

# Seguridad alimentaria: una para todos

▲ **María Neira**

*Presidenta de la Agencia Española  
de Seguridad Alimentaria*



**P**ROMOVER la salud alimentaria de los ciudadanos y garantizar el más alto grado de seguridad de los alimentos es la misión principal de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria. La actividad de la Agencia se estructura en torno a cinco órganos de gobierno, con un cualificado y multidisciplinar equipo de técnicos y profesionales. La Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESA) es el máximo referente en nuestro país para cualquier asunto relacionado con la seguridad de los alimentos. Su misión es proteger y promover la salud pública, contribuyendo a que los alimentos destinados al consumo humano sean seguros y garantizando su calidad nutricional.

Para alcanzar este objetivo, AESA asume las funciones y aglutina los recursos humanos y científico-técnicos que se requieren para garantizar la eficacia de los sistemas de control de los procesos y productos alimentarios, para reducir los riesgos de las enfermedades originadas por los alimentos y para favorecer el acceso de los ciudadanos a la información que necesitan para elegir los ingredientes de su dieta.

Los ciudadanos han dado un gran impulso a la seguridad alimentaria con su demanda constante para obtener el nivel más cercano posible al deseado riesgo cero de los alimentos. Nadie discute ya que el acceso a los mejores y más altos niveles de seguridad alimentaria es un derecho fundamental del ciudadano.

AESA es el organismo de referencia clave, de ámbito nacional, en situaciones de alertas, crisis y emergencias alimentarias. Es responsable de elaborar y coordinar el procedimiento general de actuación en situaciones de crisis y emergencias alimentarias, y el plan general de comunicación de riesgo, adoptando sus decisiones tras una valoración científica y rigurosa de los riesgos existentes, con la participación activa de consumi-

dores, operadores económicos y sociales, y la comunidad científica.

Así, la Agencia es el centro coordinador de la Red de Alerta Alimentaria que se extiende por todo el territorio español y permite difundir rápidamente cualquier información que pueda comprometer de forma grave y potencialmente inmediata la salud de los consumidores. Es el punto de contacto de España en el Sistema Comunitario Europeo de Intercambio Rápido de Información.

## Garantizar la salud alimentaria

El nacimiento de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria obedece a la Ley 11/2001, de 5 de julio. Su creación no sólo refrenda el principio constitucional que consagra el derecho a la protección de la salud, además refuerza la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios, la cual atribuye a la Administración General del Estado el deber de adoptar medidas para proteger y defender los derechos de los consumidores, especialmente en materia de salud y seguridad.

Responde a la Ley General de Sanidad, por la que se ordena a los órganos competentes de las Administraciones Públicas desarrollar las actividades necesarias para el control sanitario y la prevención de los riesgos derivados de los productos alimenticios, incluyendo la mejora de sus cualidades nutritivas.

## Alimentos sanos

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria tiene tres grandes ejes de actuación:

▲ La seguridad de los alimentos destinados al consumo humano, que incluye la nutri-

ción y los aspectos de calidad con incidencia en la salud.

- ▲ La seguridad de la cadena alimentaria.
- ▲ Aspectos de sanidad animal y sanidad vegetal que incidan directa o indirectamente en la seguridad alimentaria.

Con estos tres ejes de acción, AESA acaba de iniciar su andadura y está dando sus primeros pasos. No obstante, con visión de futuro, la ley por la que se crea ya especifica que, “dada la naturaleza multifactorial y la indudable complejidad de la seguridad alimentaria, estas competencias podrán ser ampliadas a la luz de los avances científicos y las nuevas demandas sociales que se vayan produciendo”.

La misión de AESA es garantizar las mayores cuotas de seguridad alimentaria. Para ello articula e integra todas las funciones relacionadas con la protección de la salud de los consumidores y los distintos instrumentos que promueven y garantizan la seguridad de los productos y procesos alimentarios.

La respuesta inmediata, técnicamente solvente, ante cualquier riesgo potencial o peligro real que pueda comprometer la salud de los consumidores, es una prioridad incuestionable para la Agencia Española de Seguridad Alimentaria.

