Impacto del sistema de alertas rápido para alimentos y piensos (Rasff) en las Alertas Alimentarias en Álava – España.

Impact of the Rapid alert system for food and feed (Rasff) in Food Alerts in Álava - Spain.

Liceth Janina Solórzano Zambrano^{1,*}; Mario Javier Bonilla Loor^{1+,} ¹Universidad Técnica de Manabí. {ljsolorzano@utm.edu.ec; mbonilla@utm.edu.ec}

Fecha de recepción: 28 de diciembre de 2018 — Fecha de revisión: 19 de febrero de 2019

Resumen: Una sucesión de crisis alimentarias en la Unión Europea evidenció la necesidad de implementar herramientas para monitorizar y vigilar la seguridad e inocuidad alimentaria. El presente trabajo pretende evaluar el impacto del Sistema Rápido de Alertas para Alimentos y Piensos (RASFF) mediante el análisis de las alertas alimentarias reportadas en la aplicación informática P41 y los registros físicos de la Subdirección de Salud Pública y Adicciones de Álava del Gobierno Vasco – España, durante un periodo de 5 años (2008-2012) posteriores de la implementación de la herramienta RASFF. Se pudo evidenciar que el 80% de las incidencias por alimentos contaminados se produjeron en el primer año posterior a la implementación del RASFF, el 96% de las alertas fueron causadas por un peligro de tipo microbiológico, además el 53% de las alertas fueron de prioridad alta y se notificaron en los primeros años. Sin embargo, el número de alertas alimentarias notificadas disminuyeron anualmente al igual que el número de afectados, demostrando que el RASFF es una herramienta eficiente que permite a las autoridades de sanidad anteponerse a posibles riesgos alimentarios para actuar de manera preventiva y coordinada.

Palabras clave — Alimentos, Seguridad Alimentaria, Alertas Alimentarias y Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos.

Abstract: A succession of food crises in the European Union showed the need to implement tools to monitor the food safety. The present work intends to evaluate the impact of the Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) through analyzing the food alerts reported in the P41 software and the physical registers of the Subdirectorate of Public Health and Addictions of Álava of the Basque Government – Spain. During a period of 5 years (2008 - 2012) after the implementation of the RASFF tool. Showed that 80% of the incidents due to contaminated food occurred in the first year after the RASFF was implemented. The 96% of the alerts were caused by a microbiological hazard. In addition, 53% of the alerts were of high priority and were notified in the first years. However, the number of notified food alerts decreases annually as well as the number of affected, demonstrating that the RASFF is an efficient tool that allows the health authorities to take precedence over possible food risks in order to act in a preventive and coordinated way.

Keywords — Food, Food Security, Food Alerts and Rapid Alert System for Food and Feed.

Introducción

Tna serie de crisis relativas a la alimentación humana y animal (EEB, dioxina, etc.) pusieron de relieve los fallos en la concepción y la aplicación de la normativa alimentaria en la Unión Europea (Martínez, 2018; Fontcuberta-Famadas et al., 2015), surgiendo la necesidad de garantizar un alto grado de seguridad alimentaria, desarrollándose programas para monitorizar y vigilar la seguridad de los alimentos.

En el artículo 50 del Reglamento (CE) Nº 178/2002, se establecen los principios de legislación alimentaria, creándose la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y se establecieron

^{*}Doctora de Investigación en Ciencias Agrarias, Alimentarias y Agro-Ambientales.

Doctor de Investigación en Ciencias Agrarias, Alimentarias y Agro-Ambientales

procedimientos en materia de seguridad alimentaria (Parlamento Europeo, 2012). Además, en el Reglamento (UE) Nº 16/2011, se establecen las medidas de ejecución del Sistema de Alerta Rápido para Productos Alimenticios y Alimentos para Animales.

El Sistema de Alertas Rápido para Alimentos y Piensos RASFF es la herramienta que utilizan las autoridades que controlan los alimentos y piensos, la red está integrada por los Estados miembros de la Unión Europea, la Comisión Europea, la EFSA, EFTA, con el fin de intercambiar información de una manera rápida que permita actuar coordinadamente, así cuando un miembro de la red tiene información sobre un riesgo derivado de un pienso y alimento lo notifica inmediatamente a la Comisión Europea a través del RASFF, quien a su vez transmite la notificación a todos los miembros de la red (Richard et al., 2017; Amico et al; 2013; Lüth et al., 2019).

A nivel nacional la información la envía AESAN siendo transmitida a todas las comunidades autónomas a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de información (SCIRI), mediante correo electrónico, faxes, y llamadas telefónicas que alertan a las autoridades para la toma de medidas y a los medios de comunicación sobre los riesgos graves derivado de alimentos y las acciones necesarias (Buelga et al., 2017; Adrados, 2012; Blanca-Herrera et al., 2017).

