

# CONSUMO Y SEGURIDAD ALIMENTARIA: EVOLUCIÓN Y TENDENCIAS

Julián BRIZ e Isabel DE FELIPE  
Universidad Politécnica de Madrid  
*E.T.S. Ingenieros Agrónomos*

## 1.- INTRODUCCION

La interacción entre consumo y seguridad alimentaria es uno de los hechos históricos que más vienen preocupando a la Humanidad, por cuestión de supervivencia. La especie humana tiene en la alimentación una necesidad básica de disponibilidad (seguridad de abastecimiento) e inocuidad de los productos (seguridad sanitaria), lo que constituye el binomio estratégico de toda Política Alimentaria.

La seguridad de abastecimiento está relativamente resuelta en los países desarrollados, que han generado incluso situaciones de excedentes agrarios. Todo ello ha sido consecuencia de la positiva respuesta de técnicos y agricultores, que al aumentar las producciones han desterrado las tenebrosas predicciones maltusianas. La variedad de productos y su continuidad en el abastecimiento anual, incluso para aquellos claramente estacionales, como los hortofrutícolas, se ha solventado mediante el comercio internacional.

Imagen muy diferente se presenta en los países en desarrollo, donde el drama del hambre sigue constituyendo la asignatura pendiente, de un mundo con capacidad técnica para resolverlo, pero sin voluntad política para abordarlo.

En nuestra exposición, centraremos nuestra atención en la Seguridad Sanitaria Alimentaria (SAA), que preocupa a todos los países, tanto ricos como pobres.

El mundo desarrollado ha venido sufriendo en estos últimos años una serie de escándalos alimentarios, lo que ha mermado notablemente la confianza del consumidor. Posiblemente una reflexión objetiva nos llevaría a pensar que nunca tuvieron nuestras sociedades una garantía sanitaria tan adecuada como la que disfrutamos en la actualidad.

Sin embargo, no es menos cierto que la sensibilidad social hacia los escándalos sanitarios, está alcanzando elevados niveles de preocupación y nunca a lo largo de la historia las críticas al sector han sido tan lacerantes.

Pasemos una breve revista a ciertos acontecimientos que nos han conducido a la situación actual. De un lado, la nueva Sociedad de la Información, a través de las Tecnologías de Información y Comunicación (TIC), están configurando un mundo global, que comparte las noticias con una gran rapidez. El acceso a las fuentes de información a través de Internet es un salto cualitativo de primera magnitud. No es fácil ocultar los problemas en el consumo alimentario, a veces estimulados por la competencia como viene siendo el caso de empresas italianas de aceite de oliva que periódicamente recuerdan en Europa el escándalo del síndrome tóxico en España.

La SSA. está estrechamente ligada a la trazabilidad, es decir a la identificación del producto alimentario, desde el productor hasta el consumidor. Hay una corresponsabilidad de todos los eslabones de la cadena, que naturalmente se rompe por el punto más débil.

La identificación de los alimentos se ha reflejado a través de numerosas acciones, desde el establecimiento de normas de calidad, el etiquetado o los códigos de barras, a las marcas comerciales. Las innovaciones tecnológicas han supuesto un avance en el esfuerzo de mejora de la SSA, ahora bien, no siempre ha habido una correlación positiva, puesto que en ocasiones, las nuevas tecnologías han creado un escenario de incertidumbre o rechazo.

La elaboración y conservación de alimentos es otro horizonte de discusión. El empleo de aditivos y la irradiación de productos nos muestran innovaciones tecnológicas que permiten prolongar la vida útil de los alimentos, aunque su aceptación resulte problemática por ciertos grupos sociales.

No pretendemos aquí retomar el debate sobre posiciones con frecuencia maximalistas (prohibición o libertad total) en el uso de ciertos productos (OGM), lo que nos interesa es subrayar el trasfondo de SSA que incorpora el debate.

Finalmente, y no de menor interés, tenemos el debate sobre los Organismos Genéticamente Modificados (OGM). Es evidente el avance que puede suponer la ingeniería genética en la solución de muchos problemas de la humanidad. Sin embargo no es menos cierto que su aplicación está creando recelos tanto en medicina como en agricultura. Además de razones morales, éticas y económicas, hay como no, un componente de SSA que no podemos olvidar.

