Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Roberto Ortuño, experto en seguridad alimentaria de Ainia.

Compatibilizar el desarrollo de la economía circular con la seguridad alimentaria

06-03-2023

Hacer compatible la seguridad alimentaria con el desarrollo de la economía circular implica la puesta en marcha de actuaciones concatenadas, por parte de agentes públicos y privados, tales como el desarrollo de medidas de prevención de las crisis derivadas de los riesgos emergentes, y la inversión en la generación de conocimiento. Reflexiones que permiten avanzar en el estudio de los riesgos emergentes y economía circular de la Efsa.

Todo escenario de cambio en el ámbito alimentario es susceptible de generar alguna vulnerabilidad en la seguridad alimentaria. Las tecnologías, prácticas y productos que derivan de la innovación en la economía circular no son ajenas a este hecho.

En 2021, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (Efsa) lanzó un proyecto destinado a identificar posibles riesgos emergentes para la seguridad alimentaria en la transición hacia una economía circular. Consciente de ello, ha planteado estrategias de prevención que hagan compatible la economía circular con la seguridad alimentaria. Para ello, impulsó el informe ***'Vulnerabilidades de la seguridad de los alimentos y los piensos en la economía circular'.***

Para la elaboración de este informe externo para Efsa, la **Universidad Harper Adams**, desarrolladores del mismo, seleccionaron un panel de *stakeholders* entre los que destacan expertos en riesgos emergentes. El técnico de Ainia, **Vicente Martínez**, participó en el mismo como experto en la materia.

El **Congreso anual de seguridad alimentaria de Aecoc**, celebrado el pasado 28 de febrero, trató este estudio, que cubre tres objetivos, según apuntó **Roberto Ortuño**, experto en seguridad alimentaria de Ainia: identificar y categorizar las prácticas actuales y previstas de la economía circular; identificar los riesgos emergentes (RREE) para la salud vegetal, animal y humana y también para el medio ambiente relacionados con la economía circular; y caracterizar estos riesgos emergentes.

1. **Identificación las prácticas de economía circular**

Las diferentes prácticas de la economía circular identificadas en el informe se clasifican en cuatro grandes grupos: la producción primaria de alimentos y piensos, la reducción de residuos industriales, de fabricación y procesamiento, la reducción del desperdicio de alimentos y piensos en la venta al por mayor, **la venta minorista, la restauración y los hogares**, y la reducción de los residuos de envases.

2. **Identificación de los riesgos emergentes**
   El informe identifica 30 riesgos emergentes para la salud vegetal, animal y humana y el medio ambiente relacionados con la economía circular. De ellos, el experto de Ainia pone como ejemplo los referidos a reducción de residuos industriales, de fabricación y procesamiento, o los referentes a la reducción de desperdicio en distribución, catering y hogares.

3. **Caracterización de los riesgos emergentes**
   El objetivo de esta tercera fase del estudio ha facilitado la información disponible que justifique la definición de riesgo emergente. *"Esta información será pertinente para las actividades de priorización y evaluación de riesgos de la Efsa"*, señaló Ortuño. La caracterización consiste en la colección de literatura relacionada para cada riesgo emergente, identificados en cada una de las prácticas de la economía circular recogidas.

Reflexiones que permitan avanzar, prevenir y mitigar los posibles riesgos emergentes

Para Ortuño, la Efsa ha dado con este estudio un importante paso inicial para identificar las vulnerabilidades de la seguridad alimentaria en el espacio europeo, pero requiere de actuaciones concatenadas con el objetivo de **prevenir crisis derivadas de los riesgos emergentes.**

El experto en seguridad alimentaria detalló algunas de ellas: hacer una completa evaluación de estos riesgos, identificar medidas preventivas de mitigación del riesgo, divulgar a los diferentes agentes alimentarios las prácticas preventivas, identificar planes de acción para mitigar el riesgo, legislar con el fin de limitar la probabilidad de ocurrencia y coordinar todas estas acciones entre los diferentes agentes públicos y privados.

Para Roberto Ortuño *"existe un importante gap de conocimiento en este campo y las referencias bibliográficas son escasas"*. Se requiere **invertir en generación de conocimiento** y hacerlo, además, a una velocidad que pueda dar respuesta a este reto, teniendo en cuenta la decidida apuesta europea para la adopción de la estrategia de la economía circular.

Sobre la mesa está también el **reto que supone para los centros de investigación** la generación de conocimiento que permita avanzar en este campo.

Así mismo, desde el punto de vista de la industria alimentaria, es importante estar informados sobre la aparición de los riesgos emergentes en el horizonte, su prevención y como atajar posibles crisis alimentarias con ellos relacionadas. *"Este escenario no es del todo nuevo, pero en un entorno cambiante pueden acelerarse las situaciones de riesgo. Prepararse es importante, especialmente adaptar las medidas preventivas y los planes de control a esta nueva realidad"*, tal como comentó el experto de Ainia.

Por último, también para los laboratorios, constituye un reto la puesta a punto de nuevos métodos o la adaptación de estos a nuevas matrices que van a hacer falta para dar cobertura a los planes de control derivados de la aparición de los riesgos emergentes tratados.

Hacer compatibles la seguridad alimentaria y el desarrollo de la economía circular es un objetivo alcanzable, pero que requiere un importante esfuerzo por parte de todos los actores implicados, tanto públicos como privados, en torno al **concepto de *one health***, es decir entender la salud humana, animal y del planeta como un único objetivo.

Notícias Relacionadas

- Hazte con el 'Libro negro de la seguridad alimentaria', la inocuidad alimentaria no espera
- "En la RC, muchas veces hay que sacrificar rentabilidad en favor de seguridad alimentaria"
- Cálculo de la huella de carbono: entre la confusión y la necesidad de empezar a trabajar
- Tecnología y colaboración, claves para afrontar el tsunami que viene en materia de envases