FEDERACION UNION NACIONAL DE CONSUMIDORES Y AMAS DE HOGAR DE ESPAÑA

UNAE

BOLETÍN INFORMATIVO Nº 24

SEDE SOCIAL: C / VILLANUEVA, 8 - 3º - 28001 - MADRID - 2003

Seguridad alimentaria e información al consumidor

Los ciudadanos se preocupan cada vez más por la seguridad de los alimentos que consumen. La esperanza y la calidad de vida se han incrementado considerablemente durante la última mitad del siglo XX gracias, en buena parte, a la mejora de la alimentación. Pero recientes crisis alimentarias provocaron una importante pérdida de confianza de los consumidores.

Por eso es necesario informar a los ciudadanos sobre la importancia de la seguridad e higiene de los alimentos y que, como consumidores, forman parte de la cadena alimentaria.

La seguridad alimentaria es labor de todos

La mejor garantía para evitar la aparición de peligros relacionados con la alimentación es considerar de manera integral la cadena alimentaria, como dispone el Libro Blanco de la Seguridad Alimentaria de la Comisión Europea.

La cadena alimentaria es un ciclo que se inicia en la producción primaria y finaliza en el consumo: agricultores, ganaderos y pescadores, transformadores, distribuidores, vendedores y consumidores. Todos tenemos responsabilidad en dicha cadena.

Por otra parte, la transparencia informativa y una correcta información sobre los alimentos son imprescindibles para evitar situaciones de noticias alarma injustificadas.

Por este motivo, la Federación UNAE ha realizado este Boletín monográfico, en colaboración con la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, en el que se detallan los aspectos esenciales que los consumidores deben tener en cuenta.

Convenio de Colaboración con

MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO

agencia española de seguridad alimentaria

La seguridad alimentaria

Alcanzar los máximos niveles de seguridad e higiene alimentaria es una responsabilidad que comparten todos los miembros de la cadena alimentaria, entre los que se encuentran los consumidores. Por eso una adecuada información de los ciudadanos es fundamental para alcanzar este objetivo.

La cadena alimentaria

Los productores de materias primas agrícolas, ganaderas y pesqueras, los industriales, los distribuidores y los consumidores constituyen los eslabones de la cadena alimentaria, que comparten la responsabilidad de alcanzar las máximas cotas de seguridad. Desde 1999 se ha extendido al sector primario, es decir, los productores de materias primas agrícolas, ganaderas y pesqueras, la responsabilidad civil por productos defectuosos y la exigencia de los mismos principios de seguridad que rigen para el resto de la cadena alimentaria.

Por otra parte, las Administraciones públicas desempeñan un papel fundamental, velando por la seguridad de los consumidores a través del desarrollo y control del cumplimiento de leyes que garanticen una oferta de alimentos seguros. Actualmente, en la Unión Europea, existen más controles que nunca para garantizar la seguridad alimentaria. En España, el cumplimiento de la normativa alimentaria debe estar garantizado por la Administración Central, las Comunidades Autónomas y los Ayuntamientos. La Unión Europea también cuenta con inspectores propios que visitan cada Estado miembro.

Por su parte, las Asociaciones de Consumidores también puede desarrollar sus propios controles, mediante la realización de análisis comparativos de productos alimenticios, y la eventual denuncia administrativa o judicial de las irregularidades detectadas.

El Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)

Todas las industrias alimentarias de la UE están obligadas a aplicar sistemas de control higiénico-sanitarios y a llevar a cabo un Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) sobre su proceso productivo, específico para su actividad concreta, supervisado por las autoridades sanitarias. Por otra parte, cada vez más empresas de alimentación implantan sistemas adicionales de control de calidad, de carácter voluntario.

La Red de Alerta

Existe en toda la Unión Europea una Red de Alerta que consiste en un sistema rápido de intercambio de información entre las autoridades de la UE y de todos los Estados miembros, que facilita la inmovilización y retirada de un producto, si se detecta un peligro o un riesgo sanitario para la salud de los consumidores.

