



“La carne picada de las hamburguesas hay que cocinarla bien para evitar contaminación por E. coli”



Consigue que los proyectos avancen rápido con las firmas electrónicas.



Probar gratis



Ana López-Santacruz, directora ejecutiva de Agencia Española de Seguridad Alimentaria (Aesan), este lunes en la sede del organismo.



Madrid - 04 ABR 2025 - 05:30 | Actualizado: 04 ABR 2025 - 09:28 CEST

     

6 

robusta del mundo, en ocasiones algunos productos se contaminan y llegan a los consumidores. La Agencia Española de Seguridad Alimentaria ([Aesan](#)) es la encargada de evaluar los casos y enviar alertas a los ciudadanos para evitar intoxicaciones alimentarias. Desde el pasado octubre, Ana López-Santacruz (Madrid, 45 años) — que dirigió durante cuatro años el Centro Nacional de Alimentación— es la directora ejecutiva de la Aesan. “Damos información rigurosa a la sociedad para protegerles de los riesgos que están en los alimentos”, resume.



Pregunta. ¿Qué tiene que pasar para que llegue una alerta alimentaria a los consumidores?

Respuesta. Lo primero, debemos tener información o indicios de que un alimento puede no ser seguro para la población a partir del resultado de un control de una autoridad competente, o de un autocontrol de una empresa, o de un organismo público, o una denuncia de un particular, o que se asocie un alimento a un brote alimentario.

P. ¿Todas las alertas alimentarias que vemos en los medios lo son?

ÚLTIMAS NOTICIAS

población, o una opinión científica de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (Efsa, en inglés), que es un documento científico que luego tendrá unas consecuencias y se utilizará para la legislación, pero que no es una alerta. A veces se utilizan datos del Sistema de alerta rápida de alimentos y piensos (Rasff, en inglés), que es un sistema de intercambio de información rápida entre los Estados miembros y es para transmitir información entre Estados, pero que no está destinada a advertir a la población. El rechazo en frontera significa que esos alimentos no han entrado al mercado interior.

P. ¿Por qué hay tanto alarmismo con la comida?

R. El último Eurobarómetro de seguridad alimentaria que publicó la Unión Europea en 2022 muestra que más del 80% de la población española se preocupa por la seguridad alimentaria. Además están surgiendo *influencers* en seguridad alimentaria, pero no siempre están bien informados. Es importante no crear ruido para que cuando realmente haya una alerta, la gente la distinga.

P. ¿En España se informa correctamente sobre seguridad alimentaria?

nueve comunidades

08:43 Stephen Curry anota 37 puntos para derrotar de visita a los Lakers de LeBron y Luka Dončić

08:39 La Guerra de Rusia en Ucrania, en directo | Al menos cuatro muertos en Járkov en un ataque ruso con drones

08:06 Detenidos cuatro jóvenes por un delito de odio de orientación sexual por atacar una casa con un artefacto explosivo en Sant Sadurní d'Anoia



Nació en medio de la travesía de su madre hacia España y ahora es una estrella

EDNA IMADE Y ASAARI BIBANG - T02E05

EL PAÍS

Sociedad

para informar bien desde el punto de vista técnico. La prensa ha mejorado mucho, pero todavía hay margen de mejora.

P. [En los últimos días hemos visto una alerta por salmonela en ocho marcas de torreznos](#). ¿Por qué tantas?

R. Una empresa distribuidora lo detectó en un autocontrol. Los alimentos se controlan y cuando se detecta algún indicio de incumplimiento, se toman medidas, se paraliza o inmoviliza la producción, se retira del mercado y, si ha llegado a la población, se comunica. En ese autocontrol se detectó salmonela, que es un riesgo biológico, y se siguió investigando. Lo primero que se hizo es avisar a las autoridades de la comunidad autónoma y también a las empresas. Se tomó la decisión de informar a la población para que no consumieran esos alimentos.

LO MÁS VISTO

- 1. El Tribunal Superior de Cataluña avala que un padre pueda frenar en la justicia la eutanasia de un hijo aunque no tengan relación
- 2. Detenido un hombre por la muerte de una niña de cinco años, hija de su expareja, en Murcia
- 3. Seis detenidos por una agresión sexual grupal en Gran Canaria
- 4. El acusado de matar a la hija de su expareja en Murcia tenía dos condenas previas por violencia machista hacia otras mujeres
- 5. La expareja de un policía local de Granada investigado por violencia machista denuncia que patrullaba en su zona de trabajo



Ana López-Santacruz, directora ejecutiva de Agencia Española de Seguridad Alimentaria (Aesan), el lunes en la sede del organismo.
ÁLVARO GARCÍA

P. ¿Cuántas alertas suelen enviar?

R. En enero y febrero de 2025 hemos gestionado toda esa información de distintas fuentes en 143 notificaciones, de las que hemos clasificado 67 alertas, pero solo 10 (alrededor del 15%) se han comunicado a los

solo se realizaron 99 publicaciones de alerta a los consumidores.