## **2. - EL CONSUMO ALIMENTARIO EN PAÍSES DESARROLLADOS**

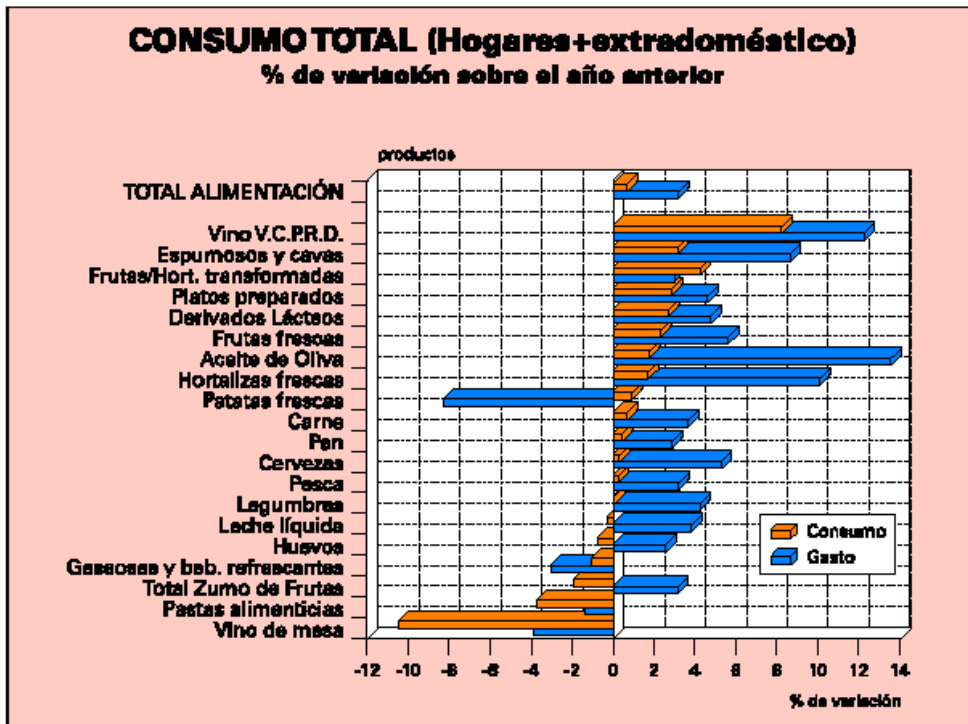
Los países desarrollados económicamente vienen mostrando cambios significativos en el consumo alimentario tanto desde el punto de vista cuantitativo como cualitativo.

Los modelos de consumo alimentario están experimentando transformaciones debido a la segmentación progresiva del mercado no solo en cuanto a variables socioeconómicas tradicionales (edad, renta) sino en aspectos culturales. La exigencia en la calidad del producto es cada vez mayor como consecuencia del aumento de la capacidad adquisitiva y mejor formación de los consumidores. Simultáneamente se está produciendo un solapamiento de dos fenómenos opuestos, globalización y localización. En este sentido la internacionalización de comidas a través de franquicias (comida rápida, restaurantes italianos, mexicanos, chinos) se ve solapada con la recuperación e impulso de platos regionales y la introducción de comidas étnicas consecuencia de las fuertes inmigraciones.

Otra faceta a considerar es el impacto de I+D en alimentación, con una dinámica muy activa en forma de alimentos funcionales y neutracéuticos.

La demanda de alimentos tiene también cambios cuantitativos derivados del envejecimiento de la población, estancamiento demográfico y revitalización a través de movimientos migratorios, tanto temporales (turismo) como permanentes (laboral).





Distribución del gasto según los principales alimentos y variación porcentual del consumo en el hogar y fuera del mismo. (MAPA 2006)

### 3.- LA SEGURIDAD SANITARIA ALIMENTARIA EN LOS DIVERSOS ESLABONES DE LA CADENA DE VALOR.

El enfoque de la SSA para que sea eficiente tiene que ser integral, es decir, mostrar la trayectoria completa del producto “desde la granja a la mesa”.

El agricultor constituye el primer eslabón y sus responsabilidades se relacionan con las prácticas agrícolas, los factores productivos empleados (especialmente agroquímicos) y en ciertas ocasiones, una primera fase de conservación. La imagen de una explotación familiar responsable, con un control adecuado, sirve en ocasiones para mostrar en Internet una imagen de confianza.

En este campo, la pequeña explotación tiene mejor imagen que las grandes fincas o invernaderos quasi industriales, aunque a veces la realidad sea muy diferente y el descontrol sea mayor. La aplicación de Buenas Prácticas Agrarias (BPA) ofrece una cierta garantía de control de calidad.

El sector industrial transformador se enfrenta a unos procesos de elaboración responsables, con el empleo de materias adecuadas y control de calidad que puede verse respaldado con el cumplimiento de normativas como la ISO 9000 o ISO 14000, sobre el medio ambiente.

La propia competencia irá desplazando a los más ineficientes. Sin embargo, si el enfoque competitivo de los mercados se centra esencialmente en los precios, hay tentaciones para bajar los costes adulterando los productos o realizando prácticas ilegales. Pensemos a

título de ejemplo en los escándalos del aceite de colza adulterado en España, o el propio Síndrome de EEB (BSE) conocido como “vacas locas”, y cuyo origen se centra en la fabricación de piensos de forma fraudulenta.

Casos como la dioxina, adulteración de vinos, aceites, lácteos y otros productos muestran el punto débil de este eslabón productor que a pesar de los esfuerzos realizados sigue siendo objeto de estrecho seguimiento.

El tratamiento de residuos y la contaminación medioambiental constituyen otros puntos conflictivos de la industria alimentaria y aunque no inciden directamente en la SSA, si lo hacen en la imagen y confianza hacia sus clientes.

El sector comercial tiene en su mano la responsabilidad directa frente al consumidor. La SSA se centra en las buenas prácticas de transporte y almacenamiento, etiquetado y control de calidad. Hay productos como los envasados que se identifican directamente con la empresa fabricante envasadora. Sin embargo, los productos frescos como las carnes, pescados o frutas ofrecen unas dificultades para su trazabilidad, a pesar de los casos exitosos que ya se vienen mostrando. Sistemas como EUREP-GAP, BRC y otros, propuestos por los comerciantes, son apuestas razonables por lograr un entendimiento en el seguimiento de productos.

La disponibilidad de visores ópticos que escanean los códigos de barras ha permitido un buen control de los productos alimentarios en la logística de distribución y la identificación de partidas defectuosas, tanto en el tiempo, como en el lugar donde se encuentran. Con ello ante una alarma alimentaria se pueden retirar de la cadena de distribución y parar el proceso productivo en un corto período de tiempo.

El último actor de la cadena comercial es el consumidor, que juega cada vez mas un papel protagonista, convirtiéndose en consumidor-ciudadano.

