



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E IGUALDAD

aecosan

agencia española de consumo, seguridad alimentaria y nutrición

IV JORNADA NACIONAL DE LA ALIMENTACIÓN



LA COMUNICACIÓN DEL RIESGO ALIMENTARIO Y LA PERCEPCION DEL CONSUMIDOR

Juan Julián García Gómez
Zaragoza.23.02.2018



COLEGIO OFICIAL DE FARMACÉUTICOS DE ZARAGOZA

Vocafía Nacional de Alimentación



CONSEJO GENERAL DE COLEGIOS OFICIALES DE FARMACÉUTICOS



REAL DECRETO 19/2014, DE 17 DE ENERO, APRUEBA ESTATUTO DE AECOSAN

EL REAL DECRETO REFUNDE 2 ORGANISMOS AUTÓNOMOS

- EL INSTITUTO NACIONAL DEL CONSUMO
- LA AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

CON DEPENDENCIA ORGÁNICA Y JERARQUICA COMÚN

MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E IGUALDAD

SECRETARÍA GENERAL DE SANIDAD Y CONSUMO



agencia española de seguridad alimentaria y nutrición



INC INSTITUTO NACIONAL DEL CONSUMO

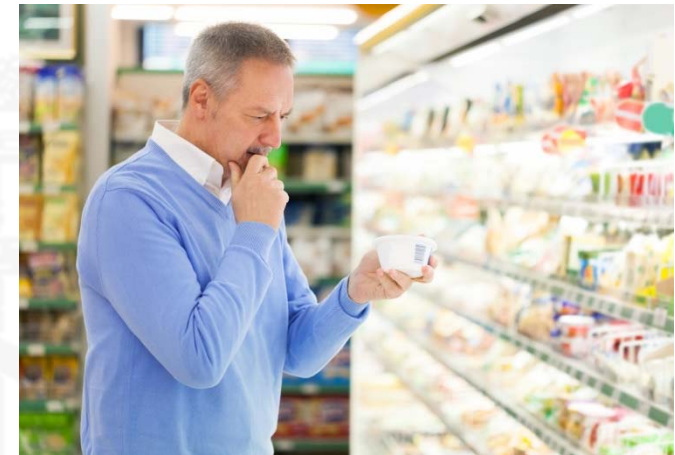
CON LA FUSION

- **VOCACIÓN DE PROTECCIÓN INTEGRAL DE LOS CONSUMIDORES ESPAÑOLES.**
(1 Solo organismo para todo tipo de intereses)
- **INTERLOCUCIÓN ÚNICA PARA EMPRESAS, ORGANIZACIONES DE CONSUMIDORES Y ADMINISTRACIONES**
- **REDUCCIÓN ORGÁNICA Y MÁXIMO APROVECHAMIENTO DE UNIDADES EXISTENTES**



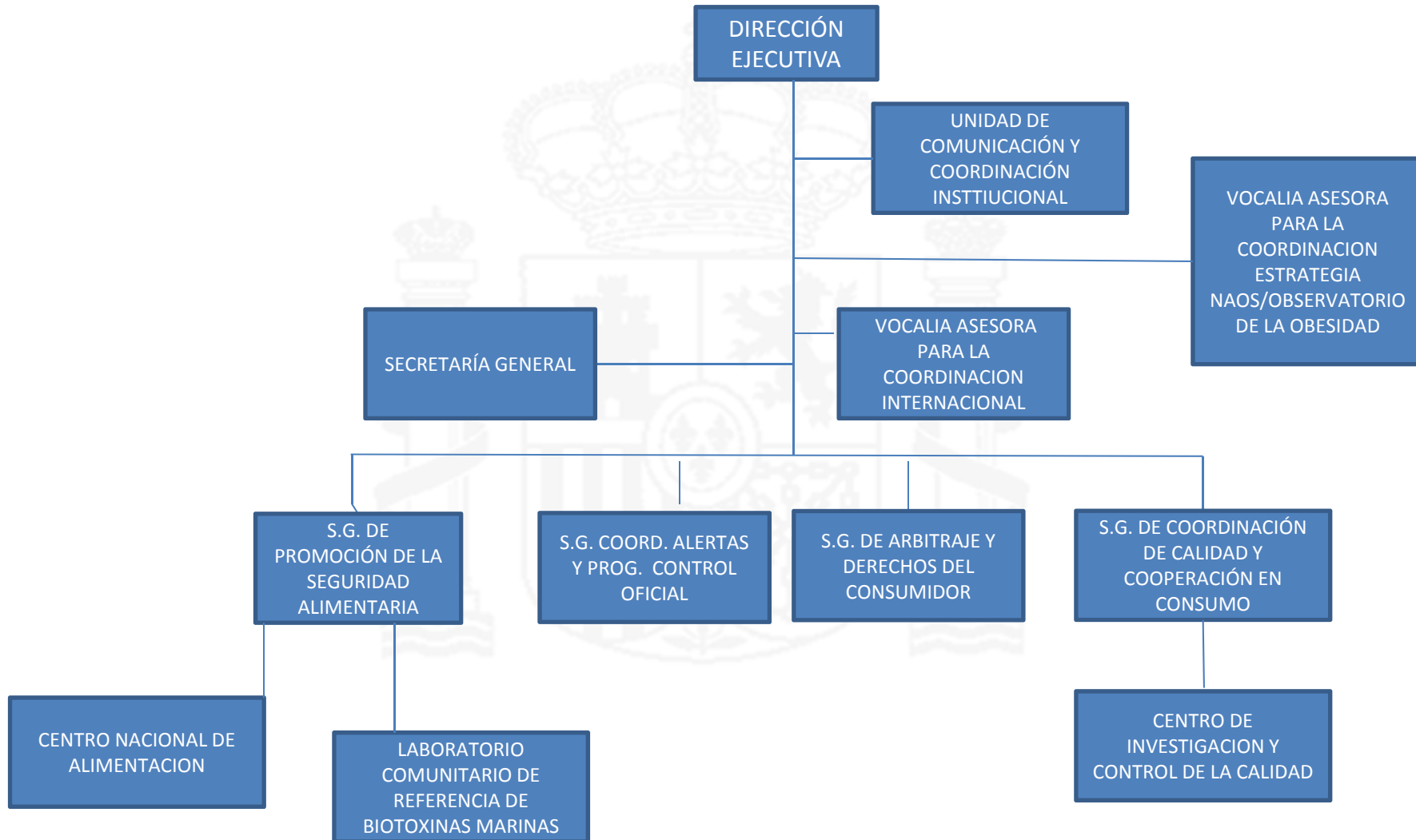
OBJETIVOS DE AECOSAN

- Ejercer la promoción y el fomento de los derechos de los consumidores y usuarios, promover la seguridad alimentaria, como aspecto fundamental de la salud pública,
- Ofrecer garantías e información objetiva a los consumidores y agentes económicos del sector agroalimentario español.
- Planificar, coordinar y desarrollar estrategias y actuaciones que fomenten la información, educación y promoción de la salud en el ámbito de la nutrición y en especial la prevención de la obesidad..





