

# EVALUACIÓN DE RIESGOS ALIMENTARIOS

LA BASE CIENTÍFICA PARA LA TOMA DE DECISIONES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)

## ¿Qué es la evaluación de riesgos alimentarios?

Es la determinación de los efectos adversos para la salud que pueden derivarse de la exposición a peligros de origen alimentario.

La evaluación del riesgo alimentario constituye la base para la toma de decisiones en seguridad alimentaria y nutrición y es uno de los tres componentes del análisis del riesgo en los que deben basarse las políticas de seguridad alimentaria: **EVALUACIÓN** (asesoramiento científico), **GESTIÓN** (reglamentación y control) y **COMUNICACIÓN**.



## ¿Quién las solicita?

Las solicitudes pueden proceder de **gestores** de riesgo de las Administraciones públicas, cuando necesitan basar sus decisiones en evidencias científicas, o también de **empresas** que necesitan demostrar la seguridad de sus productos.



## ¿Quién las realiza?

A nivel nacional, uno de los órganos que realizan evaluaciones de riesgo es el **Comité Científico de la AESAN**, el cual está formado por especialistas en seguridad alimentaria y nutrición, elegidos por su excelencia e independencia.

A nivel de la Unión Europea, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) también realiza evaluaciones de riesgo alimentario.

## ¿Cuál es su objetivo?

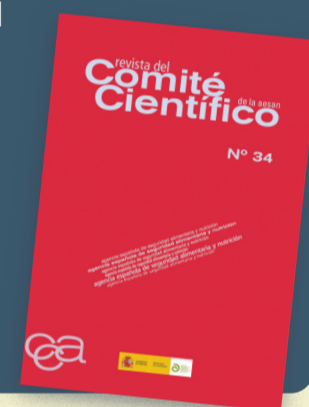
Se utilizan como base para establecer la **legislación** alimentaria, mejorar los **controles oficiales** de los alimentos, **autorizar** la comercialización de productos o hacer **recomendaciones** a las personas consumidoras y operadores económicos.



## ¿Dónde encontrarlas?

Los informes del Comité Científico de la AESAN se publican en la página **Web de la AESAN** y como parte de la **Revista de su Comité Científico**. Además, se traducen al inglés para mejorar su visibilidad internacional.

Algunas evaluaciones del Comité Científico se publican también en revistas científicas.



## ¿Qué se necesita para realizar una evaluación del riesgo alimentario?

Se requieren **DATOS** tanto de consumo de alimentos como de presencia de contaminantes u otras sustancias indeseables en los alimentos y así como datos de composición de los alimentos.



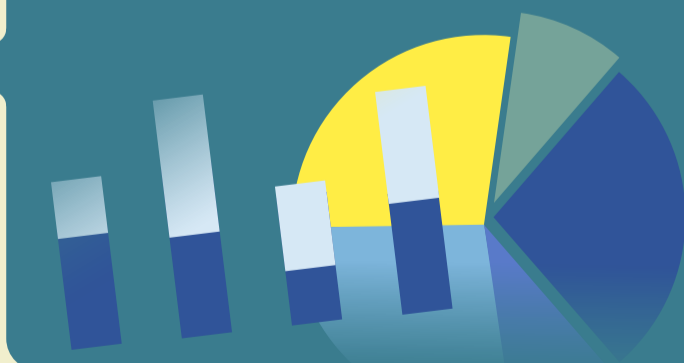
### COMPOSICIÓN

Combinando **datos de composición** de los alimentos con datos de su consumo y comparando las ingestas de nutrientes con ingestas nutricionales de referencia, se puede estimar si hay situaciones de malnutrición de la población.

Los datos de composición de alimentos se pueden obtener de tablas de composición como las que figuran en la base de datos española BEDCA o las de la red europea EURO-FIR.

### CONSUMO

La AESAN dispone de la base de **datos de consumo** ENALIA y, a nivel de la Unión Europea, la EFSA recopila la información de las encuestas nacionales.



### CONTAMINANTES

Comparando la exposición a contaminantes con valores de referencia toxicológicos o valorando la presencia de microorganismos patógenos se puede estimar el riesgo asociado a distintos alimentos. Los **datos de presencia de contaminantes** y de identificación de microorganismos pueden proceder de los programas de control oficial de alimentos o de las empresas alimentarias.

La evaluación de riesgos es una parte esencial de la seguridad alimentaria, se basa en conocimientos científicos contrastados y transparentes, lo que permite aumentar la confianza de la ciudadanía. El Ministerio de Consumo y la AESAN trabajan para garantizar que los alimentos que se consumen sean seguros y saludables.