



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Higiene e inocuidad alimentaria /

Microorganismos patógenos y alérgenos causan el mayor número de alertas alimentarias

Microorganismos patógenos y alérgenos causan el mayor número de alertas alimentarias

Martes, 17 de mayo 2016

Los microorganismos patógenos y los alérgenos provocaron el mayor número de alertas alimentarias registradas en el sistema Rasff (Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos) de la UE durante el pasado año 2015. Este sistema de vigilancia y prevención en seguridad alimentaria es clave para proteger la salud de los consumidores.

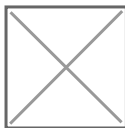
La Unión Europea dispone de uno de los estándares más altos en seguridad alimentaria a nivel mundial, y una de las herramientas que lo hacen posible es el intercambio de información transfronterizo, que permite reaccionar con rapidez cuando se detectan riesgos para la salud pública en la cadena alimentaria. Este flujo de información se realiza en la UE a través del sistema Rasff (Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos).

El sistema Rasff clasifica sus notificaciones en:

- **Alertas:** cuando se detecta en el mercado un alimento, pienso o material en contacto con los alimentos que representa un riesgo grave y es o puede ser necesaria una acción rápida ya sea en un país distinto al notificante.
- **Notificaciones informativas:** se refieren a un material en contacto con alimentos, piensos o alimentos para los que se ha identificado un riesgo que no requiere una acción rápida, ya sea debido a que el riesgo no se considera grave o a que el producto no está en el mercado en el momento de la notificación.
- **Notificaciones de rechazo en frontera:** se refieren a alimentos, piensos o materiales en contacto con los alimentos a los que se les ha negado la entrada en la UE debido a que suponen un riesgo para la salud humana, animal o para el medioambiente.

El Informe Rasff 2015

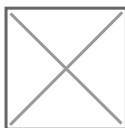
El informe Rasff 2015, publicado por la CE, muestra que de un total de 3.049 notificaciones, en 2015 la mayoría fueron de rechazo en frontera (1.387), seguidas de las alertas (775) y de las notificaciones informativas (495).



Las cifras globales presentan una disminución de un 3,4% en las notificaciones originales en comparación con 2014, pero un aumento del 14,6% en las notificaciones de seguimiento, lo que resulta en un aumento global del 5%.

La atención de la Rasff en las notificaciones originales y en las de seguimiento se centra cada vez más en las alertas, que han aumentado por segundo año consecutivo, es decir en los casos en que los riesgos graves que pueden representar los productos puestos en el mercado requieren una acción rápida, lo que aumenta la eficiencia de la red.

En cuanto al número de rechazos fronterizos, que declinaban desde 2011, se incrementaron ligeramente en 2015.



Por otra parte, el origen de las notificaciones se distribuyó principalmente en los controles fronterizos (más del 50%) y en los controles oficiales (30%). También es relevante el número de notificaciones generadas a partir de los autocontroles en las empresas (10%), las quejas de los consumidores (5%) y las denuncias de los medios de comunicación (3%).

Tipos de peligro

Respecto a los tipos de peligros detectados fueron, en el caso de las alertas, principalmente microorganismos patógenos (261 alertas), alérgenos (114), micotoxinas (74), metales pesados (73), cuerpos extraños (43), residuos de pesticidas (24), biocontaminantes (23) y contaminantes industriales (21).

En el caso de las detenciones de alimentos en las fronteras, básicamente provenientes de países terceros, los peligros principales fueron las micotoxinas (388), los residuos de pesticidas (292), los microorganismos patógenos (265) y la adulteración o fraude (89).

Las categorías de productos más afectadas por las alertas fueron pescado y productos del pescado (104), carne y productos cárnicos (excepto aves corral) (83), frutas y verduras (81), cereales (65) y la leche y productos lácticos (48).

En cambio, en el caso de las detenciones fronterizas, el origen del mayor número de notificaciones fueron las frutas y verduras (424), los frutos secos y semillas (403), materiales en contacto con los alimentos (83), piensos (55) y el pescado y sus productos derivados (67).

– Descargar informe completo: [Informe Rasff 2015](#) (en inglés).

Fuente: www.higieneambiental.com