En la Comunidad Autónoma del País Vasco (CAPV), la notificación del SCIRI la recibe la Dirección De Salud Pública, quien la clasifica como alerta de prioridad alta, media o baja; notificación de información cuando se trata de productos que no estén distribuidos en la CAPV o riesgos que no afecten la salud; y/o no relevante.

En caso de que la CAPV detecte como consecuencia de sus actuaciones de control una alerta alimentaria, notifica a la AESAN quien activará el SCIRI en el que se establece el ámbito de actuación correspondiente, la alerta permite a las autoridades locales tomar acciones para la protección de los consumidores. Las alertas alimentarias pueden ser por contaminación física, química, microbiológica u otros

Materiales y Métodos

El presente trabajo se desarrolló en la Subdirección de Salud Pública y Adicciones de Álava del Gobierno

Vasco, los datos utilizados se obtuvieron de los registros físicos y de la aplicación informática P41 2000, donde se gestionan y comunican las alertas en la Subdirección y Comarcas para identificar los puntos de actuación.

Los datos seleccionados se transfirieron a Microsoft Excel 2010 (Microsoft Corp., Redmond, EE. UU.) para crear estadísticas descriptivas.

RESULTADOS

Alertas por prioridad

En el periodo 2008-2012 se notificaron un total de 73 alertas alimentarias de prioridad alta, media, baja y de información, el mayor número de alertas alimentarias se reportaron en el año 2009 (Ver Gráfico 1). Sin embargo, en el siguiente año (2010) el número de las alertas decreció respecto al año 2009.

Además, el 53% de las alertas que se produjeron son de prioridad alta y la mayor parte se reportaron en el segundo año (2009), no obstante, en los tres años siguientes (2010, 2011, 2012) disminuyeron las alertas de prioridad alta y por el contrario incrementaron las alertas de prioridad media, baja y de información (Ver Gráfico 2).

Gráfico 1. Número de alertas alimentarias notificadas por año.



Alertas por el tipo de alimentos

Las categorías de los alimentos reportados en las alertas alimentarias fueron variadas, sin embargo, los alimentos que mostraron mayor incidencia en las alertas notificadas fueron preparados alimenticios bajo formulas específicas (18%) seguido de los productos de la pesca (12%) (ver Gráfico 3).

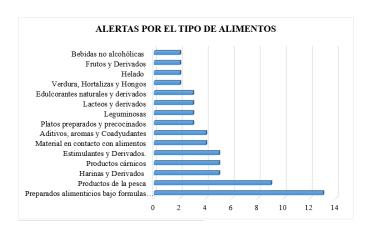
En el año 2011 a pesar de ser el año con el menor número de alertas alimentarias, el 50% de las alertas reportadas en ese año fueron preparados alimenticios bajo fórmulas específicas que afectaron a 9 infantes por el consumo de leche maternizada con Salmonella poona, y en el año 2008 se presentó una alerta de prioridad alta por consumo de leche maternizada con Salmonella que afecto a 35 lactantes.

Gráfico 2. Alertas alimentarias por prioridad y por año.



En la categoría de productos de la pesca, el mayor número de incidencias son alimentos provenientes de productos del mar debido al elevado contenido de mercurio. En el año 2008 se notificaron el 45% de alertas en esta categoría (Ver Gráfico 1), además en el mismo año se generó una alerta por el brote de Hepatitis A por el consumo de coquinas congeladas procedentes de Perú, afectando 159 personas.

Gráfico 3. Alertas alimentarias por el tipo de alimentos.

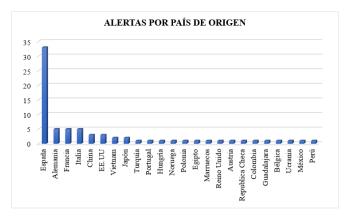


Alertas por país de origen de los alimentos

El principal origen de los productos que se notificaron con alertas alimentarias provenía de España en un 44% de los casos, seguido de países como Alemania, Francia, Italia y China con un 7% (Ver Gráfico 4), esta tendencia es similar cada año exceptuando el año 2011en el que despuntan otros países como Egipto y Marruecos.

Es importante indicar que el alto número de incidencias alimentarias en España se debe a que la mayor parte de los alimentos que se comercializan en Álava se producen en España y en países miembros de la Unión Europea, Sin embargo, el mayor índice de personas afectadas por países de origen del alimento fueron Perú, Vietnam, Colombia, entre otros (Ver Gráfico 4).

Gráfico 4. Alertas por país de origen.



