

ENTREVISTA

La directora de AESAN reivindica las medidas en materia de promoción de la salud en el ámbito de la nutrición

Isabel Peña-Rey

Directora ejecutiva de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)

“Los mayores peligros con los alimentos son los químicos”

S.N. OURENSE
especiales@laregion.net

Isabel Peña-Rey, directora de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, repasa los peligros a la seguridad alimentaria y las novedades normativas para proteger al ciudadano.

¿Qué riesgos existen para la seguridad alimentaria en España?

Los principales peligros que existen relacionados con los alimentos son los peligros químicos, sobre todo en productos de origen vegetal, seguidos de los peligros biológicos como Salmonella y Listeria en productos cárnicos y derivados, según los últimos datos disponibles, del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) del año 2022. En relación al año anterior, los peligros físicos, debido a la presencia de cuerpos extraños en los alimentos mayoritariamente, fueron menos importantes. Y sí, es importante destacar que hemos recibido menos notificaciones de peligros relacionados con alimentos en general que el año anterior.

LASFRASES

- ✓ España, como Estado miembro de la Unión Europea, cuenta con la legislación en materia de seguridad alimentaria más exigente del mundo.
- ✓ En redes sociales, son cada vez más los divulgadores especializados en seguridad alimentaria que promueven la vuelta a una dieta mediterránea, más respetuosa con nuestro planeta.
- ✓ Un nuevo real decreto que incorpora nuevos parámetros para garantizar la seguridad de las aguas envasadas.

Para tranquilidad de las personas consumidoras, España, como Estado miembro de la Unión Europea, cuenta con la legislación en materia de seguridad alimentaria más exigente del mundo, lo que, unido a la sistemática de control oficial y detección rápida de alertas alimentarias, garantiza las más altas cotas de seguridad para los consumidores españoles.

¿Cuáles son las principales novedades normativas en la elaboración

de alimentos que se traducen en más seguridad?

En España y la UE existe una revisión constante de los posibles riesgos alimentarios con vistas a, si es preciso, adoptar las medidas necesarias para reducirlos aún más. En cuanto a las novedades normativas elaboradas desde la Agencia, pues también otros ministerios elaboran normativa relacionada, podemos mencionar en estos últimos años el real decreto de higiene por el que se regulan y flexibilizan las condiciones de higiene en la producción y comercialización de alimentos favoreciendo la subsistencia de pequeñas explotaciones familiares y pequeños productores. Complementario al anterior e igual de importante fue la publicación del real decreto sobre comercio minorista, y como pioneros en Europa se aprobó un real decreto sobre videovigilancia en mataderos como una garantía más de bienestar animal.

Iniciamos el año con un real decreto que incorpora nuevos parámetros para garantizar la seguridad de las aguas envasadas y de manantial y más recientemente, apenas hace



Isabel Peña-Rey, directora de la AESAN.

una semana, hemos publicado el real decreto que unifica los coadyuvantes tecnológicos autorizados en los procesos de elaboración de alimentos y garantiza la seguridad en sus usos y controles.

Desde la AESAN trabajamos para aumentar la protección de la ciudadanía respecto al consumo de alimentos y a su vez se pretende simplificar al máximo la legislación para facilitar a las partes implicadas su implementación.

¿Existe una mayor concienciación en el ciudadano para exigir un producto alimentario más sano y sostenible?

Sí, así parece, tanto en el eurobarómetro sobre seguridad alimentaria de 2022 como en el estudio cualitativo que publicamos a finales del año pasado sobre las percepciones en alimentación, en población adolescente, que constata un interés creciente en la población por llevar una alimentación más saludable además de sostenible con el medio ambiente. Además, en redes sociales, son cada vez más los divulgadores y creadores de contenidos especializados en se-

guridad alimentaria, que promueven la vuelta a una dieta mediterránea y tradicional, más respetuosa con nuestro planeta.

En la AESAN trabajamos para conseguir que la población esté convenientemente informada de la necesidad de llevar una dieta saludable y medio ambientalmente sostenible. Y para ello en los últimos meses hemos realizado varias campañas institucionales como “Come sano, muévete y cuida tu planeta” a la que acompañaban materiales como un plato saludable interactivo para poder elaborar nuestro plato diario saludable, o la campaña “Con información se come mejor” sobre el etiquetado nutricional de los alimentos, todas ellas basadas en la más reciente evidencia científica disponible. Toda esta información está disponible y fácilmente accesible en la web

Estamos haciendo un esfuerzo importante en los últimos años, en el uso canales que nos acerquen más a la ciudadanía, como las redes sociales, para dar visibilidad a todos los trabajos que realizamos en la agencia.

treixadura modo ribeiro

auténtico

natural

único

Ribeiro #TreixaduraRibeiro