La nueva era de la información y la mejora de la capacidad adquisitiva están propiciando una verdadera revolución en el mercado alimentario. Existe un proceso de fragmentación acelerada. Del proceso de masificación en el abastecimiento para cubrir necesidades básicas, se paso a la segmentación por nivel de renta, sexo, edad, nivel cultural. Los movimientos migratorios están expandiendo las comidas étnicas, simultáneamente nos encontramos con el fenómeno de “comidas rápidas” unido a un nuevo estilo de vida, lo que ha provocado asociaciones de consumidores “de comida lenta”. Los platos regionales y locales están floreciendo nuevamente. Ello nos muestra un variopinto escenario en el sector de la restauración, y lo que el consumidor exige a todos ellos como denominador común es la SSA.

Ahora bien la actitud del consumidor no es uniforme, ni tan siquiera racional, desde un punto de vista científico. Así, ante un hecho como los OGM, los ciudadanos norteamericanos se muestran más tolerantes que los europeos. En el fondo subyace la confianza en las instituciones. Así los europeos, como consecuencia de los escándalos alimentarios surgidos en los últimos años (BSE, dioxinas, coca cola, aceite), se muestran más desconfiados tanto de los científicos como de las Administraciones.

Dichos escándalos alimentarios han llevado a la UE a tomar iniciativas como la implantación de la trazabilidad alimentaria de forma obligatoria desde enero 2005.

#### **4.- EVOLUCION HISTORICA DE LA SEGURIDAD SANITARIA ALIMENTARIA COMO ACTIVIDAD MULTIDISCIPLINAR**

Hoy día es un hecho reconocido que la SSA es lo suficientemente importante y compleja para requerir que las Agencias de Seguridad Sanitaria sean lo mas independientes posibles de los poderes fácticos, tanto de la Administración como de las empresas y agentes que puedan tener intereses económicos en este área. También se requiere la participación activa de los sujetos o entes implicados: investigadores, técnicos, empresarios, consumidores y funcionarios

Haciendo un breve análisis de la evolución histórica de la Seguridad Sanitaria Alimentaria podemos identificar varias etapas en *el paso de la SAA a la SSA*, con objetivos diferenciados

##### *Siglo XIX*

Revoluciones Tecno-Científicas en

- Agricultura
- Química
- Industria
- Transporte

##### *1ª mitad siglo XX*

- Paradigma productivista
- Mejora en Seguridad Abastecimiento Alimentario
- Consolidación avances agrícolas

##### *2ª mitad siglo XX*

- Preocupación Seguridad Sanitaria Alimentaria
- Escándalos alimentarios
- Guerras comerciales alimentarias
- Sensibilidad del consumidor
- Nuevas Técnicas de Información y Comunicación

##### *Siglo XXI*

- Paradigma de integración de ciencias relacionadas con alimentación y seguridad alimentaria
- Paradigma de integración de la ecología y medio ambiente.
- Mayor participación de consumidores.
- Revolución de mercados masivos individualizados.

Otro capítulo de interés en la interacción consumo-.seguridad alimentaria ha venido siendo la evolución hábitos de consumo debido a causas endógenas y exógenas, pudiendo distinguirse distintas épocas:

- Época de autoabastecimiento familiar
  - Riesgo centrado en núcleo familiar
  - Pocas transacciones con el exterior
  - Sensación de autocontrol
  - Comidas en seno familiar. Interacción.

- Época dependiente del mercado pero en núcleo familiar
  - Dependencia alimentos comprados.
  - Mantenimiento lazos familiares en acto comida.
  - Intrusión de TV y medios.
  
- Época de ruptura del núcleo unidad de consumo.
  - Dependencia de sector restauración.
  - No existe el acto consumo conjunto.
  - Introducción comidas rápidas individuales.
  - Falta comunicación.
  - Trabajo a distancia.

Simultáneamente y en cierta forma interrelacionado con lo anteriormente expuesto se ha producido la evolución socioeconómica de los entornos que estamos analizando:

- Sociedad multicultural.
- Efecto de globalización vs. Comidas étnicas y regionales.
- Amplia oferta de productos y de periodo de consumo.
- Acortamiento del ciclo de vida comercial.
- Aumento del riesgo técnico y psicológico.
- Fenómeno de internacionalización de mercados alimentarios.
- Lejanía entre productor y consumidor.
- Revolución de la NTIC.

Lo anteriormente expuesto exige unos controles de calidad y una SSA que pueda satisfacer las exigencias sociales a costes racionales, dentro de un marco de transparencia y comunicación.

## **5.- LA SEGURIDAD SANITARIA ALIMENTARIA EN PAISES DESARROLLADOS: EEUU, LA UE Y ESPAÑA**

EEUU ha sido uno de los pioneros en la institucionalización de los estudios y regulaciones de la seguridad sanitaria alimentaria (SSA), estableciendo la “Food and Drug Administration (FDA)” que ha marcado pautas seguidas posteriormente en otros lugares. Ha tenido la capacidad de reestructurarse cuando su funcionamiento se ha visto alterado por presiones externas, y con todo ha logrado que el consumidor norteamericano tenga una confianza apreciable en sus científicos y administradores, en contraste con los europeos.

En el trabajo exponemos las coordenadas en la UE. La situación en la que nos encontramos es mas complicada burocráticamente por el proceso de descentralización en los diferentes países y regiones, lo que merma eficacia en la gestión, habida cuenta que por otra parte existe un mercado único de productos.