ORGANOS DE DIRECCION Y GESTORES : SUBDIRECCIONES Y UNIDADES



Y ORGANOS COLEGIADOS

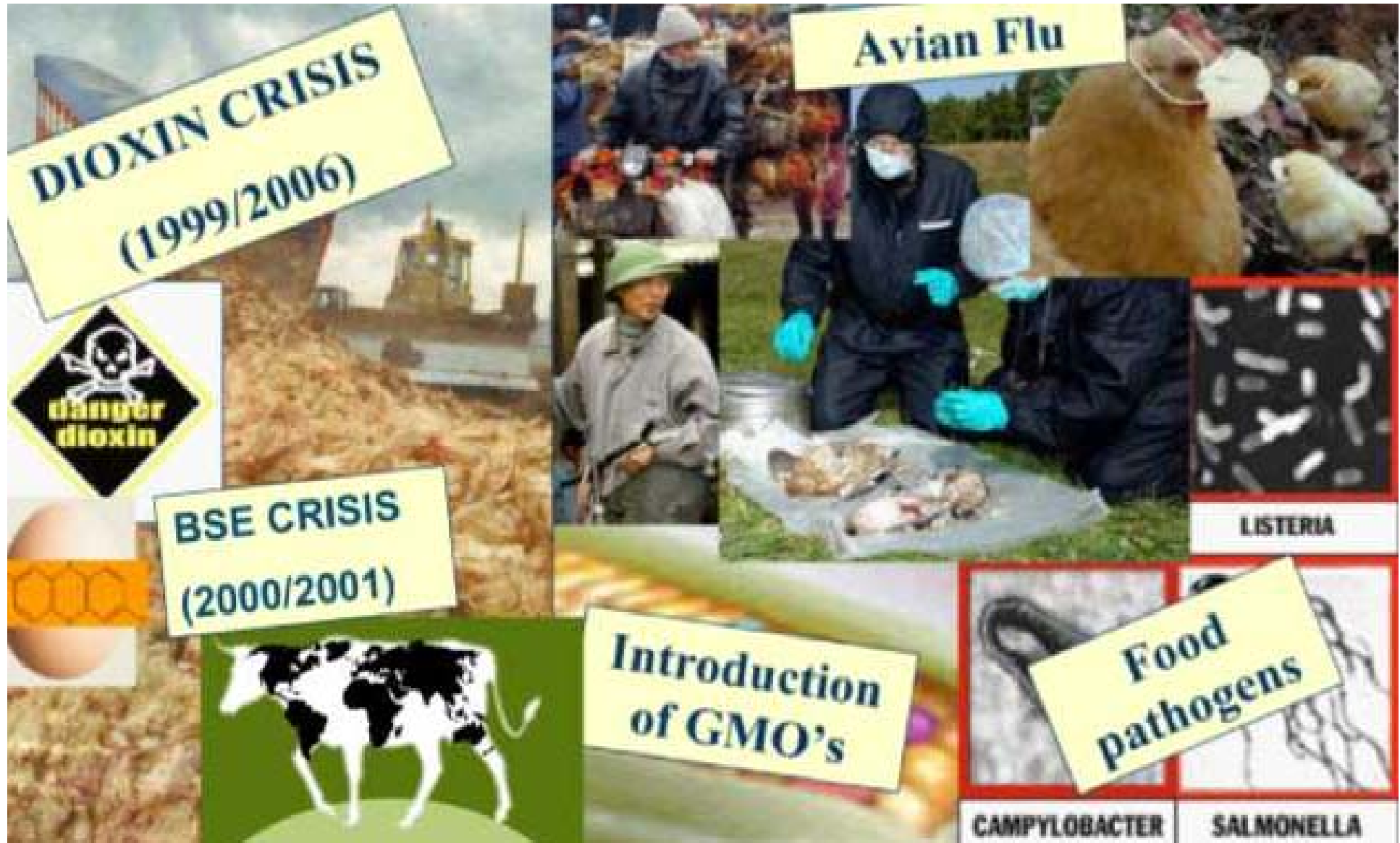


GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E IGUALDAD

aecosan
agencia española de consumo, seguridad alimentaria y nutrición

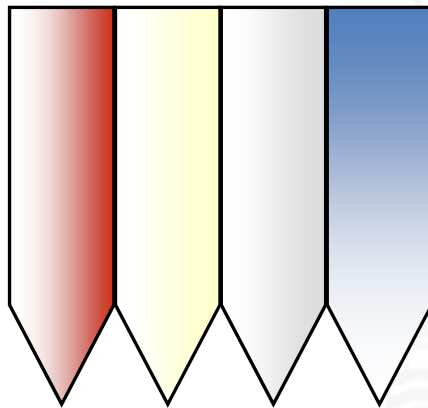
GRANDES CRISIS



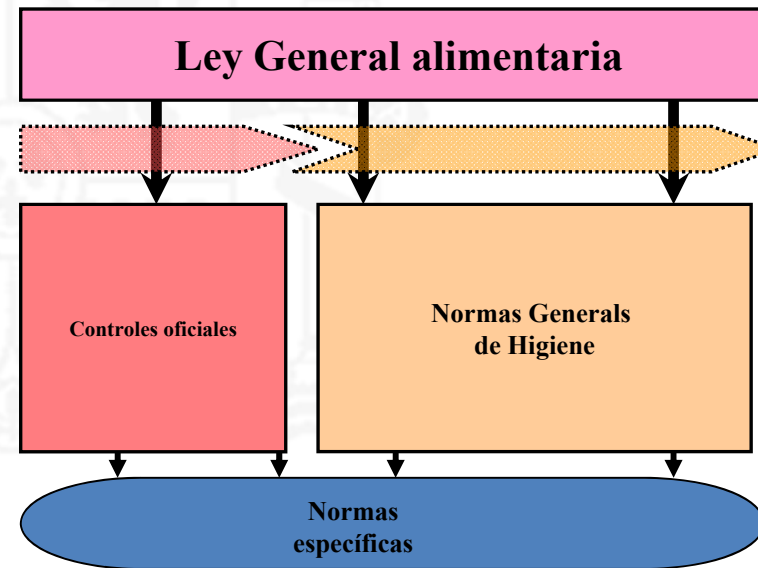


NORMATIVA

Antiguo marco legal: Directivas Verticales



Seguridad Alimentaria: Normas « Integrales »





GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E IGUALDAD

aecosan

agencia española de consumo, seguridad alimentaria y nutrición

LIBRO BLANCO





LEGISLACION

➤ **Ley 11/2001: Creación de AESAN**

“Promover la seguridad alimentaria como aspecto clave de la salud pública y ofrecer garantías e información objetiva a los consumidores y agentes económicos con la cooperación de las demás administraciones y sectores interesados”.

➤ **Ley 44/2006: Incorporación del área de Nutrición.**

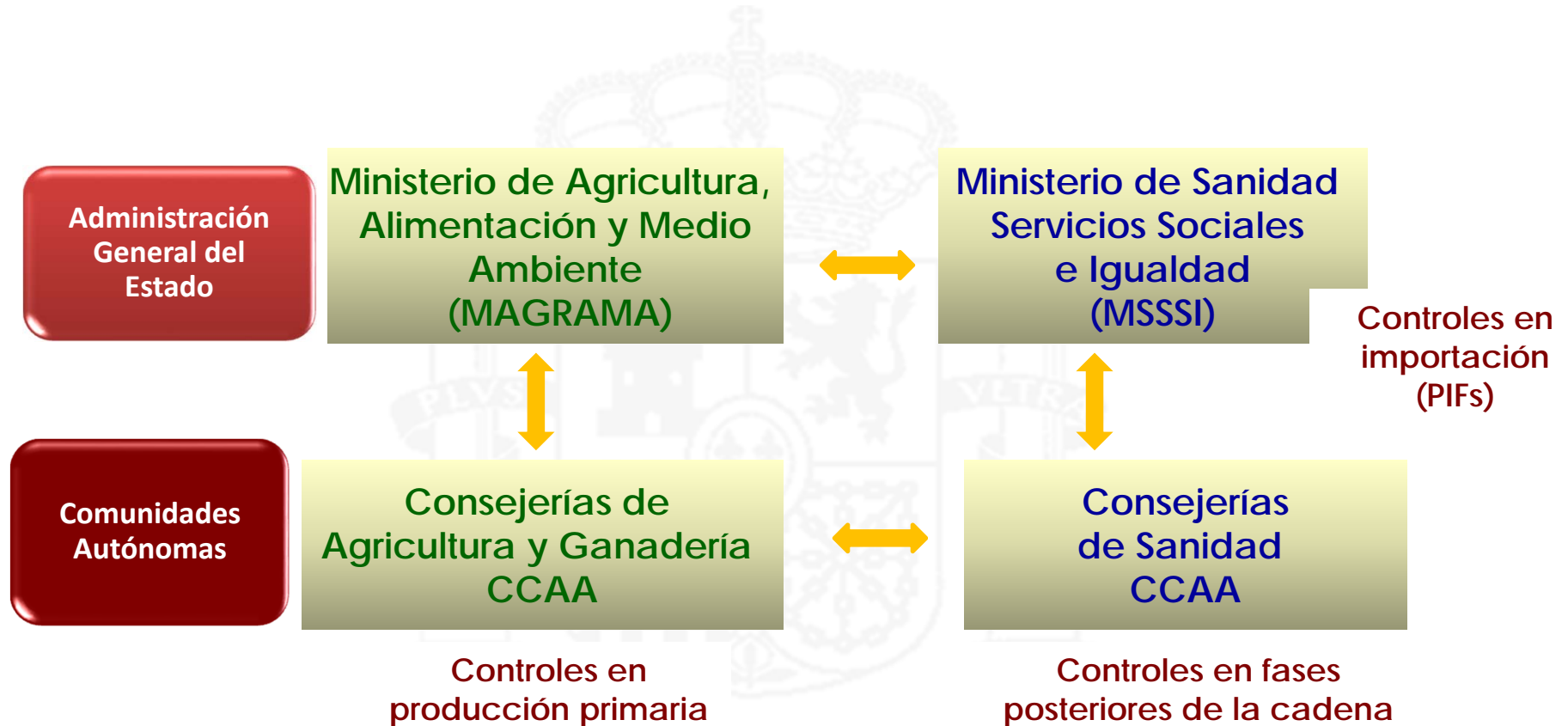
“Planificación, coordinación y desarrollo de estrategias y actuaciones que fomenten la información, educación y promoción de la salud en el ámbito de la nutrición y la prevención de la obesidad”.

➤ **Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición**

➤ **Real Decreto 19/2014 : AECOSAN**



ORGANIZACIÓN TERRITORIAL. COMPETENCIAS





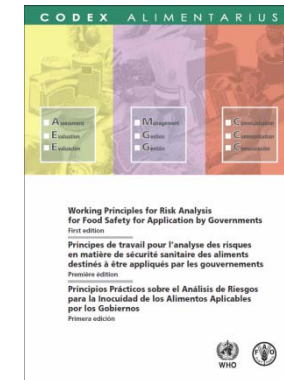
PRINCIPIOS ESTRATEGICOS BASICOS





ANALISIS DEL RIESGO

- **Es un proceso sistemático**
- **Recogida y evaluación de la información relevante sobre un determinado peligro,**
- **Para estimar su probabilidad de aparición y las repercusiones de su ocurrencia,**
- **Basándose en la mejor evidencia científica disponible.**





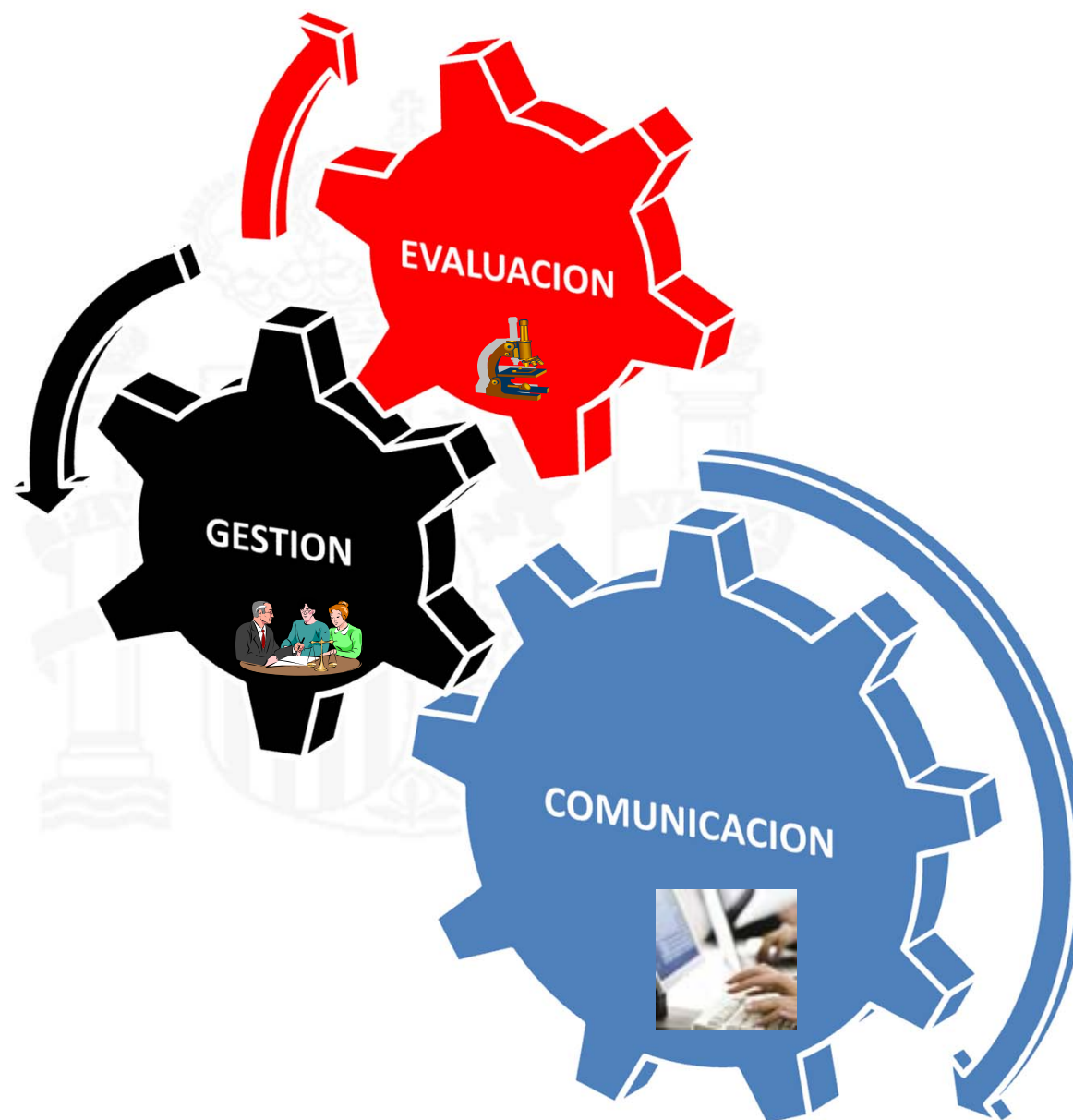
GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E IGUALDAD