La trazabilidad

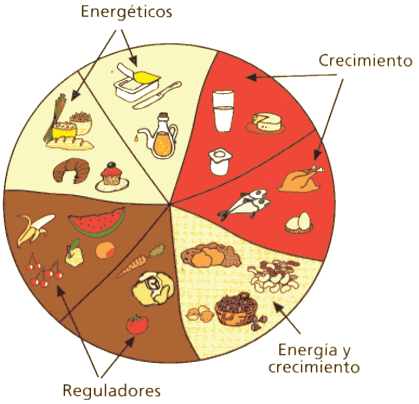
La “trazabilidad” o “rastreabilidad” significa que se puede seguir el rastro de un alimento en cada eslabón de la cadena alimentaria, es decir, su procedencia, por qué manos ha pasado, etc. Esto representa una mayor información y seguridad, pero exige la aplicación de un sistema eficaz de identificación del producto desde su producción hasta su comercialización.

La venta a domicilio y ambulante

Casos trágicos como el del aceite de colza pusieron de manifiesto la necesidad de que la venta ambulante fuese regulada y controlada, pero también que el consumidor sea cada vez más exigente con la calidad y seguridad de los alimentos. Así, la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios de 1984 exige que los productos puestos en el mercado a disposición de los consumidores no impliquen riesgos para su salud o seguridad. Por tanto, prohíbe la venta a domicilio de bebidas y alimentos, salvo el reparto de los adquiridos o encargados en establecimientos comerciales autorizados para la venta al público. Por otra parte, establece que la venta ambulante de productos de alimentación será regulada mediante normas específicas de las Comunidades Autónomas o Ayuntamientos.

Alimentación sana y variada

Los alimentos se clasifican en diferentes grupos según su valor nutritivo. Estos grupos se suelen representar gráficamente con la denominada **"rueda de los alimentos"**. Para lograr una alimentación sana y equilibrada es necesario consumir diariamente raciones moderadas de todos los grupos, ya que ninguno aporta por si solo todos los nutrientes necesarios. La rueda está dividida en siete grupos, que permiten confeccionar dietas equilibradas con facilidad.



Decálogo de seguridad alimentaria

1.– Exija información, seguridad e higiene en los alimentos frescos y envasados que vaya a consumir.

2.– Compre productos etiquetados: la etiqueta es una garantía de seguridad.

3.– No adquiera ni consuma productos que hayan rebasado su fecha de caducidad o de consumo preferente.

4.– Compre alimentos que garanticen su identificación y control desde el origen.

5.– Al comprar productos congelados, compruebe que no se ha roto la cadena del frío.

6.– Evite las contaminaciones cruzadas protegiendo los alimentos con papel de uso alimentario. Es imprescindible separar los crudos de los cocinados.

7.– Los aditivos alimentarios autorizados por la Unión Europea cumplen los requisitos de seguridad para un uso y consumo determinados.

8.– Los organismos modificados genéticamente (OGM's), identificados y etiquetados según la legislación, están autorizados por la Unión Europea.

9.– No se deje llevar por las alegaciones terapéuticas , preventivas o curativas de algunas marcas, ya que sólo son reclamos publicitarios.

10.– Compre en establecimientos que garanticen una correcta manipulación de los alimentos, tanto en su preparación como en su conservación.

El etiquetado

La finalidad del etiquetado de los productos es mejorar la información y la seguridad de los consumidores. El etiquetado no podrá inducir a error. Tiene que mostrar de forma clara las características del alimento o producto alimentario. Siempre tiene que aparecer el nombre del producto y el nombre y domicilio del fabricante, envasador o vendedor. En la mayoría de los casos también deben aparecer la lista de ingredientes, la cantidad neta, la fecha de consumo preferente o la de caducidad y el lote de fabricación. Ciertos productos deben indicar las condiciones especiales de conservación y modo de empleo, y algunos pueden llevar un etiquetado nutricional para que el consumidor conozca sus cualidades alimenticias.

Denominación del Producto

Puede ser:
-La denominación que se le dé en virtud de una norma europea (chocolate, zumos...)
-Si no existe norma europea, la denominación prevista por la normativa española (turrón, aceitunas, caramelos....).
-Si no existe normativa europea ni española, el nombre "consagrado" por el uso (fabada, cocido...) o una descripción del producto.

