

La Agencia de Seguridad Alimentaria celebra el “Día Mundial de la Seguridad Alimentaria” y recuerda 4 sencillas claves para evitar intoxicaciones alimentarias en el hogar

- **La responsabilidad de la seguridad alimentaria, para que resulte eficaz, debe ser compartida entre las empresas alimentarias, los gobiernos y las personas consumidoras**

Hoy domingo día 7 de junio de 2020 se celebra por segunda vez el Día Mundial de la Seguridad Alimentaria (en inglés, WFSD), que pretende llamar la atención sobre la contribución de la seguridad alimentaria en la salud de las personas, la prosperidad económica, la agricultura, el acceso a los mercados y el turismo, así como el desarrollo sostenible.

Es una iniciativa promovida por la Asamblea General de las Naciones Unidas, en concreto por la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización para la Alimentación y la Agricultura (FAO en inglés) para concienciar a las personas, los gobiernos y las empresas alimentarias de su responsabilidad y facilitar la toma de decisiones basadas en criterios científicos.

¿Por qué resulta necesario un Día Mundial de la Seguridad Alimentaria?

Aunque la seguridad alimentaria a menudo es algo que los ciudadanos y ciudadanas damos por sentado, los alimentos inseguros son una amenaza para la salud humana y las economías. Cada año mueren cerca de 3 millones de personas a causa de enfermedades transmitidas por alimentos y agua, y varios millones enferman, tanto en los países desarrollados como en los países en vías de desarrollo. Eso no sólo supone un importante problema de salud pública, sino que implica también un desperdicio de alimentos que no es compatible con un panorama mundial en el que millones de personas pasan hambre, además de problemas medioambientales.

Las cadenas de suministro de alimentos son cada vez más complejas, interconectadas, con etapas cada vez más largas, por lo que se hace necesario establecer controles a lo largo de toda la cadena “desde el campo hasta la mesa”.

Los días mundiales que establece la ONU permiten llamar la atención de los medios de comunicación de todo el mundo sobre una problemática sin resolver y sirve para promover la concienciación y conocimientos sobre la inocuidad de los alimentos e inspirar acciones para lograr que sean más seguros.

Controles en el Principado de Asturias

La Agencia de Seguridad Alimentaria, Sanidad Ambiental y Consumo es un órgano desconcentrado adscrito a la Consejería de Salud que se ocupa, entre otras cosas, de prevenir riesgos derivados del consumo de alimentos o del medio ambiente. En ella trabajan más de 150 personas, entre los que destacan en el área de la seguridad alimentaria los inspectores veterinarios y farmacéuticos, las personas que trabajan en el laboratorio de salud pública y el personal administrativo.

Ejerce una labor preventiva y silente, contribuye a tener uno de los más altos niveles de seguridad alimentaria del mundo y evita, de una manera significativa, que las personas enfermen (y mueran, en los casos más graves) congestionando el sistema sanitario asistencial, con el consiguiente gasto sanitario que esto supone.

Durante el año 2019 se realizaron 8178 inspecciones sobre un censo de 13753 establecimientos alimentarios, detectando incumplimientos importantes en un 6,8% de ellos, la mayoría de ellos (68%) en el sector de la restauración, se analizaron 586 muestras de alimentos, se realizaron 12 suspensiones cautelares de actividad y se abrieron 436 expedientes sancionadores por un valor de más de 563808 €, 127 en empresas alimentarias.

Consejos de seguridad alimentaria dirigidos a las personas consumidoras

Por último, y con el lema “la seguridad alimentaria está en tus manos” la Agencia quiere recordar a las personas consumidoras 4 sencillas claves para mantener bajo control la seguridad alimentaria en el propio hogar (conviene recordar que más de la mitad de las intoxicaciones alimentarias se producen en este ámbito):

1ª: Extremar la limpieza: Las bacterias pueden dispersarse y multiplicarse en las áreas de manipulación de alimentos. Para evitarlo, debemos cuidar el lavado frecuente de las manos, así como de los equipos, los útiles y las superficies de trabajo.

2º: Separar los alimentos crudos y cocinados para evitar la contaminación cruzada: Es importante impedir que los alimentos listos para consumir se contaminen con superficies, ropas, utensilios o con alimentos crudos, especialmente los de origen animal como huevos, carne, pescado...

3º: Cocinar bien los alimentos: es una de las mejores formas de eliminar las bacterias que pudieran contener. Pero, para que el método sea eficaz, los alimentos han de calentarse el tiempo suficiente y a la temperatura adecuada. Y

4º: Refrigerar rápidamente: una vez preparados, los alimentos deben enfriarse lo más rápidamente posible, ya que las temperaturas de refrigeración impiden que los gérmenes se multipliquen.

Por último, la Agencia recuerda la **importancia de evitar el desperdicio de alimentos y reciclar**; un tercio de la producción total alimentaria se desperdicia y más del 40% de ese desperdicio se genera en el comercio al por menor y en los hogares.