aecosan

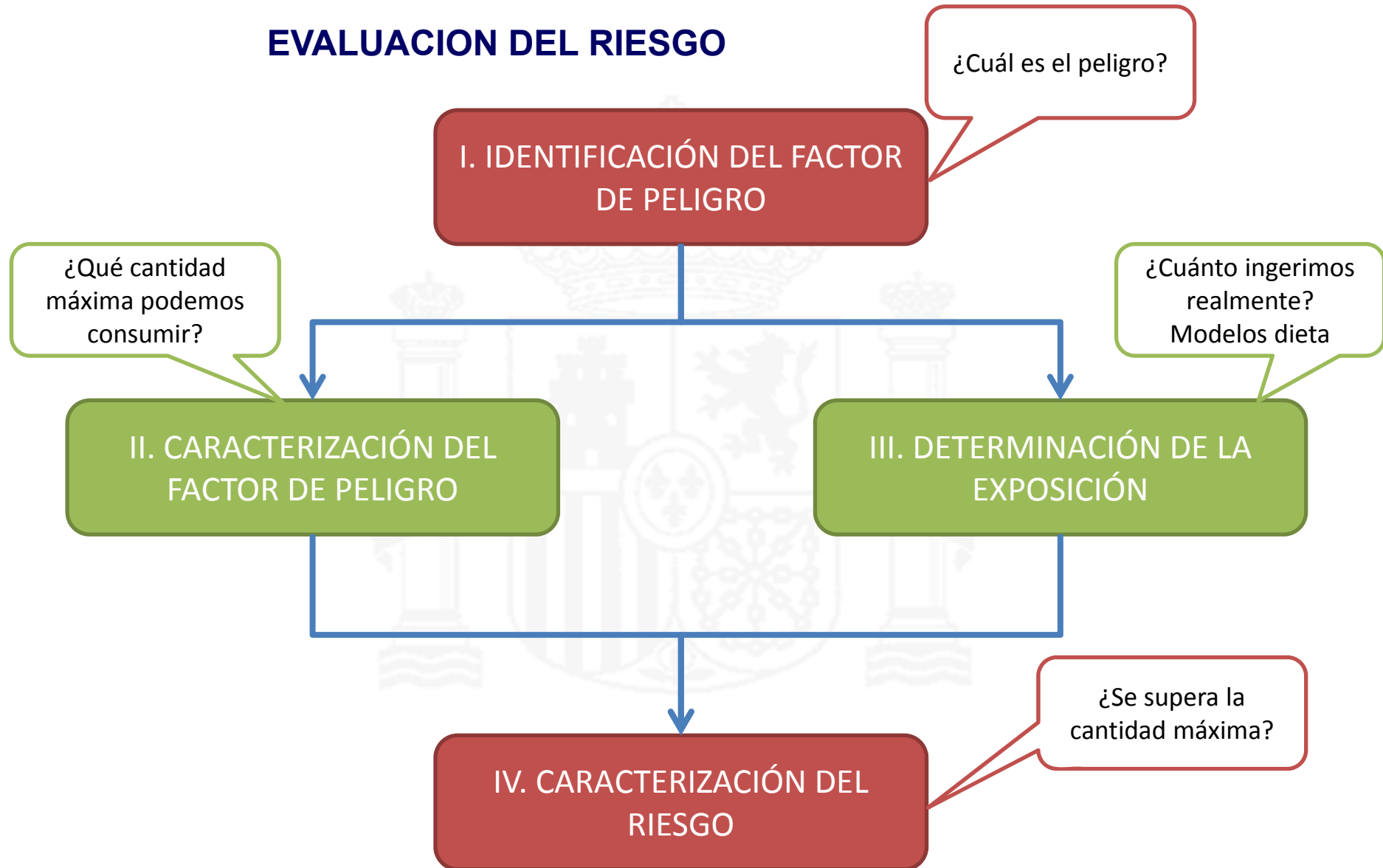
agencia española de consumo, seguridad alimentaria y nutrición

