

CRISIS ALIMENTARIAS EN ESPAÑA.

Prof. Dr. Alberto Cepeda Saéz.

- Con la colaboración de:

B.I. Vázquez, C.A. Fente, C.M. Franco, J. Barros

**LHICA - USC. Dpto. de Química Analítica, Nutrición y
Bromatología. Facultad de Veterinaria.**

27002 Lugo

RESUMEN

A raíz del problema del aceite de colza que afectó a miles de españoles y como consecuencia de las diversas crisis alimentarias que durante estos últimos años han afectado a la Unión Europea, los consumidores han tomado verdadera conciencia de su derecho a exigir una garantía eficaz en los productos alimentarios que el mercado les ofrece. España, trabajando de acuerdo a las Directivas de la Unión Europea, ha desarrollado la Agencia Española de Seguridad Alimentaria cuyos estatutos fueron recientemente aprobados y que presumiblemente empezó a funcionar en septiembre.

CONCEPTOS*** FACTOR DE PELIGRO:**

Cualquier condición que pueda perjudicar la salud

*** PELIGRO:**

Agente biológico, químico o físico que está en el alimento o el medio ambiente, o una condición del mismo, que tiene un potencial para causar daño (capacidad de perjudicar).

*** RIESGO:**

Estimación de la probabilidad y severidad de los efectos adversos para la salud en poblaciones expuestas como consecuencia de los peligros en los alimentos o el medio ambiente.

1.- Introducción.

Ante los episodios de crisis alimentarias el consumidor, mal que le pese, se ve influenciado por la forma en cómo algunos medios de comunicación presentan este tipo de noticias, y como

en general no es capaz de entender la causa ni de discernir a fin de cuentas cuál es la magnitud real del problema, reacciona con un alarmismo radical provocando automáticamente una baja generalizada del consumo de los alimentos afectados (sólo en Galicia, se le supone a la crisis de la BSE una pérdida de al menos 30.000 millones de pesetas en el sector de la carne de vacuno). Además enseguida se buscan responsables poniendo en entredicho la labor de las Administraciones implicadas.

En cambio, de forma habitual consumimos alimentos sabiendo perfectamente que muchos de ellos pueden provocar problemas de intoxicaciones alimentarias (p.ej. envenenamientos por setas tóxicas, salmonelosis en salsas, botulismo en conservas caseras, etc.) y asumimos perfectamente el riesgo. ¿Tenemos por lo tanto un comportamiento irracional?. Digamos simplemente que "humano", la libertad individual no se puede limitar y cada uno consume lo que quiere, pero sí se pide que la sociedad cumpla con su obligación de estar alerta de los peligros conocidos, de los cuales debe dar información exhaustiva y veraz, y de estar vigilante para poder reaccionar ante los que aún son desconocidos. La Seguridad Alimentaria es un derecho de todos los consumidores reconocido en la Declaración Universal de los Derechos Humanos y en la Constitución Española.

2.- La Seguridad Alimentaria vela por nuestra salud

Es innegable que la esperanza de vida aumenta cada década considerablemente y está también claro que la seguridad alimentaria es un factor que contribuye a ello.

¿Pero qué es la Seguridad alimentaria?. Podría decirse que son todas aquellas medidas que garantizan la inocuidad de los alimentos, esto es, que sean sanos y seguros, con el fin de proteger la salud, la vida y los intereses de los consumidores. En consecuencia, los principales objetivos son:

1. Conseguir la producción de alimentos de alto valor biológico, de gran aceptabilidad y genuinos.
2. Estudiar el origen, composición y estructura de los alimentos. Establecer un dictamen sobre la comestibilidad de los alimentos.
3. Conseguir que los alimentos sean sanos e inocuos. Realizar una valoración de la seguridad de los alimentos (seguridad química: toxicológica / seguridad biológica: biológica y microbiológica clínica). Establecer una vigilancia permanente de la cadena alimentaria, adoptando medidas preventivas que garanticen la permanente inocuidad de los alimentos.
4. Verificar la autenticidad y presencia de aditivos, adulterantes, contaminantes y fraudes. Velar por la salud de los consumidores

5. Conocer y estudiar los distintos métodos de análisis de alimentos, (microbiológicos, físico- químicos, físicos, sensoriales e instrumentales) proponiendo en su caso nuevos procedimientos analíticos.
6. Garantizar la trazabilidad (incluidos los alimentos para los animales) en la cadena alimentaria para conseguir una individualización de las responsabilidades empresariales y aumentar la confianza del consumidor.

