

# “Contamos en España con un sistema robusto de control de la seguridad alimentaria”

**AESAN es el organismo autónomo que, desde 2001, tutela que el consumidor disponga de alimentos seguros y con calidad nutricional. Desde su nueva etapa adscritos al Ministerio de Consumo, Marta García Pérez explica a *Tecnifood* en esta entrevista exclusiva: “seguimos vinculados funcionalmente al Ministerio de Sanidad y al de Agricultura, Pesca y Alimentación, lo que nos permite abordar los temas de manera integral”.**

**Además, la directora Ejecutiva de la Agencia profundiza de manera global en temas de máxima actualidad e interés como la pandemia, la trazabilidad, el sistema de alertas o las *fake news*, sin olvidar el etiquetado de alimentos Nutri-Score**

**TF.- ¿Cómo ha afectado la crisis sanitaria provocada por el Covid-19 a la seguridad alimentaria? ¿Qué nuevas precauciones y medidas tienen que adoptar las empresas de alimentación?**

-A pesar de que no hay ninguna evidencia de que los alimentos puedan ser una fuente o una vía de transmisión del SARS-CoV2, esta pandemia ha impuesto una importante presión en los sistemas alimentarios, tanto que los profesionales hemos tenido que activar diferentes mecanismos para garantizar esta seguridad.

En Europa, afortunadamente, se ha demostrado la fortaleza y capacidad de respuesta del sector alimentario, tanto de las industrias como de la distribución, garantizando en todo momento un suministro de alimentos seguros, añadiendo además a sus procesos, nuevas medidas de higiene en el tra-

bajo para asegurar, además de la salud de los consumidores, la de los propios empleados.

Por otro lado, los servicios de control oficial de las comunidades autónomas han tenido que replantearse sus actuaciones priorizando las alertas, denuncias o cualquier posible acción derivada de un brote de enfermedad de transmisión alimentaria. La Comisión Europea, por su parte, ha activado algunas medidas armonizadas para asegurar la realización de controles en los alimentos incluyendo cierta flexibilidad en cuestiones de certificados e importación.

**TF.- Mucha ha sido la información no fidedigna que ha circulado online, ¿cómo han combatido esta otra ‘epidemia’?**

-La aparición de noticias sobre complementos alimenticios que supuestamente podrían prevenir o curar el Covid-19 ha sido

una de las cuestiones a las que hemos tenido que hacer frente como novedad en este nuevo escenario. Aprovechando la situación de pandemia, algunas tiendas web han creado una sección “contra el Covid-19”, “especial Covid-19” o similar, donde ofertan una serie de productos con declaraciones de propiedades saludables no autorizadas (relativas a prevención o curación del coronavirus o virus, mejora de la función respiratoria, inflamación pulmonar, etc.) o bien haciendo referencia a estudios científicos sobre la eficacia de las vitaminas para prevenir o tratar el Covid-19 y, de esta manera, publicitar sus productos.

Para hacer frente a esta situación España participa en un programa coordinado de control específico organizado por la Comisión Europea centrado en la venta por internet.

Los ciudadanos han planteado muchas preguntas en relación con el virus y los alimentos: si se podía transmitir el virus mediante los envases utilizados o a través del agua, el papel de las mascotas en la transmisión, la forma de lavar los alimentos cuando llegáramos a casa o si se debía utilizar el lavavajillas. Por ello, en la página web hemos creado una sección dedicada al Covid-19 y a la seguridad alimentaria donde pueden consultarse, por ejemplo, los documentos de preguntas y respuestas realizados por la Comisión Europea y Estados Miembros, así como las guías elaboradas para el sector por los distintos Ministerios con competencias y por la OMS.

En la actualidad, seguimos coordinándonos estrechamente con la Comisión Europea, con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y con la OMS en el seguimiento del impacto y medidas consiguientes en materia de seguridad alimentaria relacionados con esta pandemia.

**TF.- El sistema de etiquetado de alimentos Nutri-Score entrará en vigor en el primer cuatrimestre de 2021. ¿Qué ventajas aporta a las empresas?**

-Los consumidores están demandando una información nutricional en el etiquetado de alimentos más sencilla y de fácil comprensión que les facilite la elección de opciones más saludables y, por ello, hay empresas que decidirán utilizar Nutri-Score.

