



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

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

Percepción y confianza de los consumidores respecto a los riesgos alimentarios

Percepción y confianza de los consumidores respecto a los riesgos alimentarios

Jueves, 17 de marzo 2022

La seguridad alimentaria preocupa cada vez más al público en general, por ello es importante asegurar la confianza de los consumidores, mediante transparencia tanto a nivel de la legislación alimentaria como en las actuaciones de las autoridades públicas y de las propias empresas.

Aunque en la UE disponemos de un sistema alimentario seguro en cuanto a los estándares de calidad y seguridad alimentaria recogidos en la legislación vigente, existen riesgos que ponen en peligro nuestra salud.

Según las últimas publicaciones (Eurobarómetro de EFSA 2019 y 2020), las preocupaciones más frecuentes relacionadas con los alimentos, de los ciudadanos europeos, son de mayor a menor:

- Residuos de antibióticos, hormonas o esteroides en la carne.
- Residuos de pesticidas en los alimentos.
- Contaminantes ambientales en pescado, carne o productos lácteos.
- Aditivos, como los colorantes, conservantes o saborizantes utilizados en alimentos o bebidas.

En España los residuos de pesticidas son la mayor fuente de preocupación, seguido de los contaminantes medioambientales, ocupando los dos primeros lugares. (AESAN, 2019).

Los controles realizados por las autoridades sanitarias, muestreando los alimentos en el mercado, para comprobar el cumplimiento de la normativa alimentaria, ponen de manifiesto el alto grado de cumplimiento de los alimentos en cuanto a la normativa de residuos de fitosanitarios, mientras que los mayores incumplimientos de la normativa, son debidos a contaminación microbiológica de los alimentos (por Salmonela y Listeria principalmente). Por tanto, la percepción del riesgo por parte del consumidor no concuerda con los resultados del control. En este sentido, nunca habíamos tenido tanto acceso a la información y al mismo tiempo nunca habíamos estado tan desinformados (Yagüe, A., 2019).

Al comprar un alimento las características más importantes que considera el consumidor español son las siguientes en orden de importancia, de mayor a menor (Eurobarómetro, 2020):

1. Seguridad alimentaria.
2. Coste del alimento.
3. Contenido en nutrientes.
4. Sabor.
5. Mínimamente procesado.
6. Origen geográfico.
7. Caducidad.
8. Valores éticos (bienestar animal, comercio justo...).

La autoridad europea en seguridad alimentaria (EFSA) en colaboración con la agencia española en seguridad alimentaria y nutrición (AESAN) han presentado en España recientemente, el 1 de julio de 2021, una campaña para generar confianza en los consumidores cuando eligen sus alimentos. La campaña se denomina: 'La UE elige alimentos seguros'.

El objetivo es generar confianza en el consumidor mediante el conocimiento:

- Saber cómo se producen, procesan, envasan, etiquetan y venden los alimentos que consumimos,
- Conocer que existe una normativa para garantizar que los alimentos que consumimos son seguros.

- Ser conscientes que la normativa está avalada por una gran labor científica, en la que la EFSA y de AESAN juegan un importante papel.
- La importancia de la implicación de todas las piezas de la cadena alimentaria, desde el productor, industria, distribuidor, hasta el consumidor.

La seguridad alimentaria es una prioridad para todos los agentes de la cadena alimentaria, desde los productores, industria, distribuidores, restauración y consumidor, hasta las autoridades y los organismos de control.

Anteriormente hemos hablado del rol de las instituciones públicas, pero es momento de resaltar también el importante papel de las empresas alimentarias de cara a generar confianza en el consumidor. Por ello destacar la gestión de la seguridad alimentaria dentro de la empresa, no es sólo cumplir con lo marcado por la legislación, si no ir más allá, adaptándose a las tendencias que se impondrán en los próximos años, hacia una alimentación más sostenible.

Las principales características de la alimentación sostenible, según la valoración de los consumidores (Eurobarómetro, 2020), en orden de mayor a menor importancia, son:

1. Alimentos asequibles para todos.
2. Valores nutricionales y saludables.
3. Ausencia o mínimo contenido en pesticidas.
4. Bajo impacto ambiental.
5. Mínimo embalaje y sin uso de plásticos.
6. Productos locales.
7. Bienestar animal.

En este sentido cabe destacar que el sector de la restauración colectiva ha realizado un gran esfuerzo en los últimos años, para generar confianza en el consumidor, y mejorar la comunicación con éste, para hacerle conocedor de su compromiso con la seguridad alimentaria y la sostenibilidad.

Noticias Relacionadas

- [Siete claves para evitar las TIA's \(toxiinfecciones alimentarias\)](#)
- [La doble amenaza del anisakis: por parasitación y por reacciones anafilácticas](#)
- [Las moscas son más que una molestia... no hay que subestimar su capacidad de contaminación](#)
- [Sentil se adjudica el contrato para la explotación del vending en Port Aventura](#)

Eva M^a Martín es ingeniera agrónoma y licenciada en Tecnología de los Alimentos, con máster en Dietética y Seguridad Alimentaria para Colectividades. Actualmente es directora de la consultoría [Qalimentaria](#), tras haber trabajado casi 20 años en empresas públicas (Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias y Alimentarias -INIA- y en Tecnologías y Servicios Agrarios S.A. -TRAGSATEC-). @: eva.martin@qalimentaria.es.