Sin embargo, como ya se apuntaba antes, la seguridad absoluta es inalcanzable desde el punto de vista sanitario; no se puede suprimir el riesgo inherente a cualquier alimento, sustancia o a nuestro comportamiento humano. Por tanto es importante conocer ciertos conceptos y decidir sobre ellos:

- **“peligro”** es aquel agente biológico, químico o físico que puede causar daño
- **“riesgo”** es la probabilidad de que el peligro dañe (desde nada a todo: inocuidad / muerte).

Contiene componentes aleatorios y sistemáticos y siempre se debe tener en cuenta la variable tiempo. Podemos considerar que hay riesgos en relación con la salud “física” (muerte, enfermedad aguda, enfermedad crónica) y “mental” (fraudes de calidad, origen, peso).

Un alimento puede parecer a priori inocuo pero ¿somos conscientes de que hay grupos de la población como niños, alérgicos, etc. que pueden verse afectados? ¿somos conscientes de que ciertas manipulaciones de ese alimento como un mal lavado, mal cocinado o mal refrigerado pueden aumentar el riesgo?. Por tanto ¿quién decide sobre el riesgo que la sociedad puede asumir al consumir un determinado alimento?. Quien decide sobre el peligro está decidiendo sobre el riesgo, éstas suelen ser las Administraciones de forma general; quien no puede decidir sobre el peligro lo percibe como una amenaza y las “probabilidades” se le antojan artificios científicos, éstos suelen ser los consumidores a los que les falta información, pues como ya hemos dicho el riesgo “cero” no existe.

3.- Programas de Seguridad Alimentaria: organismos de control.

En los planes de seguridad alimentaria están implicados todos los componentes de la cadena alimentaria desde el principio (fabricantes de piensos, agricultores, importadores de terceros países...) hasta el final (transportistas, vendedores, manipuladores, consumidores...) y siempre acompañados de organismos de control permanentes:

| | |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| *Unión Europea: | Establecimiento de controles en todos los países Red de Alerta alimentaria Programas integrales de vigilancia... |
| *Administración central: | Agencias de Seguridad Alimentaria |
| *Administraciones autonómicas | |
| *Empresas: | Análisis de Peligros y puntos de Control Crítico, Control y gestión de Calidad, etc. |

Además de todos estos organismos los tribunales de justicia pueden imponer penas y sanciones e incluso revisar la actuación de las propias administraciones; y también se cuenta con la labor de denuncia de las asociaciones de consumidores.

En la UE se elaboró el "Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria" en el cual se establece un Plan que consta de 84 acciones que representan actuaciones preventivas a llevar a cabo inmediatamente después de la aparición de la crisis, así p.ej. en relación al punto 6 sobre la EET (Encefalopatías Espongiformes Transmisibles) se estableció la eliminación de materiales de riesgo, clasificación de las enfermedades, refuerzo del sistema de vigilancia epidemiológica, prohibiciones en alimentos para animales, determinación de la incidencia en los países de la UE, embargos, etc.

Del desarrollo de este plan comunitario surge la "Campaña de Seguridad Alimentaria Española" impulsada por la Dirección General de Sanidad y protección de los Consumidores y liderada por el Consorcio para la Información al Consumidor, integrado por las principales asociaciones de consumidores (UCE, CEACCU, UNAE) y por la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), y cuyo objetivo es educar e informar a los ciudadanos sobre la importancia de la seguridad e higiene de los alimentos en cuyo alcance también tienen parte de responsabilidad.

