

La seguridad en los alimentos

Mercedes Verónica Álvarez González ^a, Lorena Tarrío Concejero ^b.

^{a,b} Graduada en enfermería, máster en nuevas tendencias asistenciales en ciencias de la salud. (Universidad de Sevilla).

INTRODUCCIÓN

Años atrás desde los años 80 con el fraude del aceite de colza, posteriormente en el 2001 con la enfermedad de las "vacas locas", la gripe aviar en 2005, han muerto miles de personas.

Estas son algunas de las mencionadas crisis alimentarias más importantes que ha dado lugar a la creación de nuevas normas y medidas que regulen el sector de la alimentación para proteger al consumidor .

METODOLOGÍA

Se ha realizado una revisión bibliográfica de la literatura, utilizando las bases de datos: Dialnet, Cuident plus, Lilacs y Medes. Cuya estrategia de búsqueda ha sido la siguiente: (seguridad alimentaria) AND (ley* OR reglamento). Los criterios de inclusión: últimos 5 años, idioma: español e inglés, relacionados con la salud. Encontramos un total de 117 artículos y finalmente nos quedamos con 5 de ellos, ya que cumplían los criterios de inclusión.

OBJETIVO

✓ Conocer como se regula la seguridad alimentaria en nuestro entorno.

RESULTADOS

En los años 90 comenzó a tomarse decisiones importantes relacionado con la seguridad alimentaria. Se creó el "Libro blanco sobre seguridad alimentaria " amparado legalmente en el reglamento 178/2002, de 28 de enero de 2002. En dicho reglamento se agrupa tres principios básicos que son:

- Trazabilidad, donde se permite seguir el proceso de evolución de un producto en cada una de sus etapas.
- Creación de la Autoridad Europea de seguridad alimentaria (EFSA).
- Refuerzo del sistema de alerta temprana (RASFF).

En la actualidad la política en relación con la seguridad alimentaria es más relevante. En la unión europea esta política es compartida con los estados miembros.

Normativa europea: estrategia global para los consumidores humanos o animales.

- ❖ Colaboración de toda la cadena que participa (producción agrícola, procesamiento, transporte y consumo).
- ❖ Oficina alimentaria y veterinaria (OAV), encargada de comprobar que se aplican el reglamento. Como son las normas sobre piensos, alimentos y animales, la higiene y el etiquetado.

En España: la Agencia española de seguridad alimentaria y nutrición (AESAN) se encarga de proteger la seguridad alimentaria a nivel nacional.

CONCLUSIONES

1. A lo largo de esta última década se ha desarrollado una serie de reglamentos muy importantes para la protección de la salud de todos los consumidores.
2. Debido a las circunstancias acontecidas a lo largo de estos años ha sido necesario llevar un mayor control y más exhaustivo de la cadena alimentaria para la prevención de enfermedades y posibles muertes.