

# Residuos de Productos Fitosanitarios en alimentos. Gestión del riesgo y protección del consumidor

**Alicia Yagüe Martín**

Jefa de Servicio de Gestión de Residuos de productos fitosanitarios y medicamentos veterinarios en los alimentos. Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). Madrid

Durante los últimos años, es frecuente encontrar en los medios de comunicación noticias relacionadas con los riesgos que amenazan la inocuidad de los alimentos. Es una constante que afecta directamente al grado de preocupación del consumidor por la seguridad de los productos que forman parte de la cadena alimentaria.

La legislación alimentaria debe ser entendida como una herramienta eficaz para gestionar todos los riesgos potenciales asociados con nuestra alimentación. En el año 2002 ya se establecieron los Principios Generales de la Legislación Alimentaria<sup>1</sup>, se fijaron los principios de análisis de riesgo en relación con los alimentos, y los mecanismos para la evaluación científica y técnica que se llevan a cabo por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). La UE ha estado a la vanguardia del desarrollo de los principios del análisis de riesgo y su posterior aceptación internacional. Los tres componentes interrelacionados del análisis de riesgo (evaluación, gestión y comunicación) constituyen la base de la legislación alimentaria.

De estos tres componentes, el más novedoso es precisamente el último, la comunicación del riesgo; cómo realizar un intercambio interactivo entre todas las partes implicadas en el proceso y, sobre todo, cómo explicar los resultados de la determinación del riesgo y los motivos tras las decisiones de gestión, teniendo en cuenta además que internet y las redes sociales (incluido mensajería instantánea) son la primera fuente

de acceso a las noticias y opiniones<sup>2</sup>. Nunca antes habíamos tenido tanto acceso a la información y al mismo tiempo nunca habíamos estado tan desinformados.

De acuerdo al último Eurobarómetro<sup>3</sup> de EFSA (junio, 2019), la presencia de residuos de plaguicidas en los alimentos es uno de los temas que se perciben como de más alto riesgo entre los consumidores europeos. La confianza del consumidor en los sistemas de control de la Seguridad Alimentaria es una prioridad para la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), así como la necesidad de transmitir información rigurosa sobre los alimentos y evitar la difusión de bulos en esta materia.

Por todo ello, desde AESAN hemos elaborado el folleto informativo 'Residuos de Plaguicidas en los alimentos ¿Cuánto sabes?' con el objetivo de dar a conocer las medidas de gestión del riesgo actualmente en vigor en España y la UE relacionadas con el uso de productos fitosanitarios en los cultivos alimentarios.

Está dirigido principalmente a los consumidores y a los profesionales de la Salud Pública y en él se infor-

ma, de una manera sencilla, sobre qué son los productos fitosanitarios, para qué se utilizan, cómo se autorizan y cómo se controlan los residuos que pudieran quedar en los alimentos tras su aplicación. Finalmente se aportan los datos más recientes del control realizado por las autoridades sanitarias de estos residuos y se pone de manifiesto el alto grado de cumplimiento de los alimentos en el mercado con las normas de seguridad alimentaria en vigor. Lo hemos lanzado en formato tríptico<sup>4</sup> interactivo on-line y también hemos distribuido algunos ejemplares en papel en el marco de diferentes eventos organizados por AESAN en el último trimestre de 2019.

Con esta herramienta de comunicación del riesgo AESAN quiere seguir contribuyendo a mejorar el conocimiento de los consumidores sobre el actual sistema de control alimentario, aportando información sólida y contrastada del trabajo diario que desarrollan las autoridades sanitarias (autonómicas, nacionales y europeas) y demás partes implicadas, para garantizar que sólo se comercializan alimentos seguros.

<sup>1</sup> Reglamento (CE) n° 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. DO L 31 de 1 de febrero de 2002.

<sup>2</sup> Eurostat. Individuals - internet use [Internet]. 2019. Recuperado a partir de: [isoc\_ci\_ifp\_iu]

<sup>3</sup> European Food Safety Authority-EFSA. Eurobarometer. Food safety in the EU. [Internet]. 2019. Recuperado a partir de: [https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate\\_publications/files/Eurobarometer2019\\_Food-safety-in-the-EU\\_Full-report.pdf](https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/Eurobarometer2019_Food-safety-in-the-EU_Full-report.pdf)

<sup>4</sup> AESAN. Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social. Residuos de plaguicidas en alimentos. ¿Cuánto sabes? [Internet]. 2019. Recuperado a partir de: [http://www.aecosan.mssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad\\_alimentaria/gestion\\_riesgos/Interactivo\\_Triptico\\_Plaguicidas.pdf](http://www.aecosan.mssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/gestion_riesgos/Interactivo_Triptico_Plaguicidas.pdf)