Lista de ingredientes

Es la relación de materias primas y aditivos utilizados para la elaboración del alimento. Debe aparecer en la etiqueta de esta manera:

-Con el epígrafe "lista de ingredientes" o sólo "ingredientes".
-En orden decreciente, comenzando por el que aparece en mayor cantidad.

Contenido neto en peso o volumen

Es la cantidad especifica del peso neto de los productos alimenticios envasados o frescos.

Debe figurar en la etiqueta, expresado en unidad de volumen para los líquidos (litro, centilitro...) y en unidades de peso (Kilogramo y gramo) para los demás productos.

Lote

Conjunto de unidades de venta de un producto qe se ha fabricado y envasado en condiciones homogéneas. Utilidad: Si se detecta algún riesgo para la salud, la mención del número de lote, (precedida de la letra "L", salvo en los casos en que se distinga claramenete de las demás .

Los aditivos

Son sustancias que se añaden a los alimentos para que mantengan sus cualidades o recuperen algunas que se han perdido durante su transformación. Pueden ser sintéticos o naturales, y **solo se autorizan en cantidades controladas** y para determinados productos, una vez demostrada su inocuidad tras una evaluación científica. Los aditivos tienen suma importancia en la alimentación actual, ya que una buena parte de los productos que consumimos no podrían existir sin su empleo.

Información obligatoria del etiquetado

Salvo excepciones concretas las indicaciones obligatorias son las siguientes:

- **La denominación del venta del producto**
- **La lista de ingredientes**
- **La cantidad de determinados ingredientes o categorías de ingredientes.**
- **El grado alcohólico en las bebidas con una graduación superior en volumen al 1,2 por 100.**
- **La cantidad neta, para productos envasados.**
- **La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.**
- **Las condiciones especiales de conservación y de utilización.**
- **El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.**
- **Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.**
- **El lote.**
- **El lugar de origen o procedencia.**
- **Las indicaciones específicas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios**

La clasificación de los aditivos por su función en los alimentos es la siguiente:

-Colorantes. Devuelven al alimento su color original perdido durante el procesado.
-Conservadores. Dificultan el desarrollo de microorganismos, alargándose, así, la duración de los productos.
-Antioxidantes. Impiden la degradación de los alimentos por oxidación de las grasas, o tras el contacto con el aire una vez abierto el envase.
-Espesantes, gelificantes, emulsionantes y estabilizadores. Dan a los alimentos las características a las que alude su denominación.
-Edulcorantes y Potenciadores del sabor. Realzan el sabor del alimento.

Los aditivos autorizados **aparecen en la lista de ingredientes que figura en el etiquetado** del producto. Se mencionan por su **nombre completo** o mediante la **letra E** (de Europa, en los países de la Unión Europea) seguida de un **número de tres o cuatro cifras**, y siempre han de ir precedidos por el nombre de la categoría a la que pertenecen (colorante, conservador, antioxidante, acidulante, espesante....).

La fecha de caducidad

Debe figurar en los productos muy perecederos, expresada con el día y mes. A partir del día siguiente está prohibida su venta y no se deben consumir.Indica el plazo hasta el cual el productor garantiza todas las características del producto. Puede aparecer de dos maneras:

"**Consúmase preferentemente antes del**..." cuando la fecha incluya el día.
"**Consúmase preferentemente antes de finales de ...**" en los demás casos.

Los alimentos naturales

La legislación vigente autoriaza que algunos productos alimenticios utilicen el término "natural" en su denominación. Este es el caso del yogur, el café y el agua mineral, entre otros. Pero a veces ciertos productos emplean este término como un reclamo publicitario asociado a mayor calidad. Sin embargo, hay que entender **que todos los alimentos son naturales,** en cuanto que procedan de materias primas agrícolas, ganaderas o pesqueras, en sus diferentes modalidades de alimentos frescos o transformados.

El código de barras

No proporciona ninguna información útil al consumidor, al ser un sistema de control comercial.

Productos sin envasar

El etiquetado de los productos alimenticios que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y los envasados en el lugar de venta, a petición del comprador, deberán indicar al menos la denominación de venta y:

A) La categoría de calidad, la variedad y el origen, cuando así lo exija la norma de calidad correspondiente.
B) En el caso de carnes, la clase o el tipo de canal de procedencia y la denominación comercial de la pieza de que se trate.
C) La forma de presentación comercial en el caso de productos de la pesca y acuicultura.
D) La cuantificación del ingrediente **.**
E) El grado alcohólico en las bebidas con una graduación superior en volumen al 1,2 por 100.
F) Aquellos indicaciones requeridas por disposiciones especificas.

