# Las alertas de seguridad alimentaria en la UE aumentaron durante 2017

##### **El número de notificaciones de la Red Europea de Información de Alertas de Seguridad Alimentaria de Alimentos y Piensos (RAFF) habría alcanzado las 3.772 en 2017, según los datos primarios publicados y recabados por la Asociación de Investigación de la Industria Agroalimentaria (AINIA) a lo largo del pasado año.**

Este número ha venido creciendo año a año (por ejemplo, en 2016 fue de 2.993, por lo que el aumento de notificaciones habría sido de 779 (+26%), aunque, según esta Asociación, “**la mayoría de los expertos coinciden en que este aumento no se debe interpretar como un empeoramiento del nivel de seguridad alimentaria, sino como un incremento en el nivel de control y en la efectividad del mismo.”**

Tanto la Comisión Europea, como las autoridades de los Estados miembros en materia de sanidad humana y animal y seguridad alimentaria, orientan a los servicios de inspección a realizar una mayor presión de control respecto a los peligros alimentarios que entrañan mayor riesgo, por lo que son de alta gravedad (los menos) o alta probabilidad de ocurrencia (los más), apunta AINIA <http://www.ainia.es/>.

**Los productos de los que se han registrado un mayor número de alertas son los de origen vegetal, con un 37% (**[**AlertasAlimRASFF17**](https://www.agronegocios.es/wp-content/uploads/2018/01/AlertasAlimRASFF17.pdf)**) ,** siendo la tipología de peligro mayoritaria la de peligros químicos, en especial la **presencia de aflatoxinas y residuos de plaguicidas**. Es habitual que, año tras año, el peligro reportado sea la **presencia de micotoxinas** en alimentos de origen vegetal, principalmente **frutos secos provenientes de terceros países**.

En el caso de la presencia de micotoxinas, AINIA señala que la presión de muestreo sobre los contenedores que llegan a los puertos comunitarios es importante. Además, se ve incrementada cuando aparecen de forma repetida positivos provenientes de un país o exportador desde país de origen, llegando en ocasiones a realizarse el control de cada uno de los contenedores de un producto, una procedencia o un exportador.

En el caso de las **plaguicidas**, los controles por parte de las autoridades son también bastante numerosos. También el sector de la distribución de forma directa (sobre productos recibidos) o a través de las centrales de compra (en muchas ocasiones propias de la distribución) realizan un importante control extra para garantizar la inocuidad de los productos puestos a la venta en sus establecimientos.

En segundo lugar por número de alertas alimentarias están las **carnes y productos cárnicos, con un 18% del total.** En la tipología destacan los **peligros biológicos** (presencia de microorganismos patógenos).

El patógeno mayoritario encontrado es la **salmonella** y, por tanto, el de mayor riesgo, motivado por un impacto para la salud de moderado a alto (alto en población de riesgo), pero con una alta ocurrencia. Se trata, añade AINIA, de un microorganismo prácticamente ubicuo en el aparato digestivo de los animales de abasto y en especial de las aves.

Con menor incidencia se encuentra el **Escherichia coli, Listeria monocytogenes y Campylobacter**. En el campo de los residuos químicos destacan los **residuos de productos de uso veterinario.**

Tras las carnes y derivados cárnicos, están los **pescados y productos de la pesca**, siendo los agentes causales mayoritarios los de origen químico, destacando de forma importante la **presencia de metales**, no muy lejos de los que son de origen biológico **(parásitos**) o de los clasificados por el RASFF como otros (**rotura de la cadena de frío**).

En el grupo de otros alimentos  con alertas alimentarias entra una gran amalgama de productos, donde el agente que más se repite es biológico y, en concreto la **salmonella,** con un 11% del total de las alertas.

Los tres grupos siguientes, con alrededor de un 3% de notificaciones cada uno, son los **huevos y ovoproductos (con residuos de plaguicidas**), **materiales en contacto con alimentos (migraciones) y comidas preparadas (aditivos, alérgenos y cuerpos extraños).**

En el caso de los huevos y ovoproductos se destaca que gran parte de las notificaciones de alerta alimentaria se deben a la presencia de **friponil (plaguicida de uso prohibido en el ámbito veterinario, que no en protección vegetal**), utilizado como agente para la desinsectación de gallinas ponedoras, que provocó una importante crisis en el sector del huevo el verano pasado. **En Bélgica por esta causa se destruyeron 77 millones de huevos.**

La otra crisis de relevancia durante 2017 estuvo relacionada con la presencia de un brote de **salmonella en leches infantiles** en Francia, que aún está bajo investigación.

Según AINIA, **el pasado 2017 ha sido un año de cierta continuidad en cuanto a volumen de notificaciones y a los productos y agentes causales implicados**. Desde el punto de vista de las crisis alimentarias, los dos de mayor impacto fueron los mencionados del **friponil en huevos y ovo productos y el brote de salmonella en leche infantiles.**

En el primer caso, apunta esta Asociación, “a pesar de tratarse de un producto prohibido, que justificó por tanto la alerta, las cantidades encontradas estaban muy por debajo de las dosis que pueden considerarse tóxicas en humanos, por lo que desde el punto de vista de la salud no ha tenido repercusiones.”

En el segundo caso, “no podemos decir lo mismo que, aunque no ha causado decesos, ha afectado a un total de 37 bebés y ha visto implicados a 83 países.