

ALERTAS ALIMENTARIAS

¿Qué son las alertas alimentarias?

Cualquier peligro que pueda estar presente en los alimentos puestos en el mercado y que pueda suponer un riesgo para la salud de las personas, se controla a través de una red de vigilancia constante, en la que el intercambio rápido de información de los riesgos, permite **realizar actuaciones inmediatas** en los productos implicados, evitando que lleguen a los consumidores. Algunas de estas acciones son las inmovilizaciones de alimentos, intervenciones cautelares de mercancías, paralización de actividad del establecimiento, realización de análisis, destrucción de alimentos etc.



¿Qué es la red de alertas alimentarias?

La Red de Alerta Alimentaria es un sistema de comunicación a nivel europeo, que sirve para transmitir de forma rápida información entre Autoridades competentes, de tal forma que permita llevar a cabo la localización y retirada de productos alimenticios del mercado, que puedan suponer un riesgo para la salud de los consumidores.

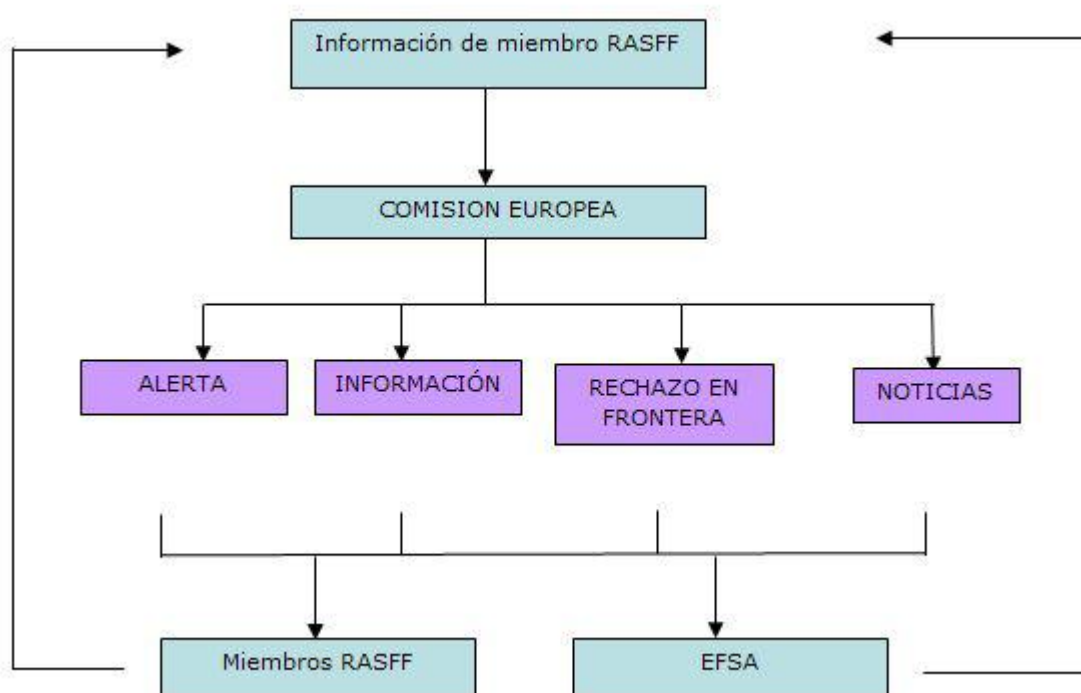
La red de Alerta alimentaria la integran los Estados miembros de la Unión Europea, Noruega, Islandia y Suiza que forman el denominado Sistema de alerta rápida para alimentos y piensos: **RASFF** (Rapid Alert System for Food and Feed).

La **Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)** recibe esta información vía RASFF y la analiza a fin de facilitar a la Unión Europea y a los Estados miembros, cualquier información relevante.

La gestión y coordinación de la Red de Alerta Alimentaria a nivel nacional la realiza la **Agencia Española de Consumo Seguridad Alimentaria y Nutrición (A.E.C.O.S.A.N.)** a través del **Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (S.C.I.R.I.)**, que a su vez tiene establecido los puntos de contacto con las comunidades autónomas.

A través de esta red se pueden recibir cuatro tipos de información:

- Las **alertas**, cuando el alimento con riesgo se encuentra en el mercado y es necesario actuar de forma inmediata
- Las **notificaciones informativas**, en el caso de un alimento con riesgo que no requiere actuaciones inmediatas por parte de los integrantes de la Red, ya que no se encuentra en el mercado.
- **Rechazo en frontera** son notificaciones que corresponden a la detección de riesgos en productos que proceden de terceros países y son detectados en las fronteras comunitarias.
- **Noticias** corresponden a informaciones relacionada con la seguridad alimentaria que sean consideradas de interés para los estados miembros.

