



# Garantías y seguridad de los productos alimentarios

Ana Palencia

Fundación Triptolemos

Si preguntásemos a los consumidores si los productos que actualmente están a nuestro abasto tienen más garantías que los de hace unos años, seguramente la respuesta de la mayoría de los consumidores sería afirmativa. Si de algo nos hemos dado cuenta, y somos conscientes los

**En España las reclamaciones que hacen los consumidores de los alimentos son hoy mínimas**

consumidores, es que en los últimos años un porcentaje elevado de empresas han implementado diferentes sistemas de calidad y procesos de mejora que permiten garantizar a un nivel superior cada uno de los productos que podemos encontrar en las estanterías de nuestras tiendas o supermercados habituales de compra. Un hecho objetivo para valorar lo anterior: En España las reclamaciones que hacen los consumidores de los alimentos son hoy mínimas (por ejemplo en el 2002 en el Ayuntamiento de Barcelona-Oficina de reclamaciones del consumidor, sólo el 1% fueron debidas a productos alimentarios).



¿Qué empresa, con responsabilidad de servicio a la sociedad, no dispone de un sistema de calidad ISO en su proceso de fabricación, o un sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos que evite la posibilidad de encontrar algún problema en el producto final, o sistemas de control de calidad en línea además de los habituales sistemas de control de calidad final, entre otros?

Por otra parte, tras la reciente creación de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria - AESA- dentro del ámbito del Ministerio de Sanidad y Consumo, aún podemos estar más seguros de que las autoridades velan continuamente por todas las garantías que deben ofrecer tanto los alimentos tradicionales como los nuevos alimentos que las empresas de alimentación están ofreciendo cada vez

más a los consumidores, basados, la mayoría de ellos, en los beneficios que pueden ofrecer para nuestra salud, o para cubrir ciertos estados carenciales de nutrientes específicos.

El hecho de que tanto en España como en el resto de países europeos hayan habido crisis alimentarias, ha hecho replantear un sistema que garantice la seguridad de los productos que se ofrecen a los consumidores. Es por ello que

en casi todos los países, entre los que se encuentra España, se han puesto en marcha iniciativas que han cambiado las normas actuales, haciéndolas más eficientes para evitar, de este modo, futuros riesgos alimentarios. El nuevo concepto de la nueva seguridad alimentaria es el "de la granja a la mesa", y engloba sanidad animal, alimentación animal, bienestar animal, sanidad vegetal, medio ambiente, consumo garantizado de productos y lógicamente la sanidad alimentaria.

**¿Qué empresa, con responsabilidad de servicio a la sociedad, no dispone de un sistema de calidad ISO en su proceso de fabricación?**

Para garantizar la seguridad alimentaria todos estamos implicados: la industria alimentaria debe aportarla, la administración sanitaria tutelarla y exigirla, y los consumidores debemos demandarla, para que se consiga de este modo garantizar la inocuidad de los alimentos que consumimos.