



Seguridad alimentaria, áreas de mejora y retos de futuro más allá de la inocuidad

12-09-2022

Rosa Urdiales, presidenta Sesal

Rosa Urdiales es presidenta de la Sociedad Española de Seguridad Alimentaria (Sesal), actualmente ejerce como inspectora veterinaria en Gijón y ha sido, entre otras responsabilidades, directora de la Agencia de Seguridad Alimentaria, Sanidad Ambiental y Consumo del Principado de Asturias y directora general de Ganadería del Principado de Asturias.

Tiene una elevada y consolidada competencia en todo lo relacionado con la higiene y seguridad alimentarias, y en todo tipo de organizaciones involucradas en la cadena alimentaria. En esta entrevista nos comenta cómo ve ella la situación de las colectividades respecto a la inocuidad alimentaria y cuáles son las áreas de mejora y retos de futuro.

– En líneas generales, ¿cómo valoras el sector de la restauración respecto a la seguridad alimentaria?

– El sector de restauración es amplio y diverso y por tanto los niveles de seguridad alimentaria no son homogéneos, conviviendo una parte establecimientos con altos estándares de seguridad y otra integrada fundamentalmente por pequeños establecimientos, regentados en su mayoría por personas sin formación en higiene de alimentos, que presentan importantes deficiencias. No obstante la evolución de la restauración en los últimos 20 años ha sido muy positiva y los establecimientos que trabajan con niveles de excelencia son cada día más,

– ¿Y la restauración colectiva en concreto?

– En general todo el sector de la restauración colectiva social tiene un buen nivel de seguridad alimentaria, mientras que, en la restauración comercial, no hay homogeneidad. Actualmente el sector está sufriendo la crisis de manera importante, el alto coste de la energía, (que ha más que duplicado la factura mensual), la inflación en general... esto preocupa porque en algunos centros se dejan fuera de servicio parte de los equipos de frío, los calentadores de agua y se prescinde de personal principalmente el de limpieza o de asesoramiento externo, al objeto de reducir gastos. Esta situación conlleva un importante incremento del riesgo y empeora los niveles de seguridad alimentaria.

– ¿Podemos hablar de segmentos más o menos controlados?

– En todas las CCAA hay programas de control, basados en las directrices del Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria, que establece frecuencias de inspección en base al riesgo, el cual se establece considerando varios parámetros, como el tamaño del establecimiento, el tipo de comidas que se elaboran, la población a la que va dirigida la comida, la calificación sanitaria, el histórico de inspecciones con propuesta de sanción, etc. De este modo toda la restauración colectiva está igualmente controlada.

En el segmento de la restauración colectiva la consideración de todos estos factores implica que sean los establecimientos que sirven comida a personas más vulnerables, (comedores escolares y residencias de ancianos) así como los que sirven banquetes, los que se inspeccionen con mayor frecuencia.

Pero no hay que olvidar, que la inspección es una actuación administrativa puntual, que sirve para hacer una foto fija de la situación que hay en el momento de su realización y que es a los operadores comerciales a los que corresponde la responsabilidad de garantizar que los alimentos que cada día ponen en la mesa del consumidor, sean seguros.

– Áreas de mejora y retos de futuro para el sector.

– Uno de los retos más importantes de la restauración colectiva, y sobre todo de la comercial, es conseguir la profesionalización del sector, la formación del personal, la implementación de la cultura de seguridad alimentaria; ya que hay grandes deficiencias en esta materia, debería exigirse al menos una formación profesional reglada, con un importante contenido en seguridad alimentaria, ya que el actual modelo de formación no garantiza que los manipuladores de alimentos adquieran los conocimientos mínimos necesarios en materia de higiene de alimentos. Otro reto importante es el de promover una alimentación saludable y sostenible en todos los comedores sociales, guarderías, colegios, centros residenciales, hospitales.

Disponemos de una estrategia a nivel nacional para los comedores escolares, “la estrategia NAOS” desde el año 2005, pero su implementación es voluntaria y debería pasar a ser de obligado cumplimiento. Para favorecer su implantación ayudaría mucho que existiera una legislación nacional que proporcionara seguridad jurídica a las Administraciones contratantes de los servicios de restauración, a la hora de establecer criterios de adjudicación relacionados con la sostenibilidad, la ecología, la proximidad, los productos de temporada, etc, de modo que no pudieran considerarse discriminatorios en las licitaciones públicas.

Otro reto de futuro es el de la reducción del desperdicio alimentario.

Seguridad alimentaria más allá de la inocuidad

– ¿Se puede ser más sostenible desde la seguridad alimentaria?

– Siempre hay margen de mejora en lo que tiene que ver con la sostenibilidad y de hecho hay empresas que han hecho de ello una filosofía de vida aplicada a su negocio.