Este sistema puede ser además una herramienta útil para impulsar que la industria alimentaria siga mejorando la composición nutricional de sus productos mediante la innovación y reformulación (reducción de grasas, sal y azúcares), contribuyendo así a ampliar la oferta en el mercado con una mayor gama de artículos de mejor calidad nutricional. Esta es una cuestión que ya apuntaba el informe sobre etiquetado frontal de alimentos de la Comisión al Parlamento Europeo y al Consejo, fechado el 20 de mayo de ese mismo año.

**TF.- ¿Al tratarse de un etiquetado voluntario, creen que tendrá mucha adhesión por parte de la industria?**

La Aesan ha llevado a cabo un proceso transparente de información a todos los sectores, así como a las sociedades científicas, asociaciones de consumidores, y otros departamentos ministeriales para dar a conocer el proyecto y asegurar su comprensión y aceptación. En este sentido, ya existen empresas que han manifestado su interés en adoptar este sistema lo que indica una

posición favorable de, al menos, una parte importante de la industria alimentaria. El carácter voluntario de Nutri-Score promueve, además, una actitud más positiva hacia el mismo por parte del sector.

Desde la Aesan tenemos previsto realizar campañas informativas sobre este tipo de etiquetado para que sea fácilmente interpretable por toda la población, lo que ayudará a fomentar una mayor implementación y uso por las empresas. En Francia, primer país en la implantación del Nutri-Score, el número de compañías que van adoptando este etiquetado frontal aumenta gradualmente y es por ello que pensamos que en España se irá produciendo igualmente una implantación progresiva de Nutri-Score.

**“Esta Agencia es un referente de información fiable, independiente y con base científica para combatir la desinformación”**

**TF.- España es uno de los países más seguros en sistemas y controles de seguridad alimentaria. Pero, el riesgo cero no existe, ¿cuáles son los principales retos/riesgos a los que se enfrenta nuestro país?**

-El cambio climático nos está enfrentando a riesgos emergentes, por ejemplo, hoy en día no hace falta que nos vayamos al trópico para enfermar de Ciguatera, porque ya tenemos esta toxiinfección en Canarias. También tenemos más problemas con aflatoxinas e, incluso, con el contenido de metil-mercurio en determinados peces.

La situación actual con la pandemia del coronavirus constituye en sí mismo un gran reto y nos alerta de posibles situaciones que podrían repetirse en un futuro próximo. Los expertos apuntan a que las condiciones del mundo actual con cambios en los ecosistemas derivados de la deforestación y el emplazamiento de nuevos territorios, y el cambio climático que ya he mencionado, favorecen la aparición de nuevos brotes infecciosos y la expansión de sus agentes causales a través de vectores que llegan a los animales y, de estos, a los alimentos obtenidos a partir de ellos, o dando un salto interespecie, a la propia especie humana. Su gestión para minimizar riesgos para los consumidores requiere de un

enfoque *One health*, pues es evidente que la salud humana y la sanidad animal son interdependientes y, a su vez, están vinculadas a los ecosistemas que ocupan.

En este contexto, la Organización Mundial de la Salud (OMS) ya está alertando sobre la posibilidad de una mayor aparición de resistencias antimicrobianas consecuencia del incremento en el uso de estos productos para combatir bacterias y de más microorganismos. Es una predicción que aporta más importancia si cabe a este problema de las resistencias sobre el que ya se trabaja desde diversos frentes integrados bajo el Plan Nacional frente a las Resistencias de los Antibióticos (PRAN) en el que participa la Aesan.

Otros riesgos derivan del uso de plaguicidas o de los niveles de contaminantes, algunos de origen natural, que podrían incrementar la presencia de sustancias químicas no deseadas en los alimentos. El avance tecnológico de la industria de los materiales en contacto con los alimentos, en especial los plásticos y su problemática particular al diseminarse de forma preocupante en el medio ambiente, es otra cuestión sobre la que ya estamos trabajando.

La aparición de nuevos alimentos y nuevas tecnologías alimentarias constituyen indudablemente otro de los grandes retos, lo que obliga a una actualización constante de conocimientos y la adaptación y la aplicación de la normativa en todo el territorio europeo.