En los últimos años, la confianza de los consumidores en la seguridad de los productos alimenticios se ha visto a veces alterada por el efecto acumulativo de las crisis sanitarias relacionadas con los alimentos. Para hacer frente a este problema, la Unión Europea está aplicando una estrategia global, a fin de que los ciudadanos vuelvan a confiar en la seguridad de los alimentos «del campo a la mesa».

Esta estrategia se apoya en tres pilares:

- legislación sobre alimentos y piensos
- asesoramiento científico que apoye las decisiones a adoptar
- aplicación efectiva y control de las medidas tomadas.

Con el fin de identificar eficazmente los riesgos relacionados con los alimentos y los piensos y resolver los problemas en su origen, la UE cuenta con un sistema de alerta rápida. A nivel global, y a su vez cada Estado miembro dispone de un sistema de alerta rápida para el caso en que un alimento o un pienso puedan no ser seguros. El Estado miembro en cuestión alerta a la Comisión, que constituye el eje de un sistema de notificación a escala de la UE.

También se activa la alerta cuando se detectan sustancias prohibidas o se sobrepasan los límites legales establecidos para las sustancias de alto riesgo, como son los residuos de medicamentos veterinarios, los colorantes alimentarios con un efecto cancerígeno conocido o los hongos tóxicos que aparecen de forma natural. En 2005, el sistema atendió cerca de un millar de alertas de riesgo inmediato y más de 2.000 de menor gravedad. La mayoría de las alertas fueron motivadas por problemas con pescados y mariscos.

Las medidas que se aplican dependen del tipo de riesgo. A veces es suficiente con retirar un determinado lote, y otras puede ser necesario retirar todas las partidas de un determinado producto procedentes de una explotación agropecuaria, una fábrica o un puerto de entrada. También se pueden retirar los productos que ya se encuentran en los almacenes o en el mercado. A veces se someten a ensayo durante varios meses todas las partidas procedentes de una misma fuente sospechosa. En caso de emergencia, la Comisión Europea puede intervenir directamente para proteger la salud pública, sin esperar a consultar a los Estados miembros.

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (AESA), ubicada en Parma (Italia), desempeña una labor esencial. La AESA tiene un mandato amplio y puede examinar todas las fases de la producción y el abastecimiento de alimentos, desde la producción primaria, pasando por la seguridad de los piensos, hasta el suministro a los consumidores. Su competencia se extiende asimismo a las propiedades de los OMG que no forman parte de alimentos ni piensos y a las cuestiones de nutrición.

La AESA proporciona a la Comisión Europea un asesoramiento científico independiente, que se hace público para que esté expuesto plenamente a examen. Contribuye también al proceso de redacción legislativa y asesora a los responsables de las políticas cuando se enfrentan a alarmas alimentarias como la de las «vacas locas», las dioxinas de la leche o la gripe aviar. En el momento de decidir lo que se va a hacer, la Comisión aplica el principio de cautela; en otras palabras, si los científicos le comunican que existe un peligro, aun potencial, actúa sin esperar la confirmación científica. En el caso de la gripe aviar, la Comisión pudo aprovechar una experiencia de años en política de sanidad animal para afrontar una situación en rápida evolución de manera eficaz y con medidas proporcionadas a los diferentes grados de peligro.

La legislación carece de sentido si no se aplica de manera efectiva. La Comisión hace que se cumpla la normativa comunitaria sobre piensos y alimentos comprobando que se ha incorporado correctamente en el ordenamiento jurídico de cada Estado miembro, corroborando el cumplimiento de las normas a través de los informes presentados por los



Estados miembros y otros países y llevando a cabo inspecciones sobre el terreno dentro y fuera de la UE.

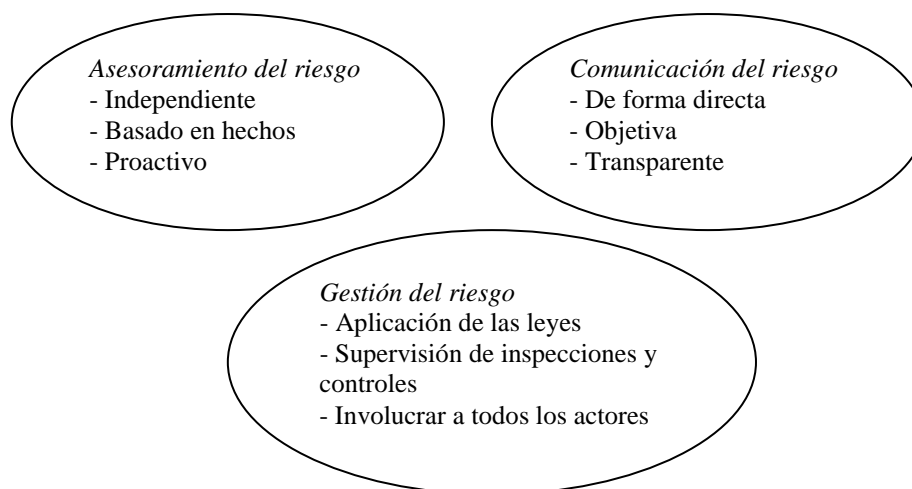
Las inspecciones son tarea de la Oficina Alimentaria y Veterinaria (OAV), con sede en Grange (Irlanda). Aunque la OAV puede inspeccionar las plantas de producción de alimentos, su principal tarea es cerciorarse de que los Estados miembros y los terceros países disponen del instrumental necesario para comprobar que sus propios productores de alimentos se ajustan estrictamente a las normas de seguridad. La OAV realiza sus propios controles cuando los riesgos son elevados.