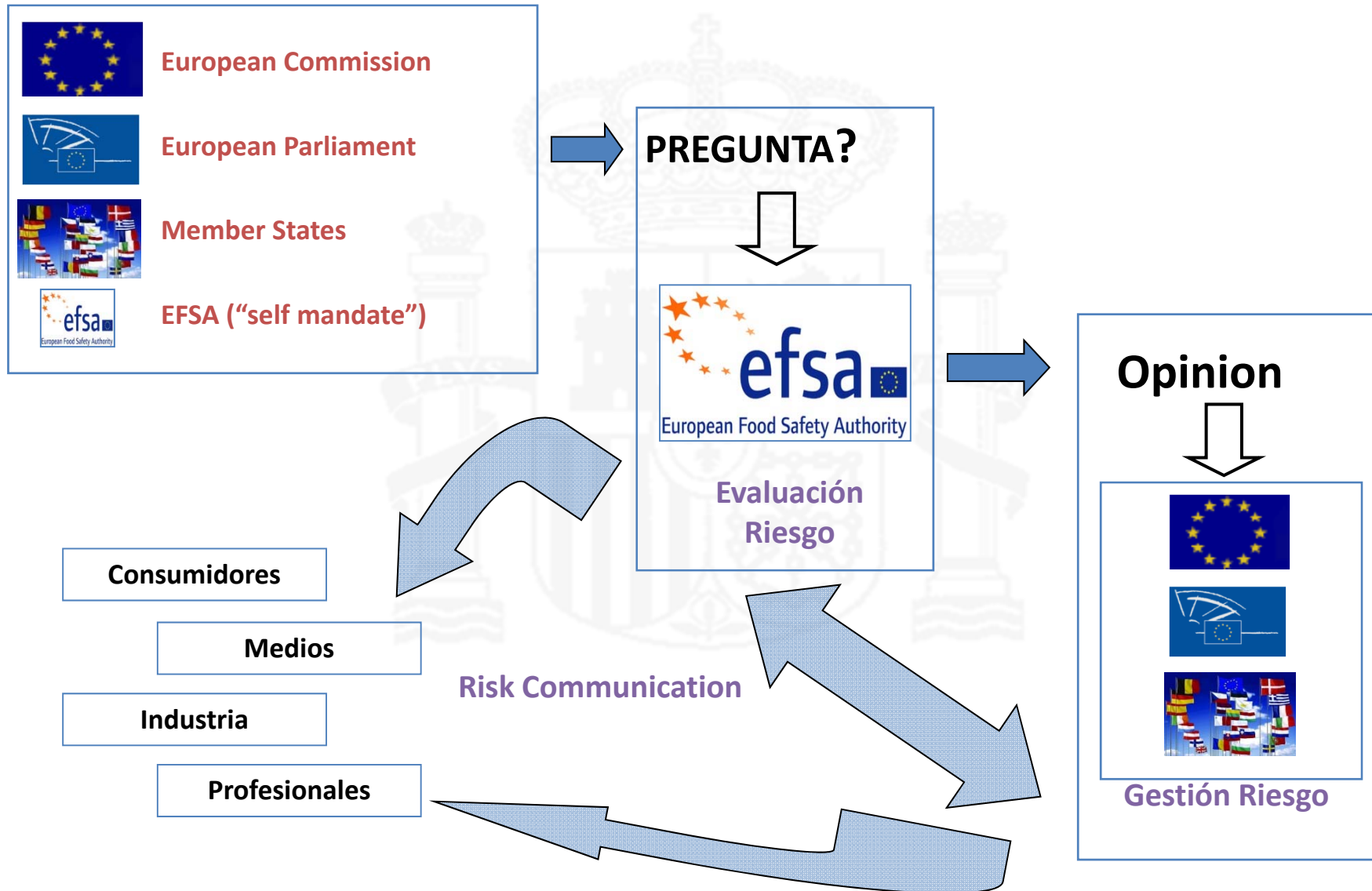
ANALISIS DEL RIESGO





EVALUACION DEL RIESGO



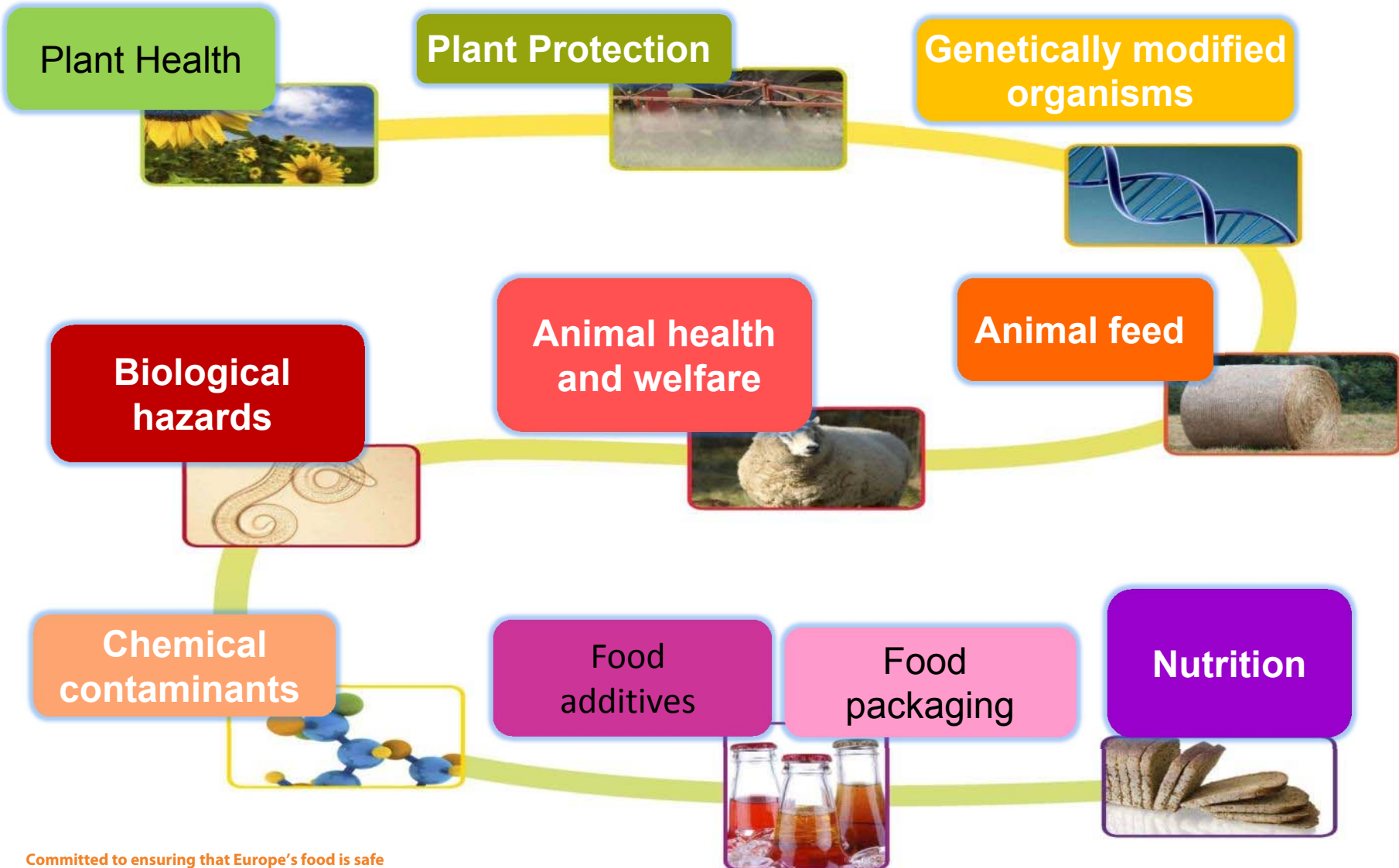




GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E IGUALDAD

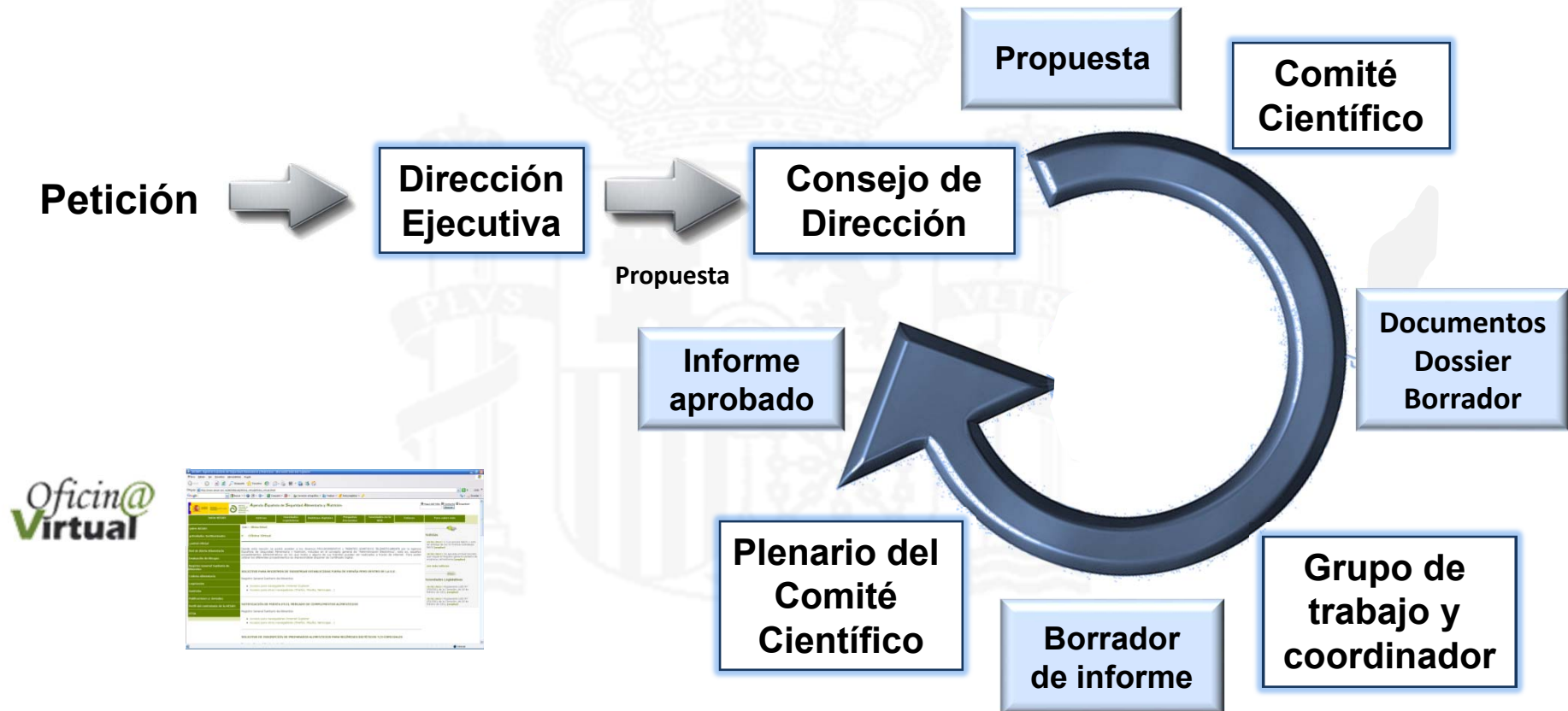
aecosan
agencia española de consumo, seguridad alimentaria y nutrición



Committed to ensuring that Europe's food is safe



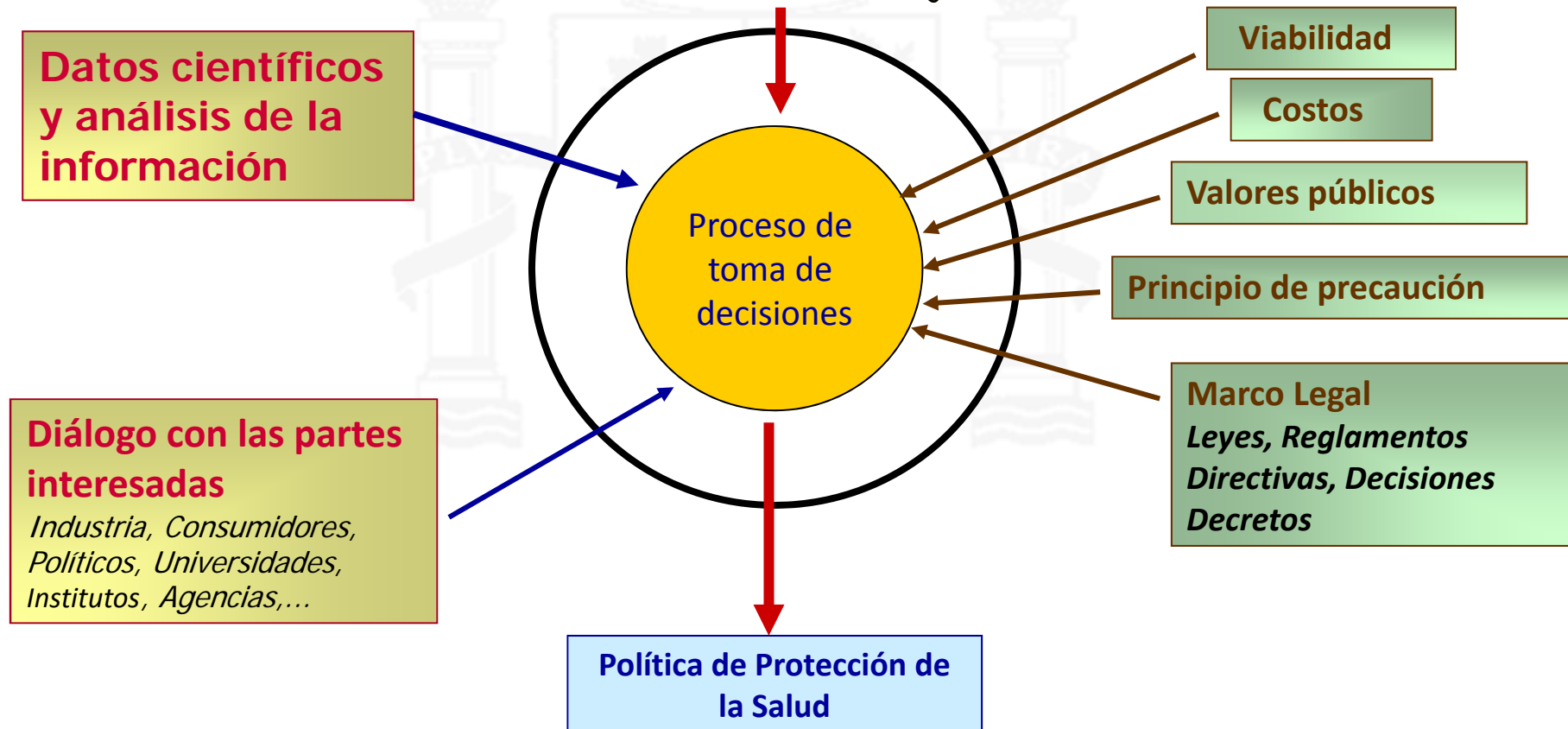
COMITÉ CIENTIFICO : Gestión de informes





GESTION DEL RIESGO

¿Que información se necesita? *¿Como establecemos prioridades?*





MEDIDAS GESTIÓN DEL RIESGO : COMUNICACION

Es el proceso consistente en sopesar las alternativas políticas, en consultar con las partes interesadas, teniendo en cuenta la evaluación del riesgo y otros factores pertinentes, y, si es necesario, seleccionando las opciones apropiadas de prevención y control



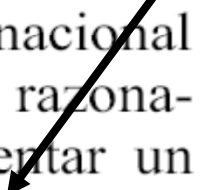
Comunicación del riesgo parte del **principio de transparencia** e información al público

Reglamento (CE) nº 178/2002

Artículo 10

Información al público

Sin perjuicio de las disposiciones comunitarias y de Derecho nacional aplicables al acceso a los documentos, cuando existan motivos razonables para sospechar que un alimento o un pienso puede presentar un riesgo para la salud de las personas o de los animales, las autoridades, dependiendo de la naturaleza, la gravedad y la envergadura del riesgo, adoptarán las medidas apropiadas para informar al público en general de la naturaleza del riesgo para la salud, indicando, en la medida de lo posible, el alimento o el pienso, o el tipo de alimento o de pienso, el riesgo que puede presentar y las medidas que se adopten o vayan a adoptarse para prevenir, reducir o eliminar ese riesgo.





Base Legal Reglamento (EC) Nº 178/2002

DEFINICION DE COMUNICACIÓN DE RIESGO

El intercambio interactivo, a lo largo de todo el proceso de análisis del riesgo, de información y opiniones en relación con los factores de peligro y los riesgos, los factores relacionados con el riesgo y las percepciones del riesgo, que se establece entre los responsables de la evaluación y los responsables de la gestión del riesgo, los consumidores, las empresas alimentarias y de piensos, la comunidad científica y otras partes interesadas; en ese intercambio está incluida la explicación de los resultados de la evaluación del riesgo y la motivación de las decisiones relacionadas con la gestión del riesgo.