A nivel empresarial queda mucho por hacer, no en vano, la empresa que no ofrezca calidad está condenada a desaparecer y para ello la teoría meteorística no vale: hay que prevenir y entender que un problema puede sobrevenir y no nos debería encontrar desprevenidos ya que los peligros pueden ser previsibles. Es importante pensar todos los problemas aún con el convencimiento de que tampoco se podrán conocer todos los riesgos ya que en la aparición de una quiebra de la seguridad alimentaria no todos los elementos causales están perfectamente conocidos. Además para un determinado riesgo, los factores desencadenantes conocidos pueden tener, como ya hemos indicado anteriormente, diversa

naturaleza por lo que hay que saber ante que tipo de factor (principal, concomitante, etc.) nos encontramos para facilitar lo mejor posible en diálogo Gestión – Calidad.

4.- La Agencia Española de Seguridad Alimentaria.

En esta misma línea, en la Ley 11/2001, de 5 de julio, se recoge la creación de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria cuyos estatutos, aprobados recientemente mediante el Decreto 709/2002, de 19 de julio, posibilitan el comienzo de funcionamiento en septiembre. Se trata de un organismo que aunque adscrito al Ministerio de Sanidad y Consumo, es autónomo y cuya credibilidad vendrá condicionada por su futura transparencia en todas sus acciones e informaciones y sobre todo en su independencia frente a intereses económicos o poderes políticos. Las **funciones principales** de la Agencia son:

- a) Coordinar las actuaciones de las Administraciones con competencias que incidan directa o indirectamente en la seguridad alimentaria.
- b) Programar y coordinar las actuaciones relativas a los aspectos sanitarios del control oficial de productos alimenticios previstos por la normativa vigente.
- c) Instar actuaciones ejecutivas y, en su caso, normativas, de las autoridades competentes, especialmente en situaciones de crisis o emergencia.
- d) Identificar y coordinar los foros intersectoriales e interterritoriales con competencias en seguridad alimentaria.
- e) Censar y actualizar los recursos, públicos o privados, relacionados con la seguridad alimentaria, favoreciendo las relaciones entre ellos.
- f) Elaborar y promover estudios y trabajos de investigación.
- g) Diseñar programas anuales de estudios prospectivos en materia de seguridad alimentaria para que sean desarrollados, en su caso, por las autoridades competentes.
- h) Informar sobre la posición de España y, en su caso, representarla, en los asuntos de seguridad alimentaria que se traten en la Unión Europea y en los organismos internacionales, especialmente la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la Organización Mundial de la Salud (OMS), el Codex Alimentarius y el Consejo de Europa.
- i) Proporcionar un soporte técnico que, para el conjunto de las Administraciones con competencias, garantice el uso de la mejor evidencia científica.
- j) Asesorar a las Administraciones públicas en la planificación y desarrollo de sus políticas alimentarias.
- k) Asesorar a los sectores económicos y sociales implicados en la seguridad alimentaria, con los que establecerá cauces de comunicación permanente.

- l) Difundir los informes y criterios técnicos que elabore el comité científico.
- m) Promover cuantas acciones de información sean precisas para consumidores y usuarios.
- n) Elaborar un procedimiento general de actuación para situaciones de crisis y emergencia alimentarias.
- ñ) Coordinar el funcionamiento de las redes de alerta existentes en el ámbito de la seguridad alimentaria en el territorio español y su integración en los sistemas de alerta comunitarios e internacionales.
- o) Elaborar procedimientos certificados de control de alimentos, procesos y establecimientos, que sirvan de referencia a efectos de acreditación por las autoridades competentes.
- p) Promover la simplificación y unificación de las normas en materia de seguridad alimentaria, así como formular propuestas para nuevos desarrollos normativos.
- q) Informar, en su caso, las autorizaciones que correspondan a la Administración General del Estado en este ámbito.
- r) Identificar las necesidades de formación continuada de los profesionales del control de alimentos y diseñar programas marco para satisfacer aquéllas.
- s) Constituir las bases de datos que puedan colaborar al desarrollo armónico de las funciones encomendadas a las autoridades.
- t) Elaborar una memoria anual que refleje las actuaciones de control oficial en el conjunto del Estado y que analice la situación general de la seguridad alimentaria en España, señalando los campos prioritarios de acción y, en particular, los riesgos emergentes.
- u) Establecer y mantener los mecanismos necesarios para actuar de modo integrado en la red europea de agencias u organismos de seguridad alimentaria.
- v) Realizar cualesquiera otras que le sean atribuidas por normas legales o reglamentarias, así como las correspondientes a los órganos y unidades integrados en las estructuras de la Agencia.

