

# La seguridad de la cadena alimentaria

## una responsabilidad de todos

*El riesgo cero en seguridad alimentaria no existe, pero cada día nos acercamos más. La normativa española, europea e internacional garantizan el consumo de unos productos seguros y de calidad que consiguen la confianza del consumidor en la cadena de producción, elaboración/transformación y distribución de los alimentos.*

Las distintas Administraciones Públicas trabajan día a día para garantizar la seguridad alimentaria de todos los productos. Para mantener y asegurar estos estándares de calidad, cuentan con una **regulación normativa y potentes estructuras que controlan y vigilan todo el proceso**, tanto a nivel europeo, estatal, autonómico e, incluso, municipal, realizando inspecciones a pie de calle para verificar que se cumple la legislación. Asimismo, los cuerpos y fuerzas de seguridad disponen de sus propios planes de actuación para combatir el fraude en el ámbito alimentario. Además y como principales interesadas, **las empresas también garantizan que sus productos lleguen al consumidor con los más altos estándares de seguridad**, y para ello realizan múltiples controles desde sus departamentos de Calidad, y encargan auditorías externas, solicitan exigentes certificados de calidad nacionales e internacionales.

Las principales iniciativas en seguridad alimentaria están dirigidas a hacer seguro el producto y hacia la su trazabilidad completa, que significa **hacer el seguimiento del alimento desde su producción hasta su comercialización**. Es necesario garantizar las condiciones higiénico-sanitarias apropiadas, evitar peligros para el medio ambiente, controlar contaminantes, plagas, enfermedades e infecciones, y garantizar la seguridad en la producción, preparación y transformación del producto alimenticio, entre otras cosas. Asimismo, **el consumidor también juega un papel destacado en todo el proceso de calidad y seguridad de los alimentos**. En primer lugar, debe asegurarse de que acude a canales de distribución legales, regulados, controlados y de confianza que aseguren todos los controles necesarios.



Puede resultar una grave irresponsabilidad y muy peligroso para la salud del consumidor, por ahorrarse algunos euros, la **compra de alimentos en dudosos canales de distribución** que muy probablemente no han implementado las normas básicas de seguridad alimentaria.

La seguridad alimentaria es un factor imprescindible en todas las etapas de vida útil de un alimento, desde la producción y distribución hasta la venta y el consumo por parte del usuario. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) establece diversos criterios para definir la seguridad alimentaria:

- Los alimentos deben ser de buena calidad y no causar enfermedad.
- Debe haber una oferta y disponibilidad de alimentos adecuadas.
- La oferta de alimentos debe ser estable e independiente de la estación o del año.
- Se debe facilitar el acceso a los alimentos por la población y/o capacidad para adquirirlos.

Las lecciones aprendidas y la experiencia de hechos pasados ha permitido que actualmente **España sea uno de los países más seguros en el ámbito de la alimentación**; para ello, ha sido necesaria la sensibilización y la colaboración de todos y cada uno de los eslabones de la cadena agroalimentaria, la coordinación y profesionalización de las distintas Administraciones Públicas y, por supuesto, del más importante eslabón: el consumidor.