Los alimentos ecológicos

La producción ecológica en la agricultura y ganadería es un conjunto de técnicas agrarias que, normalmente, excluye la utilización de productos químicos de síntesis, por ejemplo, en las operaciones de abonado, en los tratamientos fitosanitarios y en la lucha contra las malas hierbas, usando además para el cultivo agentes vivos y orgánicos (bacterias, levaduras, hongos, humus, etc) que contribuyan a enriquecer la vida del suelo.

El sistema de control está establecido la Unión Europea de 1999, y en España corresponde a los Consejos o Comités de Agricultura Ecológica, de cada Comunidad Autónoma. Estos productos se identifican con una etiqueta numerada que lleva un logotipo con el nombre y el código del organismo de control y la leyenda "agricultura ecológica". España es el tercer productor europeo de alimentos ecológicos, pero el 85% se dedica a la exportación, porque su consumo aún es muy escaso debido a su alto precio.

Alimentos modificados genéticamente

Los organismos genéticamente modificados (OGM´s) **son seres vivos a los que se les ha cambiado material genético;** por lo que coloquialmente, se les denomina "transgénicos". Algunos o parte de ellos se pueden utilizar para la producción de alimentos. La comercialización de organismos genéticamente modificados supone **haber superado previamente un exhaustivo proceso científico de evaluación.** Solo entonces, las autoridades competentes, tras haber sido asesoradas por comités científicos independientes, autorizarán su incorporación como un componente más en la cadena alimentaria.

La Unión Europea obliga a los fabricantes a detallar en las etiquetas de los alimentos si contienen organismos modificados genéticamente. Debido a la preocupación e inquietud que despierta la ingeniería genética en los consumidores por sus posibles efectos, la Unión Europea decidió en 1997 que los alimentos que utilizasen para su proceso productos modificados o derivados de estos lo reflejasen en su lista de ingredientes.

Actualmente la Unión Europea sólo permite la comercialización de dos productos modificados, la soja y el maíz. Gran parte de estos dos cereales procede de Estados Unidos donde las leyes que regulan los organismos transgénicos no son tan estrictas, lo que dificulta el control de la materia prima.

Todos los productos del mercado que en su composición incluyan derivados de soja o maíz transgénicos en un porcentaje superior al 0,9% (cada uno de los ingredientes individualmente) deberán reflejarlo claramente en la lista de ingredientes. Este umbral se permite para cubrir las posibles contaminaciones accidentales en origen (mezcla de granos, trazas...).

¿Cómo debe figurar?

La soja y el maíz o los productos procesados a partir de ellos (harina, proteínas, aceites, sémola, glucosa...) están presentes en el 60% de los alimentos procesados del mercado.

En la lista de ingredientes deberá incluirse la leyenda "**modificado genéticamente"** a continuación del ingrediente (maíz, soja o derivados). Cuando uno de los ingredientes del alimento compuesto se deriva de soja o maíz transgénicos deberá indicar "**producido a partir de soja/maíz genéticamente modificado".**

Los alimentos que contengan aditivos o saborizantes de origen transgénico también deben indicarlo en las lista de ingredientes del mismo modo.

El papel del consumidor

La seguridad alimentaria se completa cuando los consumidores ejercen su capacidad de exigir y reclamar su derecho a una alimentación sana. Ello implica:

- **Demandar productos que le ofrezcan plenas garantías** de control higiénico-sanitarias y completar su salubridad.
- **Requerir una información veraz, objetiva, comprensible, amplia y detallada sobre todos los alimentos** que ofrece el mercado.
- **Denunciar públicamente los casos de fraude o incumplimientos de normas**.

La manera de realizar la compra y la forma en que se guardan, almacenan y preparan los alimentos en el hogar, tiene una influencia directa en la seguridad alimentaria. Sobre todas estas actividades, el consumidor es quien tiene la máxima responsabilidad.