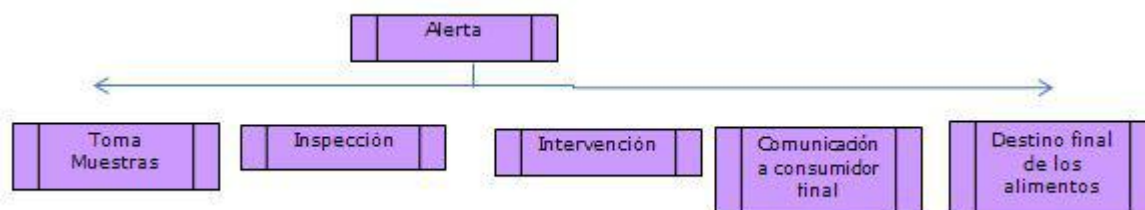


Cuando un miembro del RASFF dispone de una información sobre un riesgo sanitario debe informar inmediatamente a la Comisión Europea. Esta informa a continuación al resto de miembros por medio de uno de los cuatro tipos de notificación. Los miembros del RASFF emprenden acciones según el tipo de notificación e informan de inmediato a la Comisión de las medidas adoptadas.

¿Cómo gestionamos las alertas en la CAPV?

El punto de contacto a nivel de la CAPV es la **Dirección General de Salud Pública y Adicciones, del Departamento de Salud del Gobierno Vasco**. Cuando se detecta un riesgo en la comercialización y consumo de un alimento para la población en la CAPV,

se adoptan de forma inmediata y prioritaria sobre cualquier otra actividad de control, las medidas necesarias para garantizar la protección de los consumidores.



Estas medidas de protección a los consumidores incluyen diversas acciones según las circunstancias que concurran en cada caso, tales como:

- *Visitas de inspección in situ para verificar la situación del producto en los establecimientos que han recibido los alimentos de riesgo.*
- *Acciones de intervención directa sobre los alimentos o los propios establecimientos, tales como la inmovilización cautelar de todos los alimentos para impedir que sean comercializados o la paralización de la actividad del establecimiento.*
- *En casos concretos puede activarse el proceso de comunicación a los consumidores que pudieran tener en los domicilios alimentos afectados o cuando ante casos de alarma o situaciones especiales se considera necesario la información directa a los consumidores.*
- *En todos los casos se finaliza una alerta cuando los alimentos sobre los que se ha actuado tienen un destino final, que en caso de riesgo supone la destrucción de los mismos para evitar la entrada a la cadena alimentaria.*

Normativa

- [Reglamento \(CE\) 178/2002](#) , del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria
- [Reglamento \(UE\) 16/2011](#) de la Comisión, de 10 de enero de 2011, por el que se establecen las medidas de ejecución del Sistema de Alerta Rápida para los Productos Alimenticios y los Alimentos para Animales (RASFF)

Sitios Web relacionados

[Red de alerta alimentaria](#)

[RASFF- Red Europea de Alertas de Seguridad Alimentaria](#)

Notas informativas: ejemplo



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

OSASUN SAILA
DEPARTAMENTO DE SALUD

EL DEPARTAMENTO DE SALUD RETIRA DE LA VENTA E INMOVILIZA LOS QUESOS ELABORADOS EN EL 2019 POR UNA QUESERÍA DE GIPUZKOA POR CONTAMINACIÓN DE LISTERIA

Recomienda a las personas que tengan en su domicilio quesos de la quesería Berroeta SC, los devuelvan al punto de compra y, en caso de presentar sintomatología tras su consumo, acudan a su centro de salud

Por el momento, no se tiene constancia de ningún caso de listeriosis asociados al consumo de estos productos

Los servicios de inspección de la Subdirección de Salud Pública y Adicciones de Gipuzkoa han detectado la presencia de *Listeria monocytogenes* en quesos curados elaborados en 2019 a partir de leche cruda de oveja de la quesería y marca Berroeta SC, con número de Registro Sanitario 15.01657/SS, ubicada en Gipuzkoa.

Como medida preventiva, todos los productos de esta quesería han sido ya retirados de los puntos de venta y se ha resuelto su inmovilización por la Dirección de Salud Pública y Adicciones.

Los Servicios de Epidemiología no tienen constancia de ningún caso de listeriosis asociado al consumo de estos productos. Sin embargo, mantienen una vigilancia específica ante cualquier sospecha de caso.

