:

- **la detección de microorganismos patógenos (150)**
- **metales pesados (71)**
- **alérgenos (68)**
- **micotoxinas (64)**
- **migraciones (50)**



Desde el punto de vista del producto afectado, 95 alertas se dieron en pescados y derivados, 61 en materiales en contacto con alimentos, 61 en frutas y hortalizas, otras 61 en carne y productos cárnicos (distintos del pollo) y 57 en cereales y productos derivados.



**El informe contempla un análisis de datos centrado en la combinación de riesgo/categoría y producto/ país. Cabe destacar las 10 combinaciones más repetidas a lo largo del ejercicio 2011.**

- Aflatoxinas en materiales para piensos provenientes de India (80)
- Aflatoxinas en frutas y hortalizas provenientes de Turquía (75)
- Aflatoxinas en frutos secos y semillas provenientes de China (60)
- Salmonella spp. En frutas y hortalizas provenientes de Bangladesh (54)
- Aflatoxinas en frutos secos y semillas provenientes de Turquía (53)
- Migración de Cromo en materiales en contacto con alimentos provenientes de China (48)
- Migración de Formaldehído en materiales en contacto con alimentos provenientes de China (45)
- Ácaros o cuerpos de ácaros en frutos secos y hortalizas provenientes de Ucrania (43)
- Aflatoxinas en hierbas y especias de India (40)
- Aflatoxinas en frutos secos y semillas de Irán (39)

De los **exhaustivos controles en las fronteras viene el elevado número de notificaciones**. No obstante, estos datos no consideran la gravedad de los peligros asociados a la salud humana. Conocer las notificaciones, ya sean alertas, información o rechazos en fronteras, contribuyen a garantizar la seguridad alimentaria a lo largo de toda la cadena de valor.