No basta con que los alimentos sean seguros. Los consumidores tienen también derecho a saber lo que compran y a verificar si responde a sus necesidades. Por ello se viene haciendo un esfuerzo adicional sobre la información a facilitar. Las normas de la UE sobre etiquetado existen desde hace muchos años, pero se actualizan constantemente. En consecuencia, los consumidores podrán en el futuro identificar más fácilmente los ingredientes a los que sean alérgicos y conocer con seguridad lo que significan términos como «bajo en grasas» y «alto contenido en fibra».

El marco de la seguridad alimentaria es un marco común, pero compatible con la diversidad. La UE pone mucho cuidado al elaborar sus normas para que éstas no excluyan del mercado a los alimentos tradicionales y dejen margen suficiente para mejorar la calidad, sin obstruir la innovación ni menoscabar la variedad ni el surtido. En todo caso es un reto importante mantener un denominador común en cuanto a unos niveles mínimos de SSA y permitir la coexistencia dentro de la gran heterogeneidad.

## **6.- REPERCUSION DE LOS ESCANDALOS ALIMENTARIOS EN EL CONSUMO ALIMENTARIO**

Podemos identificar tres funciones esenciales en el tema de la SSA: asesoramiento, gestión y comunicación del riesgo. Su coordinación e interrelación son claves en la resolución de las crisis de escándalos alimentarios, y sus características esenciales deben ser:



Los escándalos alimentarios no son una novedad y existen en todas las épocas de nuestra historia. Lo que sí podemos afirmar que es novedoso en la últimas décadas es la

presión del consumidor-ciudadano sobre los poderes públicos y las empresas para evitar los abusos y los fallos producidos. El comportamiento en las decisiones de compra es una de las armas utilizadas, y con ello afecta muy directamente al consumo.

### **6.1.- Líneas de trabajo**

Las distintas líneas de trabajo tienen diferentes intereses, teniendo en cuenta el número de artículos escritos y las notas de prensa, se pone de manifiesto que los que generan mayor interés son aquellos que dan a conocer la agencia, y los temas relacionados con aditivos alimenticios, seguido por los biopeligros y los organismos modificados genéticamente.

*Líneas de trabajo:*

- Aditivos alimenticios (AFC)
- Bienestar y salud animal (AHAW)
- Biopeligros (BIOHAZ)
- Contaminantes (CONTAM)
- Alimentación animal (FEEDAP)
- Organismos genéticamente modificados (GMO)
- Nutrición (NDA)
- Protección de plantas (PPR)
- Comité Científico

### **6.2.- Etapas de análisis de riesgos en seguridad sanitaria alimentaria**

Con objeto de aumentar la eficiencia en el estudio de la SSA se establecen una serie de periodos consecutivos de estudio entre los cuales podemos destacar:

- Identificación del riesgo y definición del problema.
- Asesoramiento científico-técnico del riesgo.
- Efectos producidos dentro de la percepción del riesgo en:
  - Bienestar animal
  - Aspectos nutritivos
  - Aspectos éticos
- Evaluación del riesgo y recomendaciones.

### **6.3- Frecuencia de incidentes en escándalos alimentarios:**

Para un mejor conocimiento de la situación de los problemas alimentarios, algunos de los puntos de referencia habituales son:

- Hogares
- Restaurantes
- Cafeterías
- Residencias, colegios
- Abastecedores
- Otros
- Desconocidos

En cuanto a la frecuencia, la evolución de las notificaciones de alerta en el Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (AESAN, 2006) durante el último quinquenio ha sido: 126 en 2002, 216 en 2003, 247 en 2004, 217 en 2005 y 197 en 2006. Se aprecia una leve disminución en los dos últimos años, aunque no hay razones que puedan explicar la situación en caso de que haya un cambio de tendencia, pudiendo ser una situación coyuntural teniendo en cuenta la reciente ampliación de la UE.

Las crisis alimentarias más significativas ocurridas en España, durante las últimas décadas y de forma especial en el último quinquenio (Jordana J., 2006) han sido

- Síndrome del aceite tóxico (SAT) (1981)
- EEB. Vacas Locas (2000)
- Benzopirenos en el aceite de orujo (2001)
- Salmonelosis en el pollo cocinado (2005)
- Influenza Aviar (2005-2006)

Por su interés y actualidad hacemos una breve descripción de las mismas.

#### *Síndrome Aceite Tóxico (SAT)*

Fue ocasionada por el consumo de aceite de colza desnaturalizado con anilina al 2 % destinado a usos industriales, y utilizado para el mercado humano. La zona más afectada fue originariamente Madrid, aunque se extendió por otras áreas españolas. Afectó a más de 20.000 personas con fallecimiento de unas 2.500 personas. Se constituyó una Comisión interministerial para seguimiento y adopción de medidas, teniendo en cuenta las conclusiones del Fondo de Investigación Sanitaria.

#### *EEB (2000)*

La EEB (Encefalopatía Espongiforme Bovina) ha sido la crisis alimentaria más grave que ha sufrido Europa en los últimos años. Constituyó el elemento detonante de la puesta en marcha de las Agencias de Seguridad Alimentaria.

En Europa se registraron un total de 41.762 casos de “vacas locas” en el periodo 1995-2005. Siendo el Reino Unido e Irlanda los países más afectados por la enfermedad, estando el Reino Unido a la cabeza con el 44% de los casos detectados.