El papel que desempeña AESA ante situaciones de alertas, crisis y emergencias alimentarias es vital a la hora de hacer frente a estos casos con la mayor agilidad, eficiencia, coordinación, rigurosidad científica y transparencia informativa, para poder garantizar a los ciudadanos el mayor nivel de control y salubridad en los alimentos que consumen.

La Agencia se ocupa de promover y desarrollar los estudios científicos e informes técnicos necesarios para abordar, desde la evidencia científica, la gestión integral del riesgo y garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos que se consumen. Asimismo,

difunde los dictámenes científicos entre la opinión pública, activando campañas informativas para ello.

AESA también es responsable de constituir los Comités de Crisis y Emergencia necesarios para afrontar y resolver cada caso con la máxima capacitación y eficacia; reuniendo para ello a los profesionales y expertos más cualificados.

La comunicación de un incidente alimentario a través de la Red de Alerta no es, en modo alguno, sinónimo de crisis alimentaria. Sin embargo, es necesario prever que tales crisis pueden surgir, por lo que es preciso estar preparado de antemano para gestionarlas adecuadamente. La comunicación de riesgos, asimismo, sustenta la tan demandada transparencia e independencia de actuación. En un año de vida, la Agencia ha gestionado más de 300 alertas alimentarias. El hecho de que estas alertas no hayan generado alarma innecesaria es precisamente la garantía y constatación de que la gestión ha

- ▶ *Coordinar las funciones de las Administraciones en relación con la seguridad alimentaria.*
- ▶ *Elaborar y difundir informes técnicos y dictámenes científicos sobre seguridad alimentaria.*
- ▶ *Instar actuaciones ejecutivas y normativas, especialmente en situaciones de crisis.*
- ▶ *Asesorar a las Administraciones Públicas en la planificación y desarrollo de sus políticas alimentarias, y representar a España en los organismos con competencias en este campo.*

*También es responsabilidad de AESA promover campañas informativas dirigidas a los consumidores, ya que la protección de los intereses de éstos es otro de sus cometidos. Dentro de este ámbito de actuación, la Agencia asume tres competencias clave:*

- ▶ *Coordina la Red de Alerta Alimentaria que se extiende por toda la geografía española y que permite difundir con rapidez cualquier información que pueda comprometer de forma grave y potencialmente inmediata la salud de los consumidores.*
- ▶ *Es el punto de contacto de España en el Sistema Comunitario Europeo de Intercambio Rápido de Información, y en otros de carácter internacional.*
- ▶ *Es el centro de referencia a nivel nacional en la evaluación de riesgos alimentarios, así como en la gestión y comunicación de éstos.*



Virgen Extra

“ACEITE MONTE RRUBIO”

Denominación de Origen Protegida

**“ACEITE MONTE RRUBIO”**

La botella que usted tiene en sus manos contiene aceite elaborado según los rigurosos criterios y normativas de calidad de nuestro Consejo Regulador.

Este aceite procede de las mejores aceitunas de nuestra comarca, cultivadas con esmero y dedicación por olivicultores expertos, en una tierra especialmente dotada para el olivo.

Información sobre nuestra calidad y recomendaciones gastronómicas en: [www.aceitemonterrubio.org](http://www.aceitemonterrubio.org)

4-0145

Solicite su ejemplar gratuito de “ANFORA”, nuestra revista oficial.  
III/fax: 924 63 53 71  
eMail: [domonterrubio@terra.es](mailto:domonterrubio@terra.es)

Caja de Extremadura JUNTA DE EXTREMADURA

... por eso sólo los mejores aceites reciben nuestra contraetiqueta de certificación. Es una cuestión de sabiduría -la de nuestros olivicultores- y de generosidad -la de nuestra tierra-. El resultado es este aceite excepcional con el que usted siempre conseguirá esa pincelada de distinción en su cocina. Busque las marcas que llevan nuestra contraetiqueta, acertará seguro.

*nos gusta la calidad...*