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD

aecosan

agencia española
de consumo,
seguridad alimentaria y nutrición



MINISTERIO
DE SANIDAD
Y POLÍTICA SOCIAL

aecosan

agencia española
de consumo,
seguridad alimentaria y nutrición

**GESTIÓN
DEL SCIRI**

**PROCEDIMIENTO GENERAL
DE COMUNICACIÓN
DEL RIESGO A LA POBLACIÓN**



El procedimiento de comunicación del riesgo se activará en los siguientes supuestos

- Ante una comunicación efectuada a través de la red, relacionada con un peligro grave e inmediato, capaz de producir un daño por el consumo o la utilización del producto que pueda afectar al consumidor final en nuestro país, y que esté distribuido, sin posibilidad de paralización inmediata de su comercialización.
- Ante situaciones de Crisis Alimentarias (Procedimiento General de Actuación para Situaciones de Crisis Alimentarias).
- Ante la existencia de un nuevo riesgo no evaluado, que implique recomendaciones de consumo específicas bien para los consumidores en general, bien para grupos de población concretos.



LA PROCEDENCIA DE LA INFORMACION PARA INICIAR EL PROCEDIMIENTO DE COMUNICACIÓN PUEDE SER DE :

- ✓ Notificaciones efectuadas a través del RASFF ó del SCIRI.
- ✓ Información facilitada por un EEMM, CCAA, Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y Sanidad Animal, etc.
- ✓ Información procedente de la Red de Vigilancia Epidemiológica.
- ✓ Información procedente de sectores alimentarios, consumidores, organismos internacionales etc.



- **Los comunicados deben ser CLAROS :**
 - ✓ Descripción del peligro: cuál es, naturaleza, características del mismo.
 - ✓ Las circunstancias: producto afectado, lote, canales de distribución.
 - ✓ Los efectos para la salud en los posibles consumidores o usuarios
 - ✓ Medidas puestas en marcha por los servicios de control oficial, y cuales estarían previstas en las próximas horas.

- **Los comunicados deben ser COMPENSIBLES :**
 - ✓ Términos y expresiones de conocimiento común (cuando esto sea posible) o, en su caso, se tratarán de explicar aquellos aspectos que pudieran presentar alguna dificultad de comprensión.
 - ✓ Se usarán aquellos elementos necesarios para contribuir a la mejor comprensibilidad del mensaje: elementos gráficos, información complementaria.
 - ✓ Se tendrán en cuenta las necesidades específicas del grupo de destinatarios objetivo de la comunicación (personas de mayor edad, extranjeros).

- **Los comunicados deben ser UTILES :**
 - ✓ Deberán incluir toda la información práctica que el usuario pueda necesitar
 - ✓ Qué hacer en caso de poseer el producto.
 - ✓ Qué hacer en caso de haberlo consumido o usado
 - ✓ Dónde contactar para posibles consultas



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD

aecosan

agencia española
de consumo,
seguridad alimentaria y nutrición



Buscar



[Contacto](#) [Enlaces](#) [Mapa Web](#) [Preguntas Frecuentes](#)

[INICIO](#) [AGENCIA](#) [CONSUMO](#) [SEGURIDAD ALIMENTARIA](#) [NUTRICIÓN](#) [LABORATORIOS](#) [NOTICIAS Y ACTUALIZACIONES](#) [PARA EL CONSUMIDOR](#)

[Seguridad Alimentaria](#) / [Red de Alerta Alimentaria](#) / Intoxicación por *Listeria monocytogenes* atribuida a quesos de leche cruda de oveja procedentes de España

Intoxicación por *Listeria monocytogenes* atribuida a quesos de leche cruda de oveja procedentes de España

Actualización a 08 de febrero de 2018

Con fecha 5 de febrero la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición ha tenido conocimiento a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) de la existencia de un afectado por meningitis en la Comunidad de Madrid, como consecuencia de una intoxicación alimentaria por *Listeria monocytogenes* presuntamente asociada al consumo de queso de leche cruda de oveja de pasta blanda fabricado por la empresa Ohian Txiki Koop ubicada en País Vasco. El afectado evoluciona favorablemente.

Los quesos presuntamente implicados son los siguientes:

- **Gutzia**, queso de leche cruda de oveja.
- **Txuria**, queso de pasta blanda de leche cruda de oveja.
- **Beltza**, queso láctico-rulo de leche cruda de oveja.

Dichos productos han sido distribuidos desde el establecimiento fabricante a las Comunidades Autónomas de Madrid, Cataluña y País Vasco. Con fecha 7 de febrero se tiene constancia que desde Madrid, se ha producido una pequeña redistribución a Andalucía, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Extremadura, Galicia, Comunidad Valenciana y a Portugal, escasas unidades.

Se está efectuando la retirada de todos los lotes de queso de leche cruda de oveja de pasta blanda.

Esta información ha sido comunicada a través del sistema de la red de alerta nacional a las Autoridades competentes de las Comunidades Autónomas que están realizando las oportunas actuaciones, así como a las Autoridades competentes portuguesas a través del Sistema de Red de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos europeo.

Como medida de precaución, se aconseja a las personas que tengan en su domicilio algún envase de estos productos, se abstengan de consumirlos y que en caso de haberlos consumido y si presentan alguna sintomatología no habitual, se recomienda acudir a un centro sanitario.

GABINETE PRENSA



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E IGUALDAD

aecosan
agencia española de consumo, seguridad alimentaria y nutrición



Food Standards Agency Incident Response Protocol

(Revised May 2012)



Acting in Times of Crisis and Crisis Prevention



Marco FAO/OMS para desarrollar planes nacionales de intervención en situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos

FAO/WHO guide for application of risk analysis principles and procedures during food safety emergencies

SHARING KNOWLEDGE AND EXPERIENCES

2012



European Food Safety Authority

Supporting Publications 2012:EN-276

TECHNICAL REPORT

Annual report on EFSA's food and feed safety crisis preparedness and response 2011¹

European Food Safety Authority^{2,3}

European Food Safety Authority (EFSA), Parma, Italy

FAO/WHO guide for developing and improving national food recall systems





GUIA GESTION Y COMUNICACION



Guidelines for Management and Communication during Food and Feed Safety Incidents

Heads of European Food Safety Agencies (HoA)

2015

Contents

1. Introduction	5
2. Common terminology and definitions	6
3. Food/feed safety incidents	6
3.1 Incident Warning	7
3.2 Incident Information File	9
3.3 Incident Classification	9
4. Management and internal communication of incidents levels II and III	11
4.1 Incident Management level II	11
4.2 Incident Management level III	13
4.3 Incident Preparedness	14
5. Strategy of communication to media and consumers	14
5.1 General Guidelines for Communication during Level II and Level Incidents	15
5.1.1 Communication channels	16
5.1.2 Communiqué Content	16
6. Evaluation and recommendation report	17
7. Legal basis and references	18
8. Annexes	20
8.1 Annex I. Heads of European Union Food Safety Agencies Members	20
8.2 Annex II. Information File	22
8.3 Annex III Classification System	23
8.4 Annex IV	24



PROCEDIMIENTO DE GESTION DE INCIDENTES GRAVES Y EMERGENCIAS ALIMENTARIAS

PROCEDIMIENTO DE GESTION DE INCIDENTES GRAVES Y SITUACIONES DE EMERGENCIA ALIMENTARIA

AGENCIA ESPAÑOLA DE CONSUMO, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICION

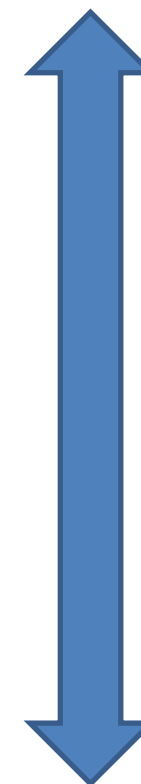
1

CLASIFICACION

Incidente nivel III /Emergencia

Incidente nivel II/Incidente grave

Incidente nivel I





FACTORES

FACTOR	PROGRESIÓN		
	Riesgo bajo	Riesgo medio/alto	Riesgo alto/ muy alto
Evaluación del riesgo	Riesgo bajo	Riesgo medio/alto	Riesgo alto/ muy alto
Efectos sobre la salud	Sin repercusión o leve hasta requerir acudir a un hospital	Efectos medio alto en la salud pública requiere hospitalización	Importante
Afectados	Ninguno o muy pocos	Numero medio alto de afectados	Elevado número de afectados con hospitalización y muertes
Percepción del riesgo	Escasa o nula	Media /Alta	Muy alta
Impacto mediático	Nulo	En algunos medios	Elevado
Distribución	Productos identificados y localizados/ retirada en proceso.	Productos identificados/ presencia en el mercado/ trazabilidad disponible veces incompleta /retirada en proceso	Productos parcialmente o no identificados /Amplia distribución Trazabilidad incompleta o inexistente/ Presencia en mercado
Extensión /complejidad:	Producto único/ distribución única/único o varios operadores económicos una o varias CCAA	Producto o lote único/ distribución múltiple/ múltiples autoridades competentes implicadas: CCAA, Estados miembros	Múltiples productos/múltiples lotes/ Autoridades nacionales , comunitarias y de terceros países implicadas



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD

aecosan
agencia española
de consumo,
seguridad alimentaria y nutrición

EFSA : DIRECTRICES DE COMUNICACIÓN DE RIESGOS



AFCWG-CEN

Quando se produce una crisis alimentaria
Recetas probadas para la comunicación de riesgos



Check List

- What is the risk?
- Who will be affected?
- Level of risk
- The nature of the substance/hazard
- Levels of communication
- Why are you communicating about this risk? Why now?
- Who is your intended audience?
- What are their priorities in relation to the risk?
- Are you perceived as a high trust or a low trust actor?
- Are you communicating into a high risk or a low risk environment?
- What tools will you use to communicate the risk to the intended audience?



Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición

Se adoptarán las medidas apropiadas para informar al ciudadano de las características del riesgo, con un mensaje objetivo, fiable, apropiado, entendible y accesible.

-Fomentar la organización de encuentros y actividades divulgativas de ámbito nacional e internacional, con objeto de buscar herramientas de comunicación que posibiliten la generación de conocimiento.