Por último, hay que destacar los nuevos hábitos de consumo que se imponen mayoritariamente en la actualidad, como la compra de alimentos por internet y el consumo de complementos alimenticios. La Aesan y el resto de administraciones que trabajamos en la seguridad alimentaria tenemos un compromiso permanente con los consumidores para asegurar que los alimentos lleguen al consumidor con la máxima garantía de seguridad.

**TF.- ¿Es cierto que los riesgos derivados de la contaminación por alérgenos y los fraudes alimentarios se han incrementado significativamente en los últimos años?**

-El colectivo de pacientes que sufren intolerancias y alergias es cada vez más numeroso, pero también es uno de los aspectos de seguridad alimentaria más cuidados. Tenemos una sección específica dentro del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria, coordinado por la Aesan y las comunidades autónomas, donde se incide en el control de este tipo de sustancias tanto en empresas alimentarias como en alimentos. La Agencia, además, ha mostrado una preocupación espe-

cial en esta cuestión y, por ello, publicamos el año pasado dos trípticos con información para los consumidores sobre alergias alimentarias y enfermedad celiaca e intolerancia a la lactosa. Están disponibles en el apartado de publicaciones de nuestra web.

En los últimos años, destaca la presencia de ingredientes lácteos no declarados y la de gluten. Sin embargo, yo no diría que han aumentado, son las únicas alertas que publicamos, dada la severidad del riesgo, por lo que la percepción del consumidor puede ser errónea.

Otro problema es el fraude alimentario. No sé si hay base para decir que se ha incrementado, quizás se deba a que cada vez se hacen más controles y, por ello, se detectan más casos.

La lucha contra este problema es otra tarea sobre la que se está realizando mucho esfuerzo en especial cuando implica un obstáculo de seguridad alimentaria. Trabajamos en estrecha colaboración con la Policía y la Guardia Civil, y con otros posibles ministerios implicados. No solo a nivel nacional, la Comisión Europea está abordando esta situación a nivel internacional fortaleciendo la comunicación para facilitar la cooperación entre los diferentes países. Esto es crucial para enfrentarse a esta problemática y abordar el comercio global y las nuevas formas de venta de alimentos.

**TF.- ¿Cuántas alertas alimentarias (Rasff) ha notificado España en 2019 y el primer semestre de 2020?**

-En España contamos con un sistema de alerta rápida en forma de red (Sciri) para la notificación de riesgos para la salud humana en los alimentos. Este sistema está a su vez, conectado con la Red de Alerta Europea (Rasff), que gestiona la Comisión Europea, y con la mundial (Infosan). El sistema de alertas español lo gestiona la Aesan y está conectado con todas las Comunidades Autónomas junto con otros Ministerios.

A lo largo del año 2019, se ha gestionado a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (Sciri) un total de 678 expedientes relativos a productos alimenticios en los que ha estado España implicada. Este sistema en red ha posibilitado que ese alimento o bien no llegase al mercado o se retirase inmediatamente del mismo, salvaguardando la salud de los ciudadanos.

Estos expedientes incluyen tanto alertas como rechazos de alimentos en frontera, como expedientes meramente de informa-



ción. De estos 678, 293 fueron alertas, ocasiones en las que se encontraron riesgos graves en alimentos que requirieron de acciones inmediatas por parte de las administraciones o del sector. Un número muy similar a otros países equivalentes en tamaño y producción de alimentos en Europa.

**TF.- Una vez que se notifica la alerta, ¿cuáles son los protocolos para gestionar sus riesgos?**

-La notificación de la alerta es el detonante de toda una serie de acciones encaminadas a evitar que ese producto llegue al consumidor, por lo que se comprueba inmediatamente quién es el fabricante del artículo implicado, dónde está situada la industria y todos los datos de trazabilidad, lo que nos permite conocer donde está ese producto para que se proceda a su retirada.

En cada alerta se recoge información sobre las causas que han provocado el incidente y las medidas adoptadas, tanto por las empresas afectadas como por las Autoridades competentes.

En el caso de que el producto de riesgo este fabricado o tiene distribución fuera de España ya sea un país de la Unión Europea, del Espacio Económico Europeo o de un tercer país, la notificación de alerta se traslada a la red de alerta europea.

Paralelamente, hay que decir que existen también convenios específicos con el sector alimentario español para que reciban inmediatamente información sobre posibles incidentes que les afecten. De esta manera, nos aseguramos de que el producto en caso de estar ya distribuido se retire inmediatamente del mercado.