La Agencia de Seguridad Alimentaria, cuyos órganos de dirección son el Presidente (Dña. M^a Purificación Neira González), un Consejo de Dirección y un Director Ejecutivo, estará apoyada por una Comisión Institucional, un Consejo Consultivo y un Comité científico cuyas funciones será asesorar y coordinar. A su vez, la Agencia esta compuesta por la Subdirección General de Gestión de Riesgos, la Subdirección General de Coordinación de Alertas Alimentarias y Programación del Control Oficial y la Subdirección General de Coordinación Científica.

5.- Situación en España.

Aunque la puesta en funcionamiento de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria va a suponer una buena mejora, a nivel de España el control de las intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarios parece que lleva unos cuantos años funcionando bastante bien, ya que hay un bajo número de intoxicaciones alimentarias que se dan anualmente, p.e en 1998 se produjeron 942 brotes con 12.660 casos de intoxicación. Teniendo en cuenta que los españoles consumimos al año 73.000 millones de platos (5 platos día x población española x 365 días) puede considerarse una cifra relativamente baja. A todo esto ha contribuido el desarrollo y aplicación de una serie de sucesos.

Así el **etiquetado** de los alimentos es fundamental, es la primera información que se le ofrece al consumidor por lo que ha de ser comprensible, precisa y verdadera. Es fundamental que incluya el número de lote puesto que es la mejor forma de buscar y retirar del mercado aquella fracción de la producción que se haya detectado defectuosa (en caso de riesgo permite una eliminación rápida).

Por otra parte, se están desarrollando alternativas que suponen un incremento en la producción de alimentos más seguros, p.ej. los **alimentos ecológicos**. En 1999 se regularon los principios y medidas específicas de control de la producción ecológica de animales, y de sus productos transformados destinados a la alimentación humana. Los alimentos producidos conforme al modelo agrario "ecológico" están controlados por Comités de Agricultura Ecológica territoriales dependientes de las Consejerías de Agricultura de las Comunidades Autónomas. La producción de alimentos ecológicos avanza a más del 20% / año. Ejercen una cierta seducción sobre el consumidor puesto que se les atribuyen virtudes ilusorias como "riesgo mínimo y residuos 0", aunque según su propia reglamentación no presentan mayor garantía nutricional y sanitaria que el resto y al *compost* utilizado se le pueden atribuir ciertos riesgos de transmisión de enfermedades microbianas. Es importante saber que estos alimentos se deben someter a las mismas exigencias de control que el resto de los alimentos (pesticidas, nitratos, dioxinas etc.), controles apoyados por los propios Comités que ven en ello una garantía a mayores.

Otra realidad que tiene una importancia nada despreciable en el mercado español, es la compra de alimentos seguros en la **venta ambulante**. Casos como el del aceite "de colza", del que aún se siguen pagando las consecuencias, ponen de manifiesto la necesidad de que la venta ambulante esté frecuentemente regulada y controlada por las autoridades correspondientes, así como la necesidad de que el consumidor asuma su parte de responsabilidad en lo que respecta a la compra de alimentos en cualquier punto de venta, ya que siempre debe ser exigente con los productos que adquiere y debe demandar las

máximas garantías de seguridad. La Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios exhorta a que los productos puestos en el mercado a disposición de los consumidores no impliquen riesgos para su salud o seguridad, así en relación a la venta a domicilio y ambulante de productos alimentarios en su Artículo 5 "*...prohíbe la venta a domicilio de bebidas y alimentos, excluyendo el reparto, distribución o suministro de los adquiridos o encargados por los consumidores en establecimientos comerciales autorizados para venta al público*". Además determina que la venta ambulante de productos alimentarios quedará bajo la normativa que establezcan las Corporaciones Locales o las Comunidades Autónomas para ello.