P. ¿Las empresas avisan cuando encuentran bacterias en sus productos?

R. Normalmente sí, sobre todo en los últimos años, porque han entendido la importancia no solo de cumplir la ley (que dice que tienen que controlar todos los alimentos que ponen en el mercado), sino de comunicar esos fallos. Ellas evalúan y, si ven un incidente, paran la producción. Ahí no tienen que comunicar nada. Pero las analíticas no son inmediatas, así que cuando ven que ese producto está contaminado y ya lo han distribuido, cada vez son más sinceras y nos lo comunican para proteger a los consumidores. Si alguna no lo hace, la Ley de Seguridad Alimentaria prevé sanciones.

P. ¿Cómo podemos evitar futuros brotes de salmonela o listeria?

R. Con mucha formación. Las empresas cada vez están más concienciadas y forman a sus empleados, de la empresa alimentaria al restaurante, para que entiendan lo importante que es la limpieza. La gran mayoría de riesgos biológicos se evitan con higiene. La población

P. ¿Hay recomendaciones para los consumidores?

R. [En nuestra web](#) damos muchas. [Para prevenir el anisakis en el pescado](#) hay que congelarlo a 20 bajo cero al menos cinco días. Con los bebés, hay que evitar las acelgas en los purés caseros hasta los seis meses, porque pueden tener un alto contenido de nitratos que es peligroso. Las embarazadas y niños hasta 12 años deben evitar [el consumo de pescados con mucho mercurio](#) [Pez espada, atún rojo, tiburón y lucio], porque afecta al desarrollo neurológico. El atún de lata no se incluye entre esos cuatro, porque es más pequeño. La carne picada de las hamburguesas hay que cocinarla bien y que no esté sangrante para evitar contaminación por e-coli, como ha pasado con unas ferias de hamburguesas recientemente.

P. ¿Por qué los informes de la EFSA tardan tanto en convertirse en legislación?

R. Cuando la EFSA publica un informe científico, empieza un proceso de debate que tiene en cuenta factores económicos, sociales, culturales. Por ejemplo, la EFSA nos ha dicho que hay que proteger a la población del mercurio que está en los alimentos y que

sea tan bajo que destruyamos un sector entero. Con todo eso, hay que llegar a un acuerdo y a una ley. Cuando se fija, se controla el alimento y se retira todo alimento que lo supere. Desde que sale un informe de EFSA hasta que llega un reglamento con un límite máximo establecido, pueden pasar entre dos y cinco años.

P. ¿La comida que viene de terceros países que no son europeos cumple los mismos requisitos que la comida que se produce en Europa?

R. Sí. En la Unión Europea tenemos una legislación muy estricta, tanto para lo que se produce dentro como para lo que viene de terceros países. Su control depende del Ministerio de Agricultura. Pero la legislación europea protege de forma similar a todos los alimentos.

P. Hay consumidores que dicen que las recomendaciones van cambiando y no está claro qué comer y qué no.

R. La agencia tiene dos patas, la seguridad alimentaria (evitar que las personas se pongan enfermas por un peligro alimentario) y la recomendación de dietas seguras, saludables y sostenibles con el

evidencia científica y como esta al final cambia, hay matices que tenemos que cambiar en nuestras recomendaciones.

SOBRE LA FIRMA



Miguel Ángel Medina | ✕

VER BIOGRAFÍA

Recibe la mejor información en tu bandeja de entrada



COMENTARIOS - 6 

Normas ›

MÁS INFORMACIÓN



Los comedores escolares que ya están transformando su alimentación en sostenible y saludable: “La diferencia es abismal”

MIGUEL ÁNGEL MEDINA | MADRID



Por qué en los próximos años vamos a acabar comiendo insectos en España

MIGUEL ÁNGEL MEDINA | MADRID

ARCHIVADO EN

Se adhiere a los criterios de



Más información ›

Si está interesado en licenciar este contenido, pinche [aquí](#)

Escaparate

Cursos

Cursos online

Idiomas online



LOS PRODUCTOS MÁS VENDIDOS EN MARZO:
Sérum de vitamina C y ácido hialurónico contra
arrugas y manchas. 55% DE DESCUENTO, SOLO
13,47€



Quitapelusas eléctrico
superventas de Philips
con más de 135.000
valoraciones. SOLO
11,99€



Aceitera con pulverizador
2 en 1 ideal para
ensaladas y airfryer. 14%
DE DESCUENTO, SOLO
11,99€



Auriculares inalámbricos
Bluetooth con
cancelación de ruido.
75% DE DESCUENTO,
SOLO 24,99€

