JORNADA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

odesa 2015

16 de enero de 2015

elika
Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria
Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa

Evaluación de los Principales Riesgos Químicos presentes en la cadena alimentaria

Amaia de Ariño - ELIKA

EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

EKONOMIAREN GARAPEN ETA LEHIAKORTASUN SAILA

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO ECONÓMICO Y COMPETITIVIDAD

Elika – Misión

Somos una Fundación impulsada por el Gobierno Vasco para contribuir a la mejora de la Seguridad Alimentaria en Euskadi.

asesoramiento

Prestamos **asesoramiento técnico y científico** a los departamentos competentes en materia de agricultura, alimentación, ganadería, pesca, consumo y salud.

colaboración

Promovemos la **colaboración entre las administraciones** públicas, las universidades y centros de investigación, los sectores productivos y las organizaciones de consumidores.

riesgos

Promovemos **estudios de evaluación de riesgos** para la salud asociados al consumo de alimentos.

formación

Impulsamos y desarrollamos **programas de formación** dirigidos a administraciones, sector agroalimentario y consumidores.

información

Difundimos **información científica y técnica** en el ámbito de la Seguridad Alimentaria.

Evaluación del riesgo

elika
Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria
Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa

Enfoque preventivo

Facilitar a la administración la base científica para desarrollar políticas encaminadas a aumentar la Seguridad Alimentaria:

1. Identificar y analizar problemas de Seguridad Alimentaria:

   ✓ Obtener el mayor conocimiento sobre los peligros que pueden entrar en la cadena alimentaria
   ✓ Evaluar el riesgo: evaluar la exposición, identificar incertidumbres…
   Dimensionar el alcance

2. Recomendaciones de actuación (Gestión del Riesgo):

   ✓Proyectos de investigación – obtención de datos / tecnologías…
   ✓Orientación de los controles
   ✓Modificaciones legislativas
   ✓Recomendaciones a productores
   ✓Recomendaciones a consumidores

Análisis de Riesgos

Peligro *vs* Riesgo

Peligro: Aquello que puede ocasionar un daño o mal

SITUACIÓN DE HECHO (ej. Circular a alta velocidad)

IDENTIFICACIÓN

Riesgo: Probabilidad de que ocurra un daño o mal

SITUACIÓN DE PROBABILIDAD (ej. Riesgo de accidente)

EVALUACIÓN

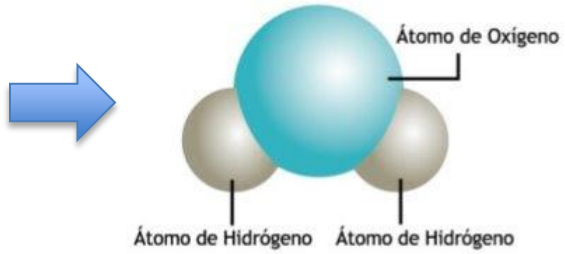
PELIGRO: agente biológico, químico o físico o propiedad de un alimento, capaz de provocar un efecto nocivo para la salud.

RIESGO: probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos

Riesgos químicos

elika
Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria
Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa

Sustancias químicas *vs* peligros químicos vs riesgos químicos



Nocivo

Irritante

Corrosivo

Extremadamente inflamable

Explosivo

Fácilmente Inflamable

Peligroso para el medio ambiente

Oxidante

Identificación de Peligros Químicos

Peligros Químicos

Peligros químicos naturales presentes en los alimentos:

- Setas
- Nitratos y nitritos
- Alergenos

Peligros químicos

Sustancia químicas añadidas en la producción de alimentos:

- ✓Mejora rendimiento cosechas: productos fitosanitarios
- ✓ Mejora producción ganadera: medicamentos veterinarios
- ✓Propósito tecnológico: aditivos (autorizados, dosis, alimento)
- ✓ Envases: preservar y mejorar la distribución

E150 E300

Presencia de residuos en los alimentos: Evaluar

Peligros químicos

Sustancia químicas derivadas del procesado de alimentos:

✓Acrilamida

✓ Furanos - Dioxinas

✓ Hidrocarburos aromáticos policíclicos

Peligros químicos

Peligros procedentes del medioambiente:

- ✓ Características del suelo
- ✓ Condiciones del agua: acuíferos, riego, lluvia…
- ✓ Calidad del aire
- ✓ Proximidad a zonas industriales

Evaluación del riesgo

1. Identificar problemas de Seguridad Alimentaria

2. Evaluación de que el riesgo ocurra (probabilidad y gravedad):

   - ✓Evaluación de la exposición de la población general
   - ✓Identificar grupos de la población más vulnerables
   - ✓Identificar incertidumbres… necesidad de investigaciones
   - ✓Caracterizar el riesgo – asumir incertidumbres

3. Recomendaciones de actuación - Gestión del Riesgo

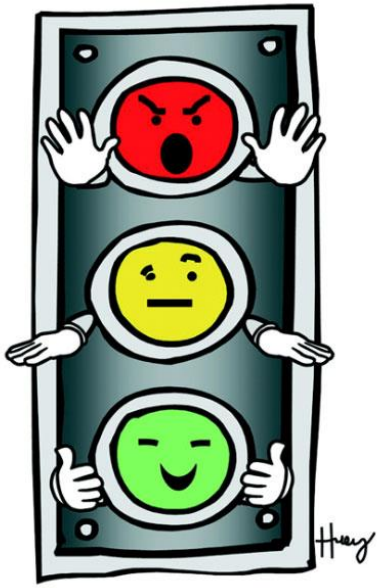
Actividad Comité Científico

Metales:

- ✓Cadmio - anchoas
- ✓Mercurio – túnidos

Compuestos de origen agro-ganadero:

- ✓Nitratos y nitritos en acelgas
- ✓Residuos fitosanitarios



Compuestos de origen industrial:

- ✓Acrilamida en patata
- ✓Dioxinas en alimentos
- ✓Contaminación de vegetales por deposición industrial

Micotoxinas:

- ✓Aflatoxina M1 en leche (aflatoxina B1 alimentación animal)
- ✓Otras micotoxinas en cereales…

Consideraciones

Evaluación del Riesgo *vs* Beneficio

Efecto acumulativo de varios peligros químicos

SITUACIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA CAPV

MILA ESKER ZUEN ARRETAGATIK

GRACIAS POR VUESTRA ATENCIÓN

www.elika.net