Número de personas afectadas alertas alimentarias

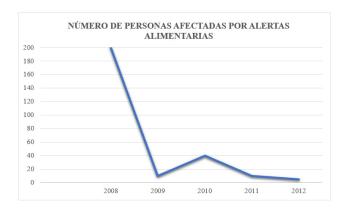
Durante los años 2008 y 2012 se notificaron 245 personas afectadas por alertas alimentarias, falleciendo una persona en el año 2009 por una alerta asociada a la presencia de una toxina desconocida en conservas de tentáculos de calamar procedente de España.

En al año 2008 se registraron el 79 % de las personas afectadas (Ver Gráfico 5).

Este elevado índice se debe a la alerta del brote de Hepatitis A, por consumo de coquinas congeladas con 159 personas afectadas y a la alerta por Salmonella en leche maternizada que afecto a 35 lactantes, en ambos casos el tipo de peligro era microbiológico.

El 96% de las personas que fueron afectadas el tipo de peligro fue de origen microbiológico, no obstante, se ha logrado disminuir paulatinamente hasta alcanzar el 0% de alertas por peligros microbiológicos en el año 2012.

Gráfico 5. Número de personas afectadas por alertas alimentarias



Alertas alimentarias por tipo de peligro

Gráfico 6. Alertas alimentarias por tipo de peligro.



El 33% de las alertas notificadas, la causa fue un etiquetado incorrecto (Ejemplo: Sustancia no autorizada, proteína láctea no declarada y fecha de caducidad principalmente), el 22% de los casos fue de tipo microbiológico siendo los más comunes Salmonella, Listeria monocytogenes y Estafilococos enterotoxigénicos respectivamente; y el 20% de las alertas fueron de tipo químico siendo los materiales más frecuentes en contacto con alimentos, migración de compuestos y presencia elevada de mercurio (Ver Gráfico 6).

Conclusiones

En el periodo evaluado, la categoría de alimentos con mayor frecuencia en alertas alimentarias son los preparados alimenticios bajo fórmulas específicas y para regimenes dietéticos, a pesar que las alertas en productos de la pesca han generado el mayor número de víctimas.

En los cinco años analizados resultaron afectadas 245 personas por las alertas alimentarias y en el 96% de los casos el origen del peligro fue microbiológico. Sin embargo, se ha logrado controlar estas cifras ya que las notificaciones de alertas alimentarias de tipo microbiológico han disminuido llegando a alcanzar el 0% en el año 2012.

Sistema Rápido de Alertas para Alimentos y Piensos (RASFF) es una herramienta eficiente que contribuye a disminuir el número de las alertas alimentarias al igual que el número de personas afectas por alimentos en Álava – España.

El sistema de intercambio de información de la red de alertas permite a las autoridades de sanidad del Gobierno Vasco anteponerse a posibles riesgos alimentarios para actuar de manera preventiva y coordinada.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Adrados, P. G. (2012). El control del sistema agroalimentario de la Unión Europea. Revista de derecho agrario y alimentario, 28(61), 63-102.
- Amico, P. D., Nucera, D., Guardone, L., Mariotti, M., Nuvoloni, R., & Armani, A. (2018). Seafood products notifications in the EU Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) database: Data analysis during the period 2011–2015. Food Control, 93, 241-250.
- Blanca-Herrera, R. M., Samaniego-Sánchez, C., & Quesada-Granados, J. J. (2010). Enfoque integral de la Seguridad Alimentaria.
- Buelga, J. Á. S., Pons, R. M. G., Fandos, E. G., Guix, S., Gómez, A. P., & Lázaro, D. R. (2017). Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) sobre la programación de los controles oficiales de peligros biológicos. Revista del Comité Científico de la AESAN, (26), 57-65.
- Fontcuberta-Famadas, M., Rodellar-Torras, S., Portaña-Tudela, S., & Durán-Neira, J. (2015). Programa de Investigación de la Calidad Sanitaria de los Alimentos (ICSA): 30 años de vigilancia sanitaria de los alimentos en Barcelona. Revista Española de Salud Pública, 89, 249-257.
- Guinea, M. (2013). El modelo de seguridad alimentaria de la Unión Europea y su dimensión exterior. UNISCI Discussion Papers, (31).
- Lüth, S., Boone, I., Kleta, S., & Al Dahouk, S. (2019). Analysis of RASFF notifications on food products contaminated with Listeria

- monocytogenes reveals options for improvement in the rapid alert system for food and feed. Food Control, 96, 479-487.
- Martínez, M. E. R. (2018). Seguridad alimentaria y Derecho de daños. Editorial Reus.
- Parlamento Europeo. (2002). Reglamento (CE) Nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de Enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Diario Oficial de las Comunidades Europeas, 31, 1-24.
- Richard, K., Shakespeare, W., & Fuentes, V. R. (2017). The Rapid Alert System for Food and Feed-a Critical Approach: Take honour from me, and my life is done. European Food and Feed Law Review, 12(2), 121-130.