En junio de 2006 la DG SANCO publicó su informe anual sobre EEB en los Estados Miembros, que incluye información epidemiológica sobre la vigilancia realizada en el año 2005 por Estado Miembro y subpoblaciones de riesgo, así como los resultados de dicha vigilancia. ([http://www.eeb.es/pags/informe\\_anual2005\\_EET.pdf](http://www.eeb.es/pags/informe_anual2005_EET.pdf))

En España, la consecuencia inmediata de esta crisis fue una considerable disminución en el consumo de carne de bovino que, según datos del MAPYA, pasó de 7,44 kg. / per capita, en 2000, a 6,17 kg. / per capita en 2001; recuperándose el consumo al año siguiente. La caída de precios fue aun más significativa, llegando a un 40 por ciento (Briz J., 2005). Sin embargo la memoria del consumidor español en cuestión de escándalos alimentarios no es muy permanente y en este mismo año se produjo un repunte en el consumo de carnes de ovino, caprino y cerdo. La disminución de consumo sólo afectó al producto cárnico, sin consecuencias en otros subproductos como la leche. <http://www.eeb.es/pags/espana.htm>

### *Benzopirenos en el aceite de orujo (2001):*

En mayo de 2001 se emite un informe de la Oficina Comercial de Praga en el que se pone de manifiesto que dentro de la República Checa se ha localizado aceite de orujo importado de España en el que aparece benzopireno.

Sanidad notifica a las distintas comunidades autónomas que inmovilicen partidas de aceite de orujo de oliva, producto que se obtiene a partir del aceite crudo de orujo que se extrae de la pasta de las aceitunas prensadas, posteriormente enriquecida con aceite virgen, conservando las propiedades básicas del aceite de oliva común.

Las grandes superficies comerciales retiran todo el aceite de oliva de orujo y desde la misma tarde que aparece la orden ministerial no se vendía el producto.

No existen datos de incidencias, ni de variaciones en el consumo.

### *Salmonelosis en el pollo cocinado (2005):*

El pollo asado de las marcas “SADA” y “Pimpollo” presenta un problema de salmonelosis en agosto de 2005. Según las Consejerías de Sanidad se produjeron más de 1.200 intoxicaciones en 16 comunidades autónomas. La comunidad más afectada fue Andalucía, con 244 intoxicados, seguida de Murcia, con 165; Castilla-La Mancha, 191; Comunidad Valenciana, 136; Cataluña, 109; Castilla y León, 86; Aragón, 63; Baleares, 88; Madrid, 52;. Canarias es la única autonomía en la que no se registraron casos.

Al registrarse los primeros casos de salmonelosis el Ministerio de Sanidad y Consumo, a través de la Agencia de Seguridad Alimentaria (AESAs), alertó sobre una partida de pollos precocinados envasados al vacío de la empresa toledana SADA presuntamente contaminados con salmonella. En total, se retiraron 150.000 pollos contaminados, que la empresa SADA destruyó en coordinación con las autoridades sanitarias.

### *. Influenza Aviar (2005-2006):*

La gripe aviar se detectó por primera vez en Asia. Actualmente no existe información epidemiológica que sugiera que la gripe aviar pueda ser transmitida al hombre por el consumo de alimentos. En cualquier caso, la ingestión de productos crudos de aves debe considerarse siempre una práctica absolutamente desaconsejable. Este mensaje es importante, no sólo en relación con la gripe aviar sino también para prevenir otras enfermedades que se transmiten por la carne cruda o insuficientemente cocinada o por los huevos de aves domésticas.

En otro orden de cosas, el *consumo alimentario a nivel global* puede verse afectado por los escándalos alimentarios a través del comercio internacional. El actual flujo de importaciones y exportaciones está teniendo ya unas consecuencias que pueden verse magnificadas por la desconfianza de los consumidores y consecuentes medidas regulatorias en los países desarrollados.

Puede considerarse que el seguimiento de los productos a través de sistemas de trazabilidad esta originando una reestructuración de la oferta en países exportadores. Hay una preocupación creciente para establecer una normativa internacional en temas de calidad y seguridad alimentaria, pues en la actualidad la aplicación de normas de buenas prácticas de

producción, elaboración o comercialización está respondiendo a iniciativas privadas. Cada vez es más urgente llegar a acuerdos internacionales en normativas sobre este tema (Buzby J.C. Editor, 2003)

Los países en desarrollo que desean exportar a los países desarrollados, se enfrentan al reto de tener que cumplir con las normas exigidas en los mercados nacionales importadores, pero ello resulta difícil si no disponen de los recursos materiales y humanos para controlar sus envíos. El consumo podría, por tanto, verse afectado en cuanto a la diversidad de oferta procedente de los distintos proveedores internacionales.

## **7.- MIRANDO HACIA EL FUTURO**

No es aventurado predecir que el sistema alimentario va a experimentar transformaciones más radicales de las que hasta ahora hemos conocido. La dinámica de las innovaciones tecnológicas, el acortamiento del ciclo comercial de los productos, la globalización de los mercados y los cambios de actitud de los consumidores, son algunos de los ingredientes del cambio.

El agricultor, además de su actividad tradicional de producir de forma adecuada en cuanto a sanidad, calidad y respeto medioambiental, va a tener la ocasión de contactar con los clientes finales (detallistas) e incluso con los consumidores, ubicados en áreas geográficas muy distantes. La posibilidad de crear sus propios nichos de mercado, para aquellos consumidores que aprecien los atributos de sus productos, puede ser un instrumento comercial de primera magnitud. Además de las denominaciones de origen o marcas comerciales habituales, sabemos de experiencias en Australia para identificar el sabor de la carne con determinados tipos de pastos. La idea de incluir la foto de la familia productora dentro de la página Web de promoción de un producto o del paisaje de la región, son tendencias en ese sentido. De esta forma, el conseguir una fidelidad en los consumidores finales, es para una serie de productos la mejor garantía para soslayar los vaivenes del mercado o la competencia vía precios y se va a establecer un nivel de confianza personal independientemente de la distancia.