Un caso más reciente es el de las **Dioxinas**, cuya repercusión como peligro que afectan a la salud humana se está empezando a valorar mucho más, y se indica que pueden ser causa de crisis venideras. Son agentes químicos que proceden de la industria (metalúrgica, siderúrgica, blanqueo de papel...), son muy estables, poco degradables y muy solubles en grasa. Se trata de sustancias que no presentan efectos específicos por lo que su riesgo es difícil de evaluar (TCDD: cancerígena). Su presencia en el hombre tiene un origen alimentario (>95%): 40% de los productos lácteos, 26% de los productos del mar, 16% de frutas y verduras, 15% de los productos cárnicos. Sin embargo un estudio llevado a cabo en el País Vasco (llamado de "dieta total") los datos obtenidos son ligeramente diferentes: Pescados, Leche + Derivados lácteos, Carne + Derivados cárnicos, Huevos, Aceites y grasas.

En relación a este punto cabe hacer una profunda reflexión: ¿Cómo evaluar verdaderamente el riesgo? Si los niveles encontrados en este tipo de estudios fueran p.ej. de 5 pg/Kg de peso/día y en 1996 según la OMS el límite máximo tolerable era de 10 pg/Kg; por tanto la población objeto de estudio, presentaría unos niveles de ingesta inferior a lo establecido y podríamos hablar de una seguridad en relación a la ingesta de dioxinas. Sin embargo, en mayo de 1998 la OMS propone una IDT de 1-4 pg/kg de peso/día y en noviembre de 2000 el Comité Científico de Alimentación de la UE establece una ITSP de 7 pg/kg de peso/semana (= 1 pg/kg de peso/día), por lo que parece que a partir de 1998 dicha población estaría con un riesgo de exposición muy elevado (5 pg/Kg >>>>>> 1 pg/Kg).

Otros temas de actualidad controvertidos respecto a la Seguridad Alimentaria son los **alimentos transgénicos** y la autenticidad de los alimentos. En el campo de los alimentos transgénicos es innegable que es fundamental la difusión de una mayor información, muchos consumidores se horrorizan cuando se les dice que continuamente comen genes y se dan cuenta por primera vez de que desde los albores de la agricultura y ganadería el hombre los ha estado seleccionando "de forma conveniente" sin preocuparse lo más mínimo de los

efectos que ello ha producido, hasta ahora. Se puede discutir durante largas horas y desde diferentes puntos de vista los pros y contras de las nuevas posibilidades de intercambio genético, pero lo que aquí nos interesa es que todo lo que salga al mercado y esté al alcance del consumidor, independientemente de cuál haya sido su procesado, sea seguro y que el riesgo innato que conlleven, sea perfectamente asumible.

Hoy en día para que un alimento transgénico esté a la venta ha tenido que pasar controles bastante exhaustivos, y aunque se quejan los fabricantes, que son los que los tienen pagar (aparte de las tasas que se contemplan en el nuevo proyecto de Ley) y que además consideran que muchos alimentos considerados como "naturales" no serían capaces de superar, es una industria que se halla en plena expansión. Uno de los principales escollos al respecto de los alimentos transgénicos, viene de la parte del etiquetado de los mismos. Debido al rechazo de una buena parte de los consumidores frente a estos productos, quizás porque la falta de información conduce a la radicalidad, los fabricantes son reacios a declarar la presencia de estos alimentos como componentes de otros alimentos más elaborados, aunque dicha presencia sea muy pequeña y haya legislación a este respecto.

Y esto nos conduce a determinar la **autenticidad** de los alimentos, siendo el principal problema la metodología analítica que hay que desarrollar y mejorar: análisis de proteínas (*immunoblots* típicos para p.ej. la troponina característica de cada especie animal), sistemas de ELISA, PCR (análisis de ADN), etc. La búsqueda de la autenticidad alimentaria cobra una especial importancia en el caso del sector pesquero debido a que la escasez incita a las sustituciones fraudulentas de especies (en gádidos, pleuronectiformes, túnidos, salmónidos y cefalópodos) existentes y más cuando se trata de producto transformado o despiezado y congelado.