**TF.- ¿Qué papel juega la trazabilidad en la seguridad alimentaria?**

-La capacidad de poder seguir un alimento en todas las etapas de su producción, procesado, almacenamiento y distribución ha sido clave para el establecimiento de la seguridad alimentaria en la Unión Europea. Está íntimamente ligada a los sistemas de alertas alimentarios, y es el Reglamento general de seguridad alimentaria, publicado en el año 2002, el que impone esta obligación al sector alimentario.

Sin trazabilidad no seríamos capaces de retirar alimentos que conllevan un riesgo del mercado una vez que se ha notificado en el sistema de alertas. Pero además la investigación de la trazabilidad hacia atrás nos facilita la identificación de la fuente de brotes alimentarios complejos. Esto fue clave en la crisis del E. coli alemán del año 2011, la mal llamada crisis de los pepinos.

**TF.- ¿Las empresas españolas cumplen correctamente con los protocolos de garantía de la trazabilidad?**

En España disponemos de un sistema robusto de control de la seguridad alimentaria como se describe en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria. Los resultados del último informe anual de esta iniciativa muestran que de un total de 465.620 inspecciones a establecimientos alimentarios, solo en un 3,1% se encontró algún incumplimiento en materia de trazabilidad. Podemos afirmar, por tanto, que existe un buen cumplimiento en los requisitos de trazabilidad por parte de las empresas alimentarias de nuestro país.

**TF.- ¿Son conscientes los consumidores de los riesgos relacionados con la falta de seguridad alimentaria?**

-Con carácter general, los consumidores en Europa han ido mostrando en los últimos años un interés cada vez mayor por las cuestiones de seguridad alimentaria. Si nos basamos en los resultados de la última encuesta a nivel europeo, el llamado Eurobarómetro publicado en el año 2019, dos de cada cinco europeos tienen interés en la seguridad alimentaria, y uno de cada cinco expresa que sea su mayor preocupación. Un 41% de los consumidores europeos expresaron interés en este tema, porcentaje que en España es del 37%.

A la hora de elegir los alimentos de nuestra cesta de la compra hay aspectos que influyen en la toma de decisiones. En Europa, en general, preocupa más el origen

y el sabor, mientras que España en cambio el consumidor elige más en función del coste y del contenido nutricional.

Centrándonos en la seguridad alimentaria, en el caso de los consumidores españoles los residuos de plaguicidas, los contaminantes medioambientales o las zoonosis son los aspectos que más preocupan a los españoles. En Europa priman la presencia de organismos modificados genéticamente o los aditivos utilizados en alimentos y bebidas. No obstante, no siempre los riesgos percibidos coinciden con los reales.

Es importante destacar que dos tercios de los consumidores europeos han cambiado radicalmente su patrón de consumo tras conocer la presencia de un riesgo en un determinado alimento. Esto nos da idea de la repercusión que las crisis alimentarias tienen en los hábitos alimentarios de los ciudadanos.

**TF.- ¿Qué importancia tiene para Aesan la comunicación y divulgación de las alertas y riesgos a los consumidores? ¿Cómo se lleva a cabo esta relación?**

-Además de comunicar los riesgos, debemos empezar a comunicar seguridad alimentaria que es algo muy diferente. Para ello desde la Aesan estamos realizando un importante esfuerzo para mejorar la comunicación. Si bien esta labor se realizaba fundamentalmente a través de nuestra página web y un servicio de atención a los ciudadanos, en este trimestre final de 2020 tenemos previsto utilizar las redes sociales para conseguir una mayor difusión. Esta Agencia es un referente de información fiable, independiente y con base científica para las cuestiones de seguridad alimentaria y nutrición y con estas medidas podremos combatir más eficazmente el fenómeno actual de desinformación.

La Aesan, a través de la web, comunica siempre las alertas alimentarias que puedan suponer un riesgo para la salud de los consumidores al estar el producto a su disposición, además de las alertas sobre alérgenos debido a su gravedad para ese grupo particular de la población.