Las nuevas Tecnologías de Información y Comunicación (TIC) les permitirán a los consumidores abastecerse en los mercados virtuales a través de Internet de aquellas empresas más solventes en ofrecer alimentos con las mayores garantías sanitarias y en mejores condiciones económicas. (Briz J et al. 2005)

Para la industria alimentaria la apertura de los mercados ofrece unas mayores posibilidades de abastecimiento y oportunidades para encontrar nuevos clientes. Internet brinda posibilidades en estos campos a través de subastas virtuales en los e-mercados. Sin embargo la preocupación por la SSA debe ser un elemento esencial, ya que el riesgo puede aumentar al contactar proveedores no habituales, fuera de su órbita tradicional de abastecimiento.

En situación similar se encuentra el sector distribuidor, con un mayor abanico de proveedores, tanto de materias primas (agricultores), como elaboradas (industria). La política de marcas del distribuidor (o marcas blancas) tiene una tendencia creciente, y ello supone una mayor responsabilidad y riesgo en todo el porfolio de productos que tiene en el mercado.

La identificación de las respuestas de los consumidores a las campañas de promoción, las crisis de confianza y los hundimientos de mercados, resulta cada vez más asequible a través de las tarjetas de clientes y el escaneo de los productos con código de barras. El control y seguimiento del producto en tiempo real puede hacerse por Internet obteniendo con ello una mayor garantía para retirar partidas defectuosas.

El consumidor del futuro va a tener una información que puede resultar confusa y excesiva. Por ello necesita círculos de confianza a través de amigos, asociaciones de consumidores o instituciones. Se trata de ampliar y consolidar las ya existentes o crear otras nuevas, según las necesidades sociales. Hay grupos emergentes de gran importancia como la tercera edad, donde la SSA ocupa sin lugar a duda un lugar preferente y cuyo volumen de demanda selectiva es cada vez más significativo.

Otros grupos preocupados por la SSA y el medio ambiente, hacen hincapié en productos ecológicos, considerados más naturales, “sin química” y con mejor sabor.

También se habla del segmento alimentario unipersonal. Los conocimientos sobre el genoma humano nos pueden permitir la ficha individual del consumidor, es decir sus actitudes y reacciones ante los alimentos, alergias, deficiencias, recomendaciones nutritivas, etc. En el caso hipotético de que parte de esa información estuviera comercialmente disponible, las empresas podrían diseñar campañas de información individualizadas. En la actualidad, la venta por Internet o a través de tarjetas de clientes, permite disponer de una fuente de información comercial, sin llegar a conocer la propia personalidad del consumidor. El tema choca con el derecho a la intimidad, pero podría ser útil en la seguridad y conveniencia del consumo de ciertos alimentos.

Nos queda por comentar el otro gran sector, con responsabilidad en la SSA, la Administración.

Es obvio que las instituciones públicas tienen el deber de velar por la salud de sus ciudadanos, y la alimentación es un pilar importante. Resuelto el tema del abastecimiento, quedan por mejorar los aspectos de equilibrio nutritivo, dietas alimentarias y por supuesto la SSA.

En Europa las competencias de la SSA estaban con frecuencia repartidas entre diversos Ministerios, Gobiernos Centrales y Regionales, y la descoordinación ha venido siendo la nota predominante.

Los acontecimientos de los últimos años han elevado la preocupación ciudadana, y la respuesta política en la UE ha sido la creación de una red de Agencias de Seguridad Alimentaria, que coordinen a nivel europeo la resolución de los problemas existentes. Si tenemos un mercado común, con libre circulación de mercancías, no puede haber unos límites geográficos en los controles sanitarios. Se requiere una autoridad con capacidad operativa, que logre la confianza de los consumidores. Para lograr eficacia en su gestión se requiere voluntad política de apoyo y dotación de recursos económicos adecuados y, como ya hemos expuesto anteriormente, se está creando esa infraestructura.

En síntesis, el futuro nos depara un sistema alimentario variopinto, con gran variedad de productos y servicios, pero también con sus riesgos reales o ficticios, donde los consumidores

debemos navegar combinando el placer con las necesidades nutritivas biológicas y la asunción de una cierta inseguridad.

Otro mensaje lanzado en estos últimos años por diversos expertos (Elinder S.L. 2003) es que la PAC influye en los modelos de consumo a través de la disponibilidad de alimentos y sus precios. Las medidas de apoyo a los mercados deben priorizar aquellos productos beneficiosos para la dieta alimentaria (hortofrutícolas y otros) y marginar aquellos que contengan elementos como grasas, alcohol o tabaco. Es cierto que el hambre o la obesidad son problemas mayores para la Humanidad, sin embargo hay enfermedades (cáncer, diabetes, infartos de miocardio) que causan millones de muertes y están originadas, en gran parte, por los hábitos de su consumo.

## **8.- CONCLUSIONES**

La Seguridad de Abastecimiento Alimentaria deberá ir aumentando, el reto de 2025 como fecha factible de acabar con el hambre no es una utopía.

En relación a la Seguridad Sanitaria Alimentaria, hemos de ser conscientes que no existe el riesgo cero en la inocuidad de los alimentos, y la aproximación al mismo puede tener un elevado coste económico, por lo que toda sociedad debe plantearse el nivel que desea alcanzar.