La compra debe **comenzar por todos los productos no perecederos y acabar por los refrigerados y congelados**. Es muy importante que **no se rompa la cadena del frío en ningún momento**. Para ello los productos refrigerados y congelados deben mantenerse a la temperatura de conservación señalada en el envase, por lo que conviene utilizar una bolsa isotérmica para transportarlos.

Muchas intoxicaciones alimentarias tienen lugar una vez comprado el producto, siendo causadas por el consumidor debido a una incorrecta manipulación de los alimentos en el hogar. Por ejemplo, el botulismo y la salmonella.

Por eso, en casa los alimentos se deben guardar pensando en su conservación. **Hay que clasificarlos en frescos, refrigerados o congelados y conforme a su categoría, guardarlos en el lugar que asegure la temperatura más adecuada para cada producto; siguiendo, en su caso, las instrucciones que figuren en el envase**. Y al almacenar los productos, hay que **evitar posibles riesgos** (caídas, golpes, humedad, calor...) **que puedan deteriorarlos.**

Cuando refrigeramos o congelamos un alimento estamos ralentizando su proceso de deterioro, ya que a bajas temperaturas los microorganismos se desarrollan más lentamente.

Congelación

La capacidad congeladora doméstica nos la indica el número de estrellas del equipo refrigeración/congelación que tengamos. **Cada * significa –6ºC.** La congelación ha de realizarse a temperaturas inferiores **a –18ºC**, por lo que para lograrla, el equipo ha de tener como mínimo tres estrellas.

A temperaturas por debajo de **0ºC**, el agua del alimento se convierte en hielo, se produce una desecación, lo que contribuye a una mejor conservación. Cuanto más baja sea la temperatura, mayor eficacia. Por debajo de **–18ºC** la proliferación de bacterias es imposible, lo que garantiza la no alteración del alimento.

Refrigeración

Es el tratamiento más extendido ya que tiene la ventaja de no producir modificaciones en los alimentos. A temperatura entre **4ºC y 0ºC** estos duran más tiempo. Si el alimento es de calidad, está bien envasado y no sufre alteraciones de temperatura se hallará a salvo de contaminaciones. Cuanto mejor sea la materia prima, más durarán los alimentos en condiciones de seguridad.

Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESA)

La **Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESA)** es un Organismo Autónomo adscrito al Ministerio de Sanidad y Consumo, que tiene como misión garantizar el más alto grado de seguridad y promover la salud de los ciudadanos:

- **Reduciendo los riesgos** de las enfermedades transmitidas por los alimentos.
- **Garantizando la eficacia** de los sistemas de control de los alimentos.
- **Promoviendo el aumento de consumo de alimentos sanos** favoreciendo su accesibilidad y la información sobre los mismos.

La Agencia se crea con el objetivo general de promover la seguridad alimentaria, como aspecto fundamental de la salud pública, y de ofrecer garantías e información objetiva a los consumidores y agentes económicos del sector agroalimentario español, desde el ámbito de actuación de las competencias de la Administración General del Estado y con la cooperación de las demás Administraciones públicas y sectores interesados.

Sus objetivos específicos son:

• Propiciar la **colaboración y coordinación de las Administraciones públicas** competentes en materia de seguridad alimentaria.
• Favorecer la colaboración entre las Administraciones públicas y los distintos sectores interesados incluidas las asociaciones de consumidores y usuarios.
• Actuar como **centro de referencia de ámbito nacional** en la evaluación de riesgos alimentarios y en la gestión y comunicación de aquellos, especialmente en las situaciones de crisis o emergencia.

Para lograr estos objetivos, los ámbitos de actuación de AESA son los siguientes:

• **La seguridad de los alimentos** destinados al consumo humano, incluyendo la nutrición y los aspectos de calidad con incidencia en la salud.
• **La seguridad de la cadena alimentaria**, abarcando todas sus fases.
• **Los aspectos de sanidad animal y sanidad vegetal** que incidan directa o indirectamente en la seguridad alimentaria.
• Cualquier otro que se le asigne a la luz de los **avances científicos y las nuevas demandas sociales**.

Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESA)
Calle Alcalá Nº 56 - 28071 Madrid
fax 91 338 03 75
www.msc.es/aesa

MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO
agencia española de seguridad alimentaria