HERRAMIENTAS EN LA COMUNICACION





GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E IGUALDAD

aecosan
agencia española de consumo, seguridad alimentaria y nutrición

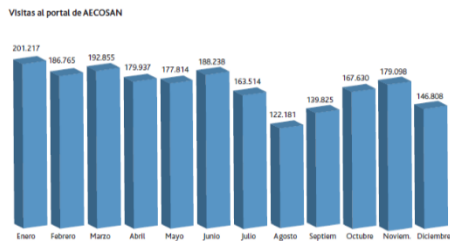
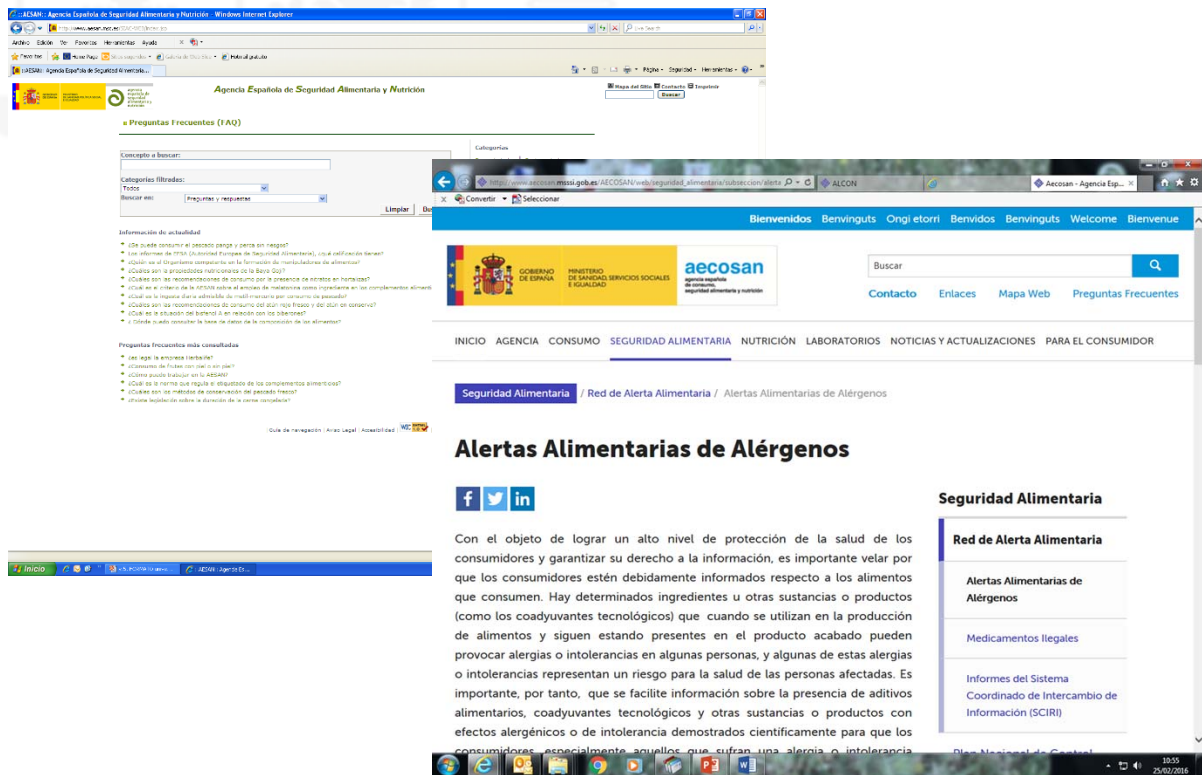
SEMINARIOS / JORNADAS ORGANIZADOS POR AECOSAN



PORTAL WEB AECOSAN. NUEVO DISEÑO



- Engloba páginas de AESAN, INC, NAOS, PERSEO, CNA y el Observatorio
- Crea nuevos apartados para el CICC y el laboratorio nacional de Referencia de Biotoxinas Marinas.
- Estructurado en 7 apartados
- Herramientas para facilitar la búsqueda de contenidos.
- Adaptada a las nuevas tecnologías:
 - Diseño responsive.
 - Compartir contenidos redes sociales
 - Canal RSS





GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E IGUALDAD

aecosan
agencia española de consumo, seguridad alimentaria y nutrición

La mejor elección

Una parte muy importante de los alimentos es su **ETIQUETADO** con la información más **CLARA, COMPLETA** y **ÚTIL**

INFORMACIÓN MÁS CLARA

el etiquetado cuenta mucho

Información alimentaria
Ahora más completo, claro y útil de consultar



La mejor elección

Una parte muy importante de los alimentos es su **ETIQUETADO** con la información más **CLARA, COMPLETA** y **ÚTIL**

INFORMACIÓN MÁS CLARA

¿Cuántos nutrientes apporto?

Una parte muy importante de los alimentos es su **ETIQUETADO** con la información **nutricional**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Ventajas del etiquetado 	Información obligatoria 	Información nutricional 	Alergias e intolerancias alimentarias
Novedades 	Etiquetado en un vistazo 	Preguntas y respuestas 	Descargas

¿Intolerancia o alergia a los alimentos?

Una parte muy importante de los alimentos es su **ETIQUETADO** con la **INFORMACIÓN** sobre **ALERGIAS** e **INTOLERANCIAS**

INFORMACIÓN SOBRE ALERGIAS e INTOLERANCIAS

Manipulación de los Alimentos.

- Comprar**
- Colocar**
- Cocinar...**

La seguridad también está en tus manos

Logos of the Spanish Government and Aecosan

Manipulación de los alimentos

COMPRAR DE FORMA SEGURA

Manipulación de los alimentos

COLOCAR DE FORMA SEGURA

Manipulación de los alimentos

COCINAR DE FORMA SEGURA



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E IGUALDAD

aecosan
agencia española de consumo, seguridad alimentaria y nutrición

Los primeros 1.000 días

¿Por qué son tan importantes?

Porque en España, casi la mitad* de niños y niñas padecen sobrepeso u obesidad



(Según Estudio ALADINO 2015 en niños y niñas de 6 a 9 años)



Por eso, recuerda que en los primeros 1.000 días de tu bebé (embarazo, lactancia y los 2 primeros años):

la alimentación, la actividad física y otros hábitos saludables son claves para el desarrollo neurológico, del sistema inmune y su crecimiento.



PLAN HAVISA HÁBITOS DE VIDA SALUDABLES

- La mejor receta: alimentación equilibrada y **ejercicio físico**.
- **Realiza actividad física a diario.**
- **Combina actividad física con alimentación variada y equilibrada.**
- **Camina 30 minutos al día.**
- Come variado, equilibrado, moderado y **muévete**.
- Vive activo, muévete para estar sano.
- Utiliza las escaleras en lugar del ascensor.
- La mejor receta: alimentación equilibrada y **ejercicio físico**.



<http://www.aecosan.mssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/educaNAOS.shtml>



DISTRIBUCION DE PUBLICACIONES

- Pagina web
- Reuniones, grupos de trabajo
- Stands
- Colegios
- Farmacias, centros de salud
- ONGs
- Stakeholders



REDES SOCIALES



- A través de la cuenta del MSSSI (@ sanidadgob)
- AECOSAN tweets : campañas, alertas consumo, actividades formativas)





GOBIERNO DE ESPAÑA

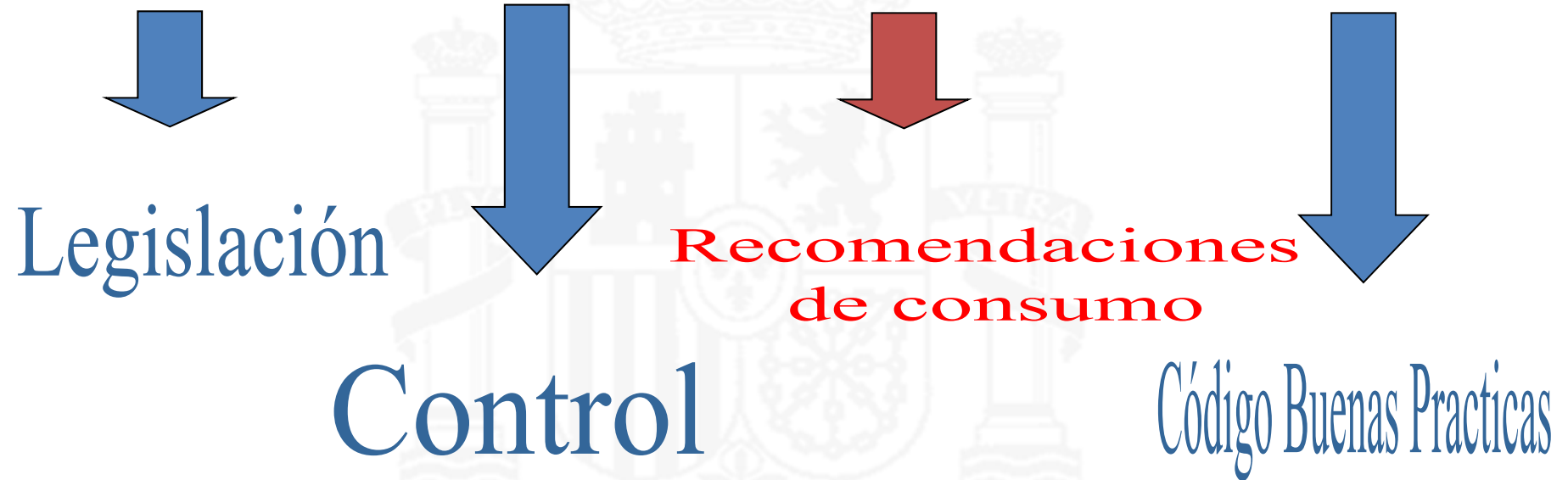
MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E IGUALDAD

aecosan
agencia española de consumo, seguridad alimentaria y nutrición





EJEMPLO COMUNICACION





- Derivada de la contaminación medioambiental, los peces acumulan mercurio en su organismo a lo largo de su vida, esto ocurre especialmente en aquellas especies de gran tamaño como los grandes depredadores.
- Su forma orgánica (metilmercurio) posee una elevada toxicidad, se disuelve fácilmente en la grasa y atraviesa la barrera hemato-encefálica y la placenta pudiendo provocar alteraciones en el desarrollo neuronal del feto y en niños de corta edad.



“Opinión sobre el mercurio y metil-mercurio en productos alimenticios” de EFSA



Nota informativa sobre “Metil-mercurio en pescado y productos pesqueros” de la Comisión Europea



Pescados	Mujeres en edad fértil embarazadas o en período de lactancia	Niños <3 años	Niños 3-12 años
Pez espada Tiburón Atún rojo* Lucio	Evitar su consumo	Evitar su consumo	Limitar a 50 gr/semana o 100 gr/2 semanas (no consumir ningún otro de los pescados de esta categoría en la misma semana)

* Thunnus thynnus (especie grande, normalmente consumida en fresco o congelada y fileteada)



LA PERCEPCION DEL RIESGO

¿Qué es el riesgo REAL?

- Riesgo es la posibilidad de ocurrencia de un evento que ocasione daño a una población vulnerable.
- Peligro (Hazard): Componente técnico del riesgo, producto de la probabilidad y la magnitud.