El queso se ha distribuido en mercados locales y carnicerías de Gipuzkoa y en una carnicería de Bizkaia. Como se ha indicado, todos los quesos han sido retirados de la venta e inmovilizados.

El Departamento de Salud recomienda a las personas que tengan en su domicilio estos productos, se abstengan de consumirlos y los devuelvan al punto de compra y, en caso de presentar sintomatología tras consumo de queso de esta marca, especialmente en el caso

de personas inmunodeprimidas, embarazadas y pacientes oncológicos, acudan a su centro de salud.

Vitoria-Gasteiz, 26 de noviembre de 2019

Red de Alerta Alimentaria

Dentro de este sistema, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) se constituye como punto nacional de contacto de las siguientes redes de alerta:

- Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI). Red nacional coordinada por la AESAN en la que participan las autoridades competentes en materia de seguridad alimentaria de las comunidades y ciudades autónomas, el Ministerio de Defensa (a través de la Inspección General de Sanidad de la Defensa), la Comisión Europea (a través de la Dirección General SANTE) y la Subdirección General de Sanidad Exterior, Dirección General de Salud, Calidad e Innovación, del Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar. Además, participan otra serie de organismos y organizaciones mediante convenios de colaboración específicos en el marco del SCIRI.
- Red de Alerta alimentaria de la Unión Europea (Rapid Alert System for Food and Feed, (RASFF). La AESAN, como punto de contacto nacional de la red de alerta europea, coordina todas las actuaciones realizadas en territorio nacional que afectan a productos alimenticios incluidos en notificaciones comunicadas a nivel europeo. Estas notificaciones pueden estar motivadas por peligros detectados en productos nacionales distribuidos a otros países o por peligros detectados en productos distribuidos en nuestro país y originarios de otros Estados miembros de la UE.
- Red de alerta de la OMS y la FAO (INFOSAN). La AESAN, como punto de contacto de la red de alerta de la OMS y la FAO, coordina a nivel nacional actuaciones relacionadas con alertas alimentarias que afectan a productos con distribución fuera de la UE, siempre en estrecha colaboración con las autoridades de la red de alerta comunitaria RASFF.

Estas redes permiten mantener una constante vigilancia de cualquier riesgo o incidencia que, relacionado con los alimentos, pueda afectar a la salud de los consumidores. El objetivo fundamental de este sistema es garantizar que los productos que se encuentran a disposición de los consumidores son seguros y no presentan riesgos para su salud.

Para conseguir este objetivo, la base primordial es el intercambio rápido de información entre las distintas autoridades competentes, empresas alimentarias y consumidores, facilitando de este modo las actuaciones oportunas sobre aquellos productos alimenticios que pudieran tener repercusión en la salud de los consumidores.

Dentro de esta sección de alertas alimentarias pueden consultarse las siguientes subsecciones:

Alertas alimentarias de interés general: Se incluye en esta subsección información de aquellas alertas alimentarias que deban ser objeto de información pública, bien por su repercusión sanitaria o por su posible distribución al consumidor final. No se incluyen las alertas alimentarias de alérgenos ni las de complementos alimenticios, que por sus características particulares disponen de una subsección específica.

Alertas alimentarias de alérgenos y otras sustancias no declaradas: Se incluye en esta subsección información sobre las alertas por presencia de determinados ingredientes u otras sustancias o productos no indicados en el etiquetado que, cuando se utilizan en la producción de alimentos y siguen estando presentes en el producto acabado, pueden producir diversas

afecciones en algunas personas que en ciertos casos pueden suponer un riesgo grave para su salud. Por tanto, es importante que se facilite información rápida y puntual sobre su presencia en los alimentos, a fin de que los consumidores elijan con conocimiento las opciones que sean seguras para ellos. Se incluyen aquí tres tipos:

- Alérgenos
- Sustancias que producen intolerancias
- Gluten

Alertas alimentarias de complementos alimenticios: Se incluye en esta subsección información sobre las notificaciones por presencia, entre otras sustancias, de sustancias farmacológicamente activas comercializadas como complementos alimenticios, en particular, sustancias empleadas para incrementar el vigor sexual, para favorecer el desarrollo muscular o para estimular la pérdida de peso. Estos productos son comercializados sin la necesaria supervisión y control de las autoridades sanitarias y, por tanto, suponen un grave riesgo para la salud de las personas que los consumen.

Informes del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI): La AESAN elabora anualmente los informes del SCIRI que recogen toda la información relativa a las notificaciones de red de alerta que han afectado a nuestro país, incluyendo una descripción detallada de los productos involucrados, los peligros detectados y el origen de los alimentos incluidos en las notificaciones.