

# 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.