



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

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

Efsa identifica los doce riesgos emergentes con mayor impacto para el sector alimentario

Efsa identifica los doce riesgos emergentes con mayor impacto para el sector alimentario

Miércoles, 24 de febrero 2021

En la cuarta reunión de la Red Nacional de Riesgos Emergentes, de Aesan, se presentaron algunos de los riesgos emergentes identificados recientemente por Efsa y que se proponen para su evaluación y estudio por los diferentes países miembros de la Red Europea de Intercambio de Información de Riesgos Emergentes. Desde el centro tecnológico Ainia, nos mandan un resumen de los mismos.

La Red Nacional de Riesgos Emergentes de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aesan) ha presentado recientemente algunos de los riesgos emergentes identificados por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (Efsa). Riesgos que se proponen para su evaluación y estudio por los diferentes países miembros en la Red Europea de Intercambio de Información de Riesgos Emergentes (Eren).

Según **Roberto Ortuño**, responsable de Seguridad Alimentaria de Ainia, y miembro la Red Nacional de la Aesan constituida por expertos en seguridad alimentaria y riesgos emergentes de diferentes disciplinas, *“la identificación de riesgos emergentes por parte de Eren, sienta las bases para que éstos sean evaluados de forma anticipada a que se conviertan en un problema importante para la salud humana. De esta manera, se concentran los esfuerzos de investigación y evaluación del riesgo de forma que se aprovechen de la mejor forma y con el mayor impacto los recursos, tanto humanos como materiales (infraestructuras y presupuestos para investigación)”*.

“Sobre esta base, el desarrollo legislativo y las políticas de seguridad alimentaria se pueden establecer con criterios sólidos, avanzándonos a la aparición de los riesgos del futuro. Hay que destacar también que la participación de los diferentes estados miembros permite tener una visión global de la problemática de la UE. A escala nacional, la Red Nacional de Riesgos Emergentes de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aesan) constituye una herramienta de cooperación de alto valor, que nos permite como país, transmitir a la Efsa nuestras inquietudes, a la vez que orienta nuestros esfuerzos en los temas de mayor interés para la UE”, añade Ortuño.

Los doce riesgos que pueden ser de mayor impacto para el sector alimentario:

1. **El canabidiol y productos que contienen canabidiol.** El extracto de la planta *Cannabis sativa* contiene 100 diferentes cannabinoides. Es un ingrediente para uso en alimentos y suplementos que ha despertado gran interés en los últimos tiempos. Puede causar efectos adversos graves. Se requiere una evaluación para su caracterización y conocer los niveles de exposición seguros en la dieta.
2. Infecciones invasivas graves de origen alimentario con ***Streptococcus agalactiae***. Observadas con alta prevalencia en el sudeste asiático a causa del consumo de pescado de agua dulce crudo, que puede ser importado a Europa.
3. Hepatotoxicidad asociada a los suplementos alimenticios que contienen **curcumina**. Observada en 37 casos de hepatitis colostática. Es un colorante de uso cada vez más frecuente en Europa. También usada para perder peso, tratar dolores articulares osteoporosis.
4. ***E.coli*, *Salmonella* y *Listeria* en el trigo crudo.** Un estudio de vigilancia (2012?14) demostró la contaminación del trigo con estos patógenos, procedente de varias fuentes y por tanto un riesgo alimentario.
5. **Alimentos cultivados en entornos urbanos.** Se sabe muy poco sobre su seguridad, valor nutritivo o disponibilidad, aunque los estudios realizados proporcionan diferentes conclusiones sobre la inocuidad de estos alimentos.
6. Se detectan **niveles inseguros de radiación en las importaciones japonesas de alimentos procesados.** Niveles inseguros de radiación en 19 productos alimenticios elaborados (chocolate, dulces, productos de café, nueces elaboradas y los productos pesqueros) importados de ocho prefecturas japonesas cercanas a Fukushima.

7. **Acinetobacter en carne cruda.** En un estudio realizado, se demostró la presencia de especies de este patógeno lo que podría suponer un riesgo para la salud.
8. **El uso de insectos como materia prima para la alimentación animal.** Aunque se consumen algunas especies en diferentes partes del mundo, su inclusión en la dieta de forma más o menos generalizada podría entrañar riesgos que en cualquier caso deben ser evaluados.
9. **Riesgos asociados con piensos y productos de las tecnologías de producción de piensos** de creciente importancia (nuevos piensos). La EFSA realiza un análisis de las nuevas materias primas para piensos como insectos, productos acuáticos de origen vegetal (micro/macroalgas) o animal (aceite de *krill*) o los subproductos de biocombustibles y los eventuales riesgos para la seguridad alimentaria.
10. **Contaminación de las aguas subterráneas por residuos de medicamentos veterinarios (antihelmínticos y anticoccidiosicos).**
11. **Escherichia coli productora de la toxina Shiga (STEC).** Se ha comprobado que sobrevive al almacenamiento en harina de trigo durante dos años. El STEC puede tener el potencial de sobrevivir también en otros alimentos con baja actividad de agua.
12. **Listeria monocytogenes en aceitunas procesadas manualmente en pequeñas empresas en Alemania.** Existe un plan nacional para investigar esta cuestión.

Noticias Relacionadas

- [Las especias pueden ser una fuente de contaminación con microorganismos patógenos](#)
- [Cruzada contra 'la cruzada': normas básicas para trabajar con seguridad en la cocina](#)
- [Aesan publica un vídeo sobre las implicaciones del SARS-CoV-2 en la seguridad alimentaria](#)
- [El uso incorrecto de los guantes puede favorecer la contaminación de los alimentos](#)