Y la Percepción del Riesgo

- Es un proceso cognitivo y emocional socio-cultural complejo que incide en la participación de la población en la prevención, preparación y respuesta y recuperación en una situación de emergencia de salud pública.

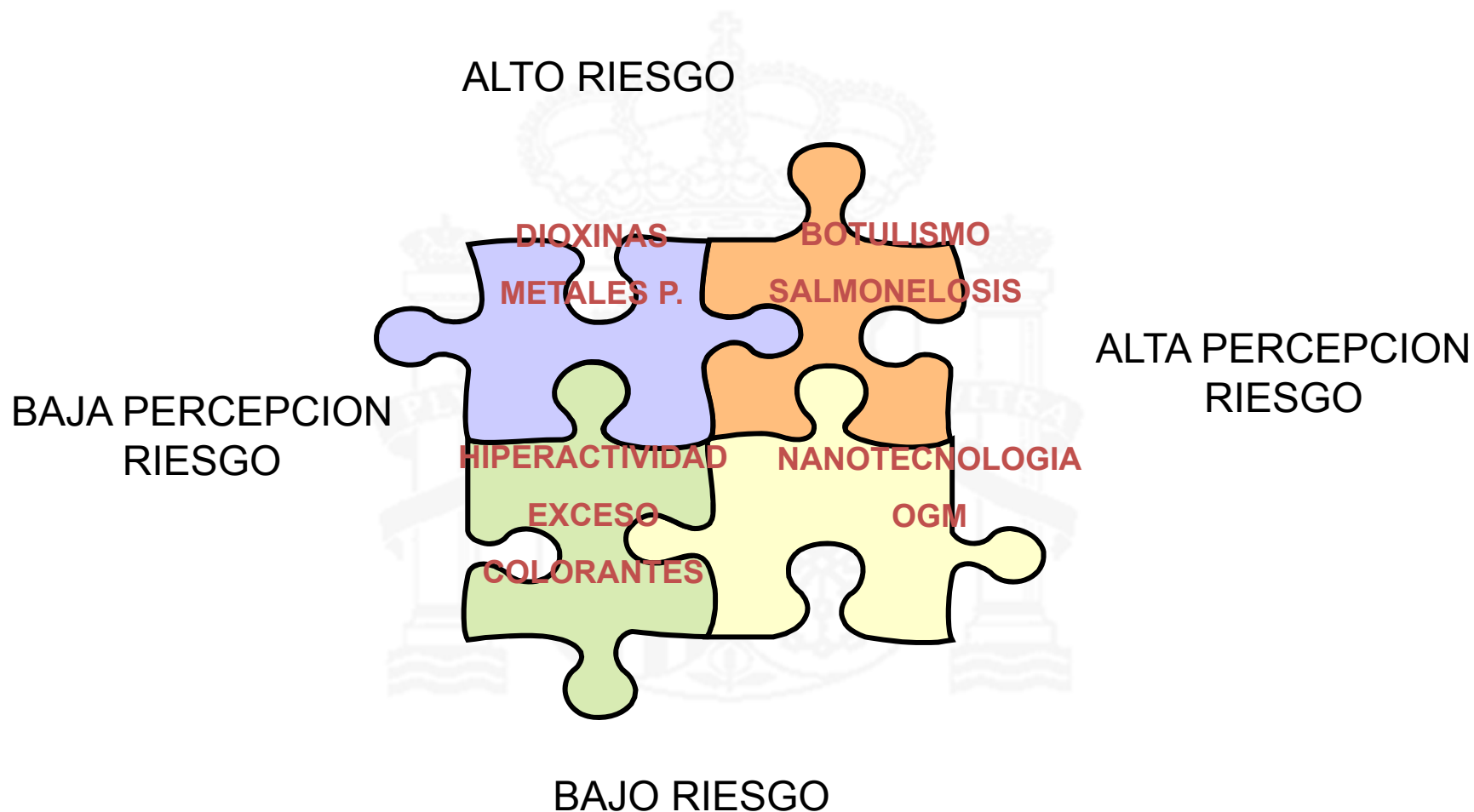


Estilos de comunicación (Peter Sandman)



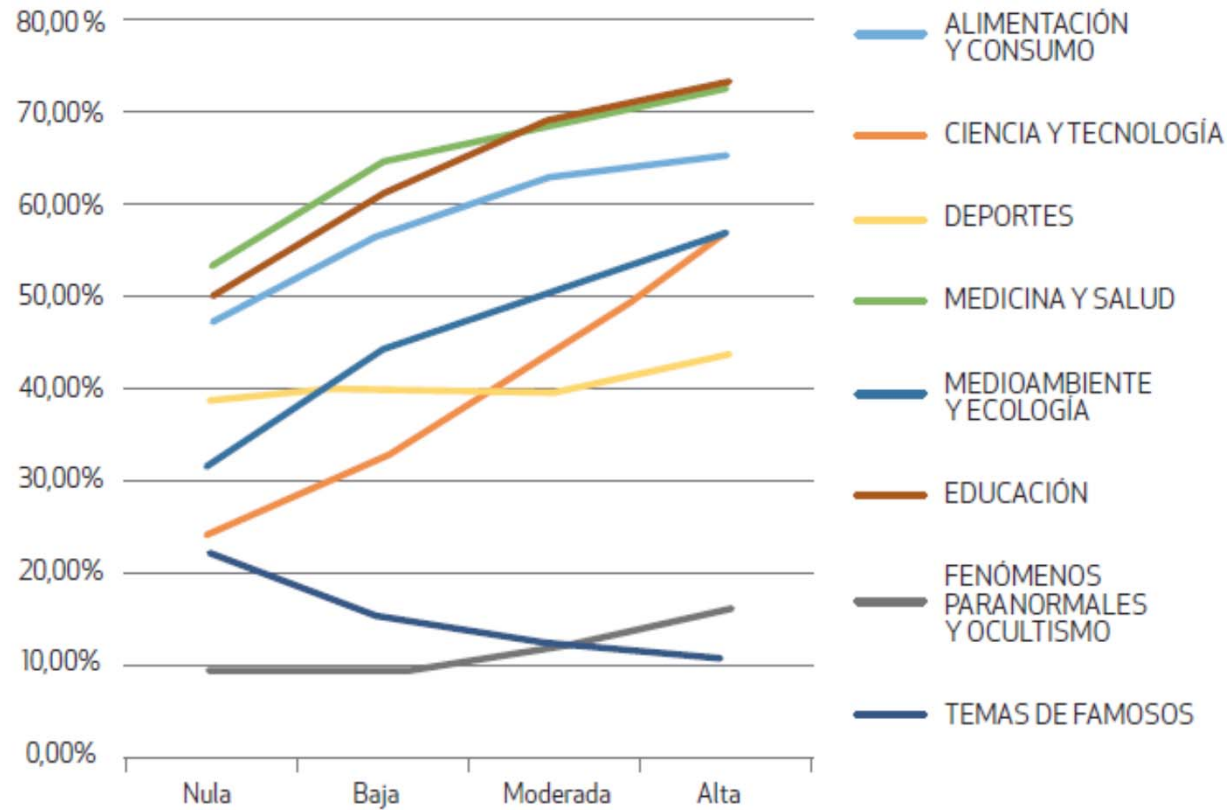


MAGNITUD DEL RIESGO





INFORME PERCEPCION SOCIAL DE LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA 2016



Fuente: EPSCYT 2016, FECYT. Elaboración propia.



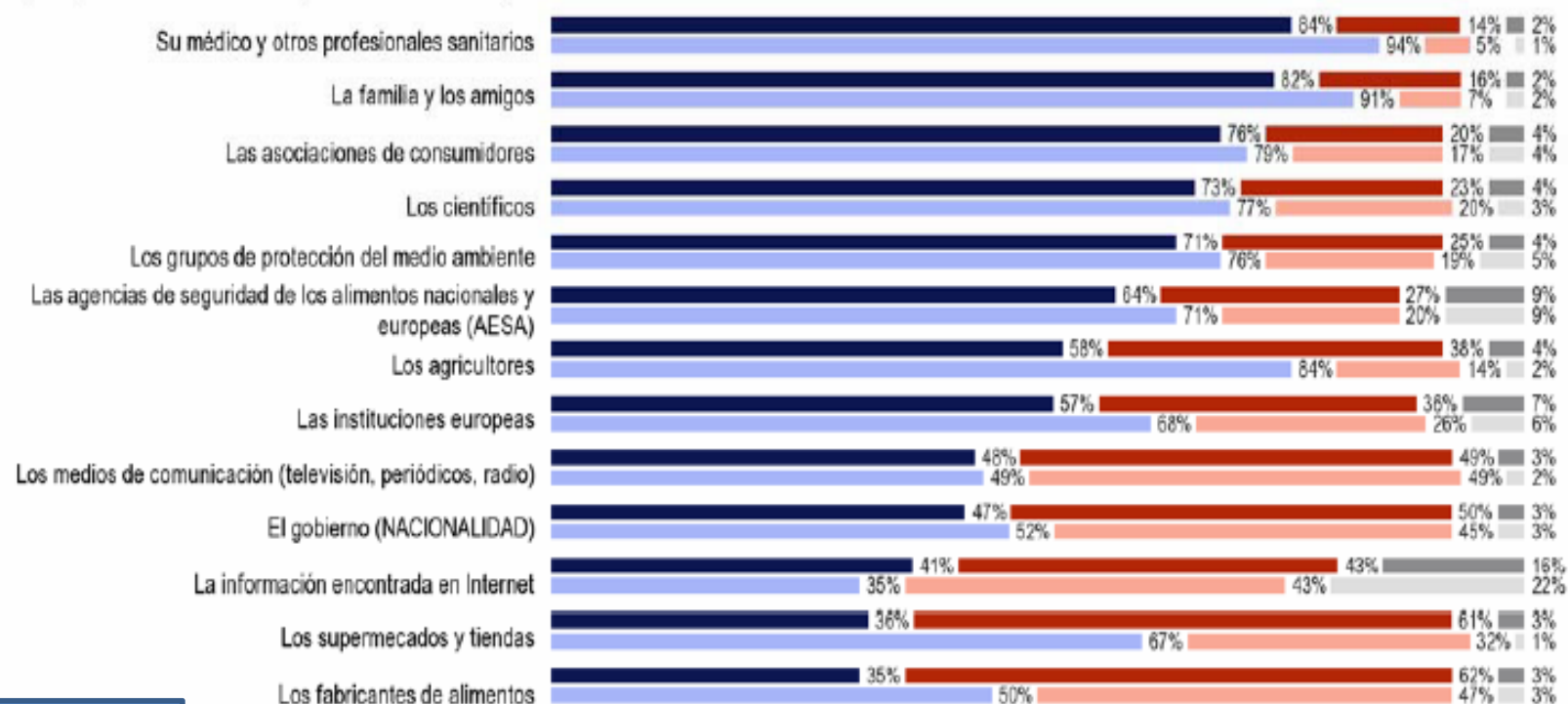
EUROBAROMETER



European Commission

Special Eurobarometer

QF5. Suponga que se encontrara un peligro alimentario grave en un alimento que come habitualmente como el pescado, el pollo o la ensalada. ¿Qué grado de confianza tendría en las siguientes fuentes para que le dieran información precisa sobre este riesgo?