Utilizar productos frescos de temporada y de proximidad y aplicar la secuencia de ‘comprar, cocinar y consumir’ es lo más sostenible, evitando los envasados al vacío, los almacenamientos en congelación y por supuesto, evitar o reducir al mínimo el desperdicio alimentario... toda la comida apta para el consumo que se tira a la basura, ya sea cruda o cocinada es dinero (semillas, abonos, fitosanitarios, energía, agua y horas de trabajo consumidos durante su producción, transporte, manipulación y cocinado en su caso). Por otro lado, las raciones que se sirven en los establecimientos o parte de ellas, no consumidas por los clientes, hay que evitar que se conviertan en desperdicio alimentario, normalizando la práctica de entregarla siempre para poder ser aprovechada en casa.

– ¿Hay algún tipo de relación entre la seguridad alimentaria y los objetivos de desarrollo sostenible?

– Por supuesto... sobre todo teniendo en cuenta el concepto amplio de seguridad alimentaria de la FAO *“existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimentarias y sus preferencias en cuanto a los alimentos, a fin de llevar una vida activa y sana”*.

Partiendo de esta definición, podemos relacionar el concepto seguridad alimentaria con, al menos, seis objetivos de desarrollo sostenible:

1. **Objetivo 2.** Poner fin al hambre en el mundo, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible.
2. **Objetivo 3.** Garantizar una vida sana y promover el bienestar de todos a todas las edades.
3. **Objetivo 8.** Promover el crecimiento económico sostenido inclusivo y sostenible, el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para todos.
4. **Objetivo 12.** Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles.
5. **Objetivo 14.** Conservar y utilizar sosteniblemente los océanos, los mares y los recursos marinos, para el desarrollo sostenible.
6. **Objetivo 15.** Gestionar sosteniblemente los bosques, luchar contra la desertificación, detener e invertir la degradación de las tierras y detener la pérdida de biodiversidad.

‘Economía azul, alimentación verde’

– ¿Puede avanzarnos algo sobre la próxima reunión anual de la Sesal?

– La reunión de la Sesal de este año, que se celebrará en Gijón los días 27 y 28 de octubre en el centro Laboral Ciudad de la Cultura, estará muy relacionada con la sostenibilidad siendo el lema de la misma ‘Economía azul, alimentación verde’ y el objetivo es tratar sobre los beneficios para el planeta y para la salud de las personas, de la producción y consumo de alimentos seguros, saludables y sostenibles, evitando o minimizando el desperdicio alimentario, con la finalidad de buscar el máximo aprovechamiento de la cadena alimentaria (para ampliar información <https://sesal.org/reunion-anual-de-la-sesal/>)

– ¿Qué es y cual es la misión de la Sesal?

– La Sociedad Española de Seguridad y Calidad Alimentarias (Sesal) es una sociedad científica, sin ánimo de lucro, que tienen como finalidad principal promocionar y favorecer el óptimo desarrollo de un alto nivel de seguridad alimentaria en nuestro país con el objetivo de mejorar la salud pública.

Se creó hace 20 años para visibilizar y poner en valor, el trabajo que se realiza en el ámbito de la seguridad alimentaria. Su misión es promocionar el debate y la opinión consensuada de los profesionales de la seguridad alimentaria, así como impulsar el intercambio de información y experiencias y la celebración de actividades orientadas a la capacitación y la investigación en esta disciplina científica, todo ello desde la independencia, la transparencia, la excelencia, la multisectorialidad y la multidisciplinariedad.

– ¿Cómo puede Sesal ayudar al sector de la restauración colectiva?

– Fundamentalmente la Sesal puede aportar valor a las colectividades en tres aspectos:

- Poniendo en común los problemas más importantes del sector por parte de los profesionales que son socios de Sesal y desarrollan su trabajo en áreas relacionadas con la restauración colectiva, para abordarlos y encontrar soluciones efectivas.
- Compartiendo conocimiento, siendo este uno de los valores más importantes de esta sociedad, para poder dar un buen asesoramiento y una buena formación y así evitar muchos disgustos al sector, porque el objetivo final es conseguir una mayor protección de la salud de las personas consumidoras.
- Y realizando divulgación a la población, de opiniones consensuadas entre los profesionales de la seguridad alimentaria, con el objetivo de tratar de conseguir que las personas consumidoras tengan un comportamiento crítico y exigente y puedan poner en valor el trabajo bien hecho.

– Este artículo forma parte de la *newsletter* especial 'Higiene e inocuidad alimentaria', publicada el 15 de septiembre de 2022.

Noticias Relacionadas

- Cultura de inocuidad alimentaria: ocho premisas que todo el personal de cocina debería conocer
- Calor y toxiinfecciones alimentarias, la 'canción del verano' en las cocinas profesionales
- Noticias más leídas sobre alergias alimentarias con motivo de la Semana Mundial de la Alergia
- El aumento de la resistencia bacteriana a los antibióticos y las toxiinfecciones alimentarias