

COME CON SEGURIDAD: INTÉNTALO

20/04/2005

Fuente: UNAE: Federación Unión Nacional de Consumidores y Amas de Hogar de España

La seguridad alimentaria es labor de todos

Los ciudadanos se preocupan cada vez más por la seguridad de los alimentos que consumen. La esperanza y la calidad de vida se han incrementado considerablemente durante la última mitad del siglo XX gracias, en buena parte, a la mejora de la alimentación. Pero recientes crisis alimentarias provocaron una pérdida de confianza de los consumidores.

Por eso es necesario informar a los ciudadanos sobre la importancia de la seguridad e higiene de los alimentos y que, como consumidores, forman parte de la cadena alimentaria.

La mejor garantía para evitar la aparición de peligros relacionados con la alimentación es considerar de manera integral la cadena alimentaria, como dispone el Libro Blanco de la Seguridad Alimentaria de la Comisión Europea.

La cadena alimentaria es un ciclo que se inicia en la producción primaria y finaliza en el consumo: agricultores, ganaderos y pescadores, transformadores, distribuidores, vendedores y consumidores. Todos tenemos responsabilidad en dicha cadena.

Por otra parte, la transparencia informativa y una correcta información sobre los alimentos son imprescindibles para evitar situaciones de alarma injustificadas.

La cadena alimentaria

Alcanzar los máximos niveles de seguridad e higiene es una responsabilidad que comparten todos los miembros de la cadena alimentaria, como los consumidores. Por eso la información es fundamental para alcanzar este objetivo.

Los productores de materias primas agrícolas, ganaderas y pesqueras, los industriales, los distribuidores y los consumidores constituyen los eslabones de la cadena alimentaria, que comparten la responsabilidad de alcanzar las máximas cotas de seguridad.

Actualmente, en la Unión Europea, existen más controles que nunca para garantizar la seguridad alimentaria. En España, el cumplimiento de la normativa alimentaria debe estar garantizado por la Administración Central, las comunidades Autónomas y los Ayuntamientos.

Las Asociaciones de Consumidores también ejercen sus propios controles, mediante la realización de análisis comparativos.

El etiquetado

Uno de los derechos básicos de los consumidores y usuarios es el derecho a la información, siendo responsabilidad del fabricante, importador o comerciante facilitar información eficaz, clara, veraz y suficiente sobre sus características esenciales, declarar la calidad del producto o de sus componentes y advertir de la peligrosidad que pueda suponer su consumo. La etiqueta es la principal fuente de alimentación.

Etiquetado obligatorio

La finalidad del etiquetado de los productos es mejorar la información y la seguridad de los

consumidores, sin que pueda inducirles a error, y mostrando de forma clara sus características. Algunos pueden llevar también un etiquetado nutricional. Salvo excepciones concretas, las indicaciones obligatorias son las siguientes:

- La denominación de venta del producto.
- La lista de ingredientes.
- La cantidad de determinados ingredientes.
- El grado alcohólico en las bebidas con una graduación superior en volumen al 1,2%.
- La cantidad neta, para productos envasados.
- La fecha de consumo preferente o fecha de caducidad.
- Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
- El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado.
- La identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
- El lote.
- El lugar de origen o procedencia.
- Las indicaciones específicas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios.

Higiene para evitar las intoxicaciones

Gran parte de las intoxicaciones alimentarias se producen cuando después de haber comprado el producto, y son causadas por el propio consumidor debido a una incorrecta manipulación de los alimentos en el hogar. Por eso, para evitar intoxicaciones es fundamental mantener la higiene al preparar los alimentos, siguiendo unas sencillas reglas:

- Siempre hay que lavarse correctamente las manos antes de tocar cualquier alimento.
- Fregar los cuchillos, las tablas de cortar, las encimeras y cualquier utensilio de cocina antes de cada uso.
- Cambiar con frecuencia los paños de secar o utilizar papel de cocina.
- Mantener limpio el interior del frigorífico y del congelador.
- Proteger los alimentos con papel de aluminio o plástico de uso alimentario, y separar los crudos de los cocinados, para evitar las contaminaciones cruzadas.
- Las frutas y hortalizas frescas deben lavarse cuidadosamente con abundante agua.
- Para evitar confusiones, no se deben utilizar nunca envases alimentarios para guardar productos de limpieza.

Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESA)

La **Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESA)** es un organismo Autónomo adscrito al Ministerio de Sanidad y Consumo, que tiene como misión garantizar el más alto grado de seguridad y promover la salud de los ciudadanos:

- **Reduciendo los riesgos** de las enfermedades transmitidas por los alimentos.
- **Garantizando la eficacia** de los sistemas de control de los alimentos.
- **Promoviendo el aumento de consumo de alimentos sanos** favoreciendo su accesibilidad y la información sobre los mismos.

Decálogo de seguridad alimentaria

1. Exija información, seguridad e higiene en los alimentos frescos y envasados que vaya a consumir.
2. Compre productos etiquetados: la etiqueta es una garantía de seguridad.
3. No adquiera ni consuma productos que hayan rebasado su fecha de caducidad o de consumo preferente.
4. Compre alimentos que garanticen su identificación y control desde el origen.
5. Al comprar productos congelados, compruebe que no se ha roto la cadena de frío.
6. Evite las contaminaciones cruzadas protegiendo los alimentos con papel de uso alimentario. Es imprescindible separar los crudos de los cocinados.
7. Los aditivos alimentarios autorizados por la Unión Europea cumplen los requisitos de

- seguridad para un uso y consumo determinados.
8. Los organismos modificados genéticamente (OGM's), identificados y etiquetados según la legislación, están autorizados por la Unión Europea.
 9. No se deje llevar por las alegaciones terapéuticas, preventivas o curativas de algunas marcas, ya que sólo son reclamos publicitarios.
 10. Compre en establecimientos que garanticen una correcta manipulación de los alimentos, tanto en su preparación como en su conservación.