A fin de facilitar las consultas y orientar mejor la información a los consumidores, esta sección se estructura en tres apartados: alertas de interés general (destinadas a toda la población); alertas de alérgenos y otras sustancias no declaradas (destinadas a población sensible a determinadas sustancias); y alertas de complementos alimenticios (que pueden contener sustancias

farmacológicamente activas, orientado a consumidores que usan estos productos).

**TF.- La Aesan depende ahora del Ministerio de Consumo, ¿qué ha significado para la Agencia este cambio? ¿Cuáles son sus competencias actuales?**

-La dependencia orgánica a este nuevo ministerio no ha conllevado cambios respecto a nuestras competencias. La Aesan es un organismo autónomo, que desde 2001 trabaja para que el ciudadano tenga a su disposición alimentos seguros y con calidad nutricional, alentando un consumo responsable y con plena confianza. En esta nueva etapa seguimos vinculados funcionalmente al Ministerio de Sanidad y al de Agricultura, Pesca y Alimentación, aparte del de Consumo, lo que nos permite abordar los temas de manera integral.

La Aesan trabaja, en todo momento, en coordinación con las instituciones: con la EFSA, que es la que aporta gran parte de la evaluación científica de los riesgos, y con la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria de la Comisión Europea, encargada de elaborar la legislación comunitaria y proponer enfoques de gestión del riesgo de manera armonizada en la UE.

**“Es hora de comunicar seguridad alimentaria de forma proactiva y no solo en situaciones de crisis alimentarias”**

Además, buscamos la coordinación con todas las demás agencias e instituciones europeas, optimizando recursos y trabajando conjuntamente para mantener el alto grado de seguridad alimentaria del que gozamos los consumidores en la UE.

**TF.- En materia de legislación, en junio del pasado año se publicó el Reglamento (UE) 2019/1381 que modificaba el Reglamento Marco de la Seguridad Alimentaria, ¿qué cambios y/o novedades destacarías?**

-La revisión del Reglamento marco de seguridad alimentaria del 2002, publicada en junio de 2019, surge como consecuencia de la desconfianza de los ciudadanos

sobre la transparencia de los estudios científicos y del proceso de evaluación del riesgo, desconfianza representada en gran parte por la iniciativa ciudadana europea de octubre de 2017 sobre la “Prohibición del glifosato y protección de las personas y del medio ambiente frente a los pesticidas tóxicos”, que fue respaldada por más de un millón de firmas de ciudadanos de la UE.

La principal lección que se desprende de este movimiento es que a pesar de que tenemos en la Unión un sistema de seguridad alimentaria con una autoridad, la EFSA, que realiza las evaluaciones de riesgo con científicos pertenecientes a todos los países europeos, hemos sido incapaces de transmitir y comunicar adecuadamente a los ciudadanos la independencia y fiabilidad de estos estudios presentados, y por ello, todavía existen dudas, sin base científica, sobre la seguridad del uso de productos fitosanitarios, aditivos u OGMs.

En este escenario descrito, y para dar respuestas a estas inquietudes, se publica el Reglamento (UE) 2019/1381, que modifica tanto el Reglamento 178/2002 como otros ocho actos legislativos sectoriales: organismos modificados genéticamente, aditivos en piensos, aromas de humo, materiales en contacto con los alimentos, aditivos, enzimas y aromas alimentarios, productos fitosanitarios y nuevos alimentos.

Este nuevo reglamento aporta sobre todo mayor transparencia a todo el proceso de autorización relacionada con los productos alimenticios. Proporciona a los ciudadanos acceso inmediato a toda la información no confidencial que presenta la industria en el proceso de evaluación del riesgo. Además, se crea un registro europeo común de estudios realizados por las empresas en el proceso de solicitud de autorización y hace obligatoria la consulta pública de los mismos. Habilita a la Comisión europea para exigir, cuando sea necesario, a la EFSA la realización de estudios complementarios, y aporta mayor participación de los Estados miembros en la estructura de gobernanza de EFSA.

Por último, este reglamento refuerza la comunicación del riesgo a los ciudadanos mediante acciones de sensibilización y mejora de la comprensión de los dictámenes científicos y, por primera vez, se plantea un Plan de Comunicación en seguridad alimentaria que será elaborado conjuntamente por la Comisión, la EFSA y todos los países de la Unión. Es hora de comunicar seguridad alimentaria de forma proactiva y no solo en situaciones de crisis alimentarias. □