La crisis alimentarias recientes también han perjudicado gravemente al sector cárnico español. Una de las primeras causas de riesgo en la alimentación humana a través del consumo de carne es el empleo de **promotores ilegales del crecimiento animal**. Cada día se descubren unos cuantos nuevos, rara vez se emplean solos ya que si se asocian se pueden mezclar pequeñas cantidades de cada uno y de esta manera la analítica no podrá detectar los bajos niveles de residuos que generan, y encima cada vez son más baratos. A ello hay que sumar el empleo aún indiscriminado de antibióticos, tranquilizantes, etc., cuyos residuos también nos afectan desde el punto de vista farmacológico. El uso de estos promotores constituyen un verdadero problema sanitario (alergias, episodios de intoxicación aguda...) además de un problema económico siendo un fraude de competencia entre ganaderos, como un fraude para el consumidor que paga agua a precio de carne. Por ello, la

administración central junto con las diversas autonómicas pusieron en marcha los planes de investigación de residuos que en el caso de Galicia ha sido un ejemplo de aplicación. Sin embargo, teniendo en cuenta que el fraude suele ir por delante del control, esto no ha sido suficiente y ganaderos y administración han establecido marcas, especialmente Indicaciones Geográficas Protegidas como, p.ej., ternera Gallega (carne certificada y avalada) cuyo éxito en gran medida ha pasado por garantizar un programa de control con una fiabilidad muy elevada, basada hoy en día en lo que conocemos por "trazabilidad" de la carne, además de los exhaustivos controles sobre residuos de sustancias prohibidas y/o medicamentosas y presencia de harinas animales que llevan realizando desde hace varios años.

Otra crisis: **BSE** (Encefalopatía Espongiforme Bobina) de la que tanto se ha visto, dicho y escrito. Sólo indicar que desde 1994 en nuestro laboratorio se realizan controles de harinas animales en piensos (dado que es la única vía probada de infección) y hemos constatado un descenso inmediato de la utilización de estas harinas (de un 30% al inicio de la crisis hasta menos de 10% en marzo de 2001). Igualmente hemos puesto a punto un método basado en la Reacción de la Polimerasa en Cadena (PCR) para detectar un "primer" específico del reino animal. Este método complementa a la microscopía que se venía realizando (método de la Dirección General de la Competencia, del Consumo y de la Represión de Fraudes, Francia), lo que nos permite detectar la presencia de 20 µg/kg de harina animal en los piensos. Hay que tener cuidado con resultados positivos que se deban a una contaminación accidental bien por la introducción de roedores en las tolvas o por pájaros, o por causa de que determinadas grasas animales utilizadas en la fabricación de los piensos pueden llevar en suspensión partículas óseas (según la legislación se permite tener hasta un 0,1% de impurezas). A mayores queremos destacar la falta de control de los lacto reemplazantes, ya que pueden tener proteínas de origen animal no controladas.

Se pueden hacer las siguientes reflexiones:

- ✍ Exigir la trazabilidad de la carne y por lo tanto de la fabricación de los piensos
- ✍ Proporcionar información adecuada al consumidor
- ✍ Crear un organismo de certificación a coste. Este último punto es muy importante permitiría en base a la EN45011 certificar la calidad de la toda la carne que se produce/consume.

Se ha avanzado mucho en el etiquetado de la carne de vacuno y la carne picada (1760/2000/EC y 1825/ 2000/EC), que recoge información sobre: el código o número de

referencia, el país del matadero, el nº de autorización sanitaria del matadero, el nº de autorización de la sala donde se despiezó y el país de la sala de despiece.

Hoy en día la trazabilidad o rastreabilidad de la carne ya va siendo un hecho, y nos permite un etiquetado transparente, un sistema eficaz de control y de información sobre cada movimiento de los alimentos, y por extensión de piensos, animales destinados a la producción de alimentos y cualquier sustancia destinada a ser incorporada en un alimento, pienso o con probabilidad de serlo. Con trazabilidad se puede orientar, vigilar y controlar la producción, elaboración y calidad de los productos; llevar los registros según el producto de que se trate y de sus titulares así como el control de y entradas y salidas de materia prima y producto elaborado; expedir certificados de origen y contraetiquetas de garantía.