Satisfacer al consumidor implica ofrecerle variedad y calidad de alimentos en el lugar, tiempo, forma y precio adecuados. No obstante, cada vez se plantean nuevos retos que hasta ahora se han considerado externos al propio mercado, guiado solo por el equilibrio oferta demanda del producto. Es el caso de la contaminación, el coste energético o la conservación de recursos naturales.

Cada alimento consumido en un determinado lugar debe verse acompañado de sus “mochilas “energética y de contaminación. En dicho contexto el abastecimiento a través del comercio internacional debe llevar unas penalizaciones en comparación con los productos locales, donde el transporte, almacenamiento y otros aspectos logísticos tienen menor incidencia negativa.

La SSA es más compleja a medida que aumenta la longitud de la cadena comercial. La trazabilidad es más difícil de lograr y no siempre ofrece las mismas garantías que en el caso de los productos nacionales. También aparece en escena el tema del bioterrorismo que en algunas circunstancias influye en los hábitos de consumo.

El proceso de I+D+i también incide en la evolución del consumo y apreciación de la SSA. En el caso de los OGM, por ejemplo, su incidencia en la SAA puede resultar positiva al mejorar la oferta agraria, pero desde el enfoque de la SSA la polémica de su aceptación por ciertos países repercute tanto en la salud humana como en la biodiversidad.

En otro orden de cosas, las agriculturas comerciales, integrales y ecológicas ofrecen también segmentos de mercado diferenciados y serán los consumidores los que canalicen sus preferencias potenciando unas u otras.

Los cambios en los hábitos de consumo están sometidos a un proceso de “glocalización”, es decir influencias globales (“comida rápida”, étnica) y locales (platos regionales), todo ello dentro de un entorno de seguridad alimentaria, donde la formación del consumidor juega un papel esencial. No hay que olvidar que la enfermedad mayor que amenaza a EEUU y a la UE, la obesidad, esta directamente relacionada con la nutrición.

En cuestión de gestión del riesgo alimentario, la opinión pública no quiere paternalismos, sino que se le expliquen las cosas tal y como son. Cuáles son los riesgos, cuáles los problemas y qué se puede hacer. Sin ocultar nada y sin añadir nada.

Nuestra sociedad requiere la conveniencia de cambiar la opinión científica sobre cualquier asunto, si las pruebas lo indican. No hay que tener ninguna idea preconcebida sobre los riesgos y los mecanismos de actuación, como nos ha demostrado la lección dada por el caso de las vacas locas.

Finalmente, los poderes públicos y los consumidores-ciudadanos deben ser conscientes de la necesidad de reorientar las políticas económicas y agrarias para que sean coherentes con los principios expuestos, donde la salud es una exigencia básica para toda sociedad

## **BIBLIOGRAFÍA**

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. (2006) *Memoria anual del SCIRI*.  
[http://europa.eu/pol/food/index\\_es.htm](http://europa.eu/pol/food/index_es.htm)

Agencia De la Protección de la Salud y La Seguridad Alimentaria de Castilla-León  
[http://www.sanidad.jcyl.es/sanidad/cm/ciudadanos/tkContent?idContent=278&locale=es\\_ES&textOnly=false](http://www.sanidad.jcyl.es/sanidad/cm/ciudadanos/tkContent?idContent=278&locale=es_ES&textOnly=false)

Buzby JC (2003). *International Trade and Food Safety: Economic theory and case studies*. AER 828. USDA November 144 pages

Benzopirenos y aceite de orujo de oliva. <http://www.tecnociencia.es/especiales/benzopireno/default.htm>

Briz J et al (2005) *Internet, trazabilidad y seguridad alimentaria*. Mundiprensa Madrid

EFSA Summary of Annual Report 2005

[http://www.efsa.europa.eu/etc/medialib/efsa/press\\_room/publications/corporate/annual\\_reports/1571.Par.0003.File.dat/comm\\_annual\\_report\\_summary\\_2005\\_pdf\\_en1.pdf](http://www.efsa.europa.eu/etc/medialib/efsa/press_room/publications/corporate/annual_reports/1571.Par.0003.File.dat/comm_annual_report_summary_2005_pdf_en1.pdf)

Elinder S.L (2003). Public health should return to the core of CAP reform. *Eurochoices* 2 (2) pp 32-36

Información EEB: [www.eeb.es](http://www.eeb.es)

Jordana J.2006. *Encuentro de Seguridad Alimentaria (Mesa Redonda: Gestión y comunicación de una crisis alimentaria)*. Universidad Menéndez Pelayo, Santander

Jordana J. *Gestión y comunicación actual de una crisis alimentaria*. FIAB.

<http://www.aesan.msc.es/aesa/web/AESA.jsp>

La Autoridad Europea para la Seguridad Alimentaria: un organismo comunitario para la evaluación de los riesgos asociados a los alimentos. <http://www.aesan.msc.es/aesa/web/AESA.jsp>

Panorama de las actividades de la UE: Seguridad Alimentaria.



[http://www.efsa.europa.eu/etc/medialib/efsa/press\\_room/publications/corporate/annual\\_reports/1571.Par.0002.File.dat/comm\\_annual\\_report\\_2005\\_pdf\\_en1.pdf](http://www.efsa.europa.eu/etc/medialib/efsa/press_room/publications/corporate/annual_reports/1571.Par.0002.File.dat/comm_annual_report_2005_pdf_en1.pdf)

Procedimiento General de actuación en situaciones de crisis alimentarias  
<http://www.aesa.msc.es/aesa/web/AESA.jsp>