Para concluir podemos decir que la trazabilidad ha llevado confianza al consumidor ya que se ha visto que a los pocos meses de la crisis, tras las primeras recuperaciones las Indicaciones Geográficas Protegidas como p.ej. Ternera Gallega incrementaron su demanda, es decir, la de carne de vacuno de calidad, con control integral, certificada y etiquetada (por % de canales certificadas).

Otra dificultad actual en higiene alimentaria son las moléculas **migrantes** procedentes de los envases alimentarios. A día de hoy hay una no muy clara legislación al respecto puesto que son muchas las sustancias que formando parte de los envases parecen tener capacidad para migrar y provocar daños en la salud. La Directiva 2002/72/CE, publicada en el DOCE del 6 de agosto de 2002, ha establecido una nueva lista positiva de sustancias autorizadas para la fabricación de plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos: monómeros, sustancias de partida, aditivos y sustancias auxiliares de polimerización; e impone una serie de restricciones a su empleo: se limitan los niveles de migración, globales, específicos y la cantidad máxima en el producto terminado. Además se prohíbe la presencia en los envases de: oligómeros, impurezas procedentes de las sustancias usadas, los productos intermedios de reacción y los productos de descomposición. Por poner un ejemplo el límite de migración global se establece en 10 mg/dm², y para el resto de las restricciones se usan las ingestas diarias tolerables, admisibles, y según sean los niveles de migración, los estudios serán de mutagenicidad, toxicidad oral a los 90 días, datos sobre la reproducción, carcinogenicidad, etc.

CONCLUSIONES

En definitiva se podría continuar hablando de más crisis alimentarias como p.ej. la reciente del aceite de orujo y de presencia de tóxicos como los PCB's encontrados por la OCU en 40 muestras de alimentos diferentes, o de la presencia en productos de la pesca de residuos de hidrocarburos aromáticos polinucleares como consecuencia del vertido del petrolero **Prestige**, la presencia de nitrofuranos en carne de pollo, aunque las conclusiones serían más o menos similares: puesto que siempre hay que asumir un cierto riesgo se hace necesario un aprendizaje colectivo para que tras los episodios de crisis haya una coherente vuelta a la normalidad, para que los tóxicos que pueda haber en un determinado alimento aunque sea en pequeñas cantidades no se acumulen en nuestro organismo, es fundamental consumir una dieta muy variada, y por supuesto que es necesario seguir y aumentar la vigilancia que conlleva un alcance mayor de la Seguridad Alimentaria.

Todo ello además ha de estar aderezado con una comunicación clara, transparente y veraz del episodio que causa la quiebra de seguridad alimentaria, y para ello tanto los medios de comunicación como la administración y los científicos han de establecer unas reglas de juego que permitan un esfuerzo en presentar a la sociedad cada problema tal y como es, sin alarmismos y sin provocar en el consumidor confusión.

No hay que olvidar que cuando una crisis alimentaria se instaura, la administración y los poderes públicos pierden imagen (y al contrario, las organizaciones ecologistas ganan credibilidad), ya que el consumidor siente que se encuentra desprotegido y toma medidas por su cuenta, fundamentalmente, la no adquisición del/los productos afectados con la consiguiente pérdida económica del sector afectado y sobre todo que puede verse afectada la disponibilidad de algún alimento en concreto y por lo tanto de sus necesidades nutritivas.

BIBLIOGRAFÍA

En las siguientes páginas se puede encontrar recopilada toda la bibliografía necesaria:

<http://www.seguridadalimentaria.com>

http://europa.eu.int/comm/food/index_es.html

<http://www.seguridadalimentaria.org>

<http://www.consumaseguridad.com>

<http://www.calidadalimentaria.com>

<http://www.fao.org/WAICENT/FAOINFO/ECONOMIC/ESA/fsecur-s.htm>

<http://www.ceaccu.org>

<http://www.fiab.es>

<http://www.ocu.org>

<http://wwwa050.infonegocio.com/644/web/home.htm>

<http://www.unaebcn.org>