Eurobarómetro



UE

España



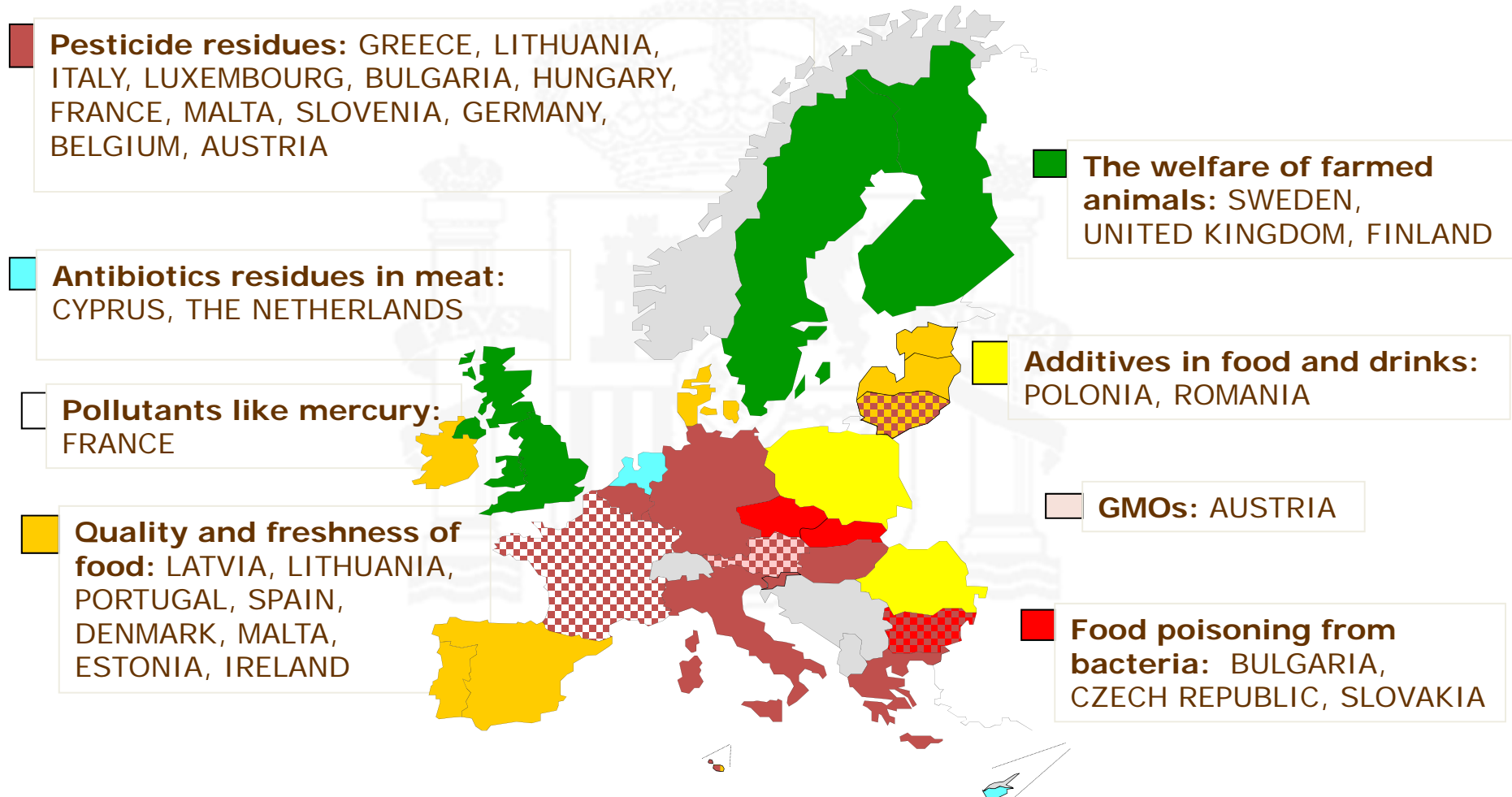
GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E IGUALDAD

Risk perception (Eurobarometer)

aecosan
agencia española de consumo, seguridad alimentaria y nutrición

TOP CONCERNS



QF4: Please tell me to what extent you are worried or not about the following issues.



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD

aecosan

agencia española
de consumo,
seguridad alimentaria y nutrición

Proyecto FoodRisC Percepción y Comunicación de riesgos y beneficios alimentarios



Financiado por la Comisión Europea, fue una iniciativa de investigación de tres años y medio destinada a obtener una visión clara de los obstáculos que se enfrenta la comunicación sobre riesgos y beneficios alimentarios e identificar posibles soluciones.

Se realizó un análisis comparativo del uso de los medios de comunicación tradicionales y los sociales y evaluaron la conducta de los ciudadanos cuando buscan información relacionada con los riesgos y beneficios de los alimentos.



¿Cómo buscan información los consumidores?

FoodRisC realizó encuesta online a 6.438 consumidores de 9 países europeos: Bélgica, Alemania, Irlanda, Italia, Letonia, Países Bajos, Portugal, España y Reino Unido.

La encuesta incidía en la reacción ante los riesgos asociados al consumo de carne y vegetales frescos.



- En cuanto a los distintos países europeos, los consumidores portugueses, españoles e italianos son más proclives a buscar información adicional sobre cuestiones alimentarias que otros ciudadanos europeos, sea cual sea el canal de comunicación.
- FoodRisC también emprendió un experimento de búsqueda a través de Internet para averiguar qué páginas web visitan los consumidores europeos para recabar información sobre asuntos relacionados con la alimentación.
- Casi siempre recurren a páginas cuya información es generada por los usuarios y apenas visitan las de las organizaciones de consumidores.



Se estudió la cobertura de tres casos redes sociales y en los medios de comunicación tradicionales: la contaminación por dioxinas de la carne de cerdo en Irlanda en 2008; la crisis de las dioxinas en cerdos, pollos y huevos que tuvo lugar en Alemania entre 2010 y 2011 y la contaminación por E.coli en 2011.

Estos son los resultados:

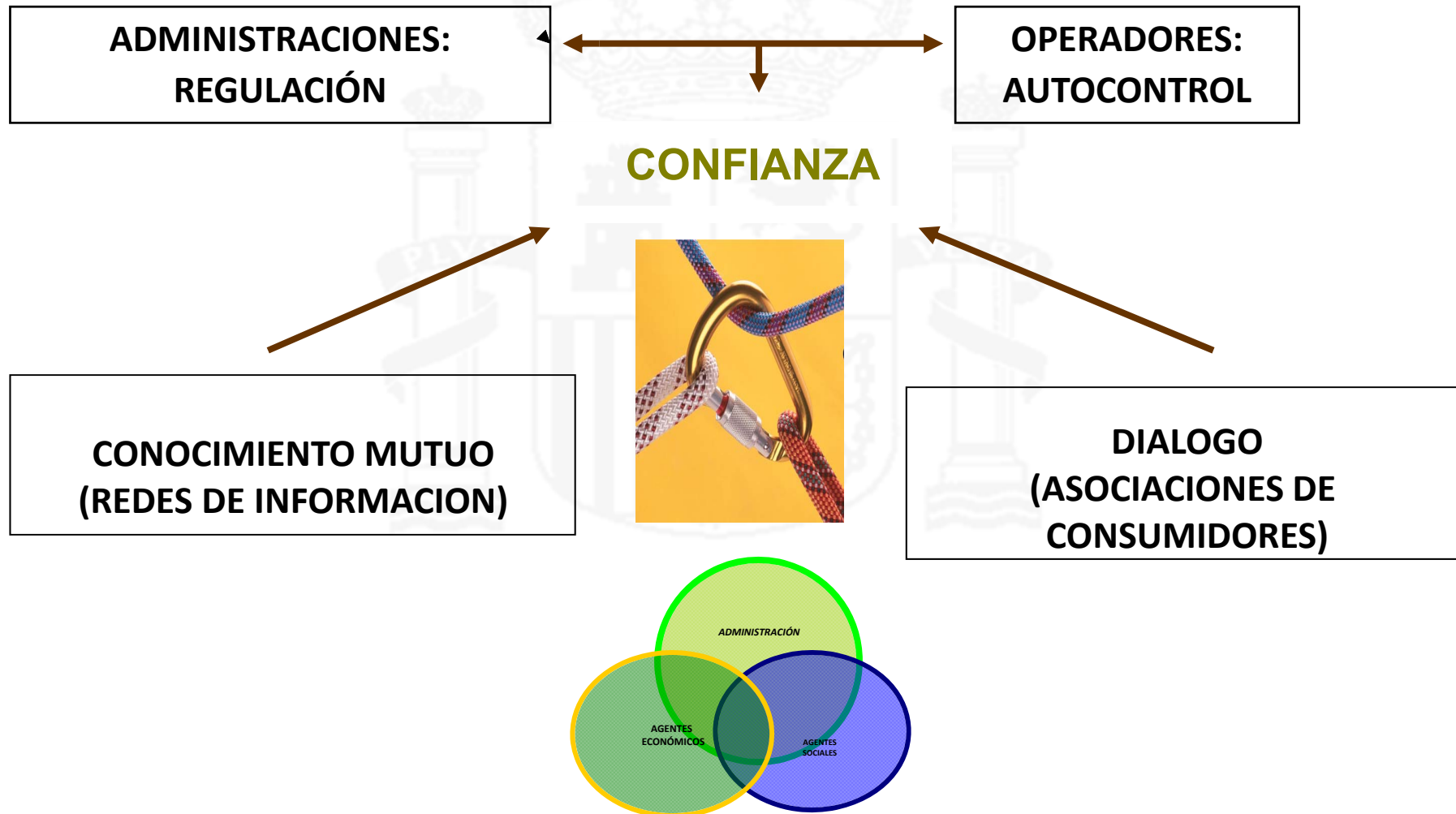
- Twitter, los periódicos digitales y los blogs son importantes canales de comunicación. Twitter se empleó fundamentalmente para informar a los lectores sobre noticias de última hora y remitir a fuentes de información más detalladas, tales como periódicos digitales, mediante enlaces incluidos en los tweets.
- Los usuarios de las redes sociales reaccionan muy rápidamente ante las crisis alimentarias, aunque también pierden interés más rápido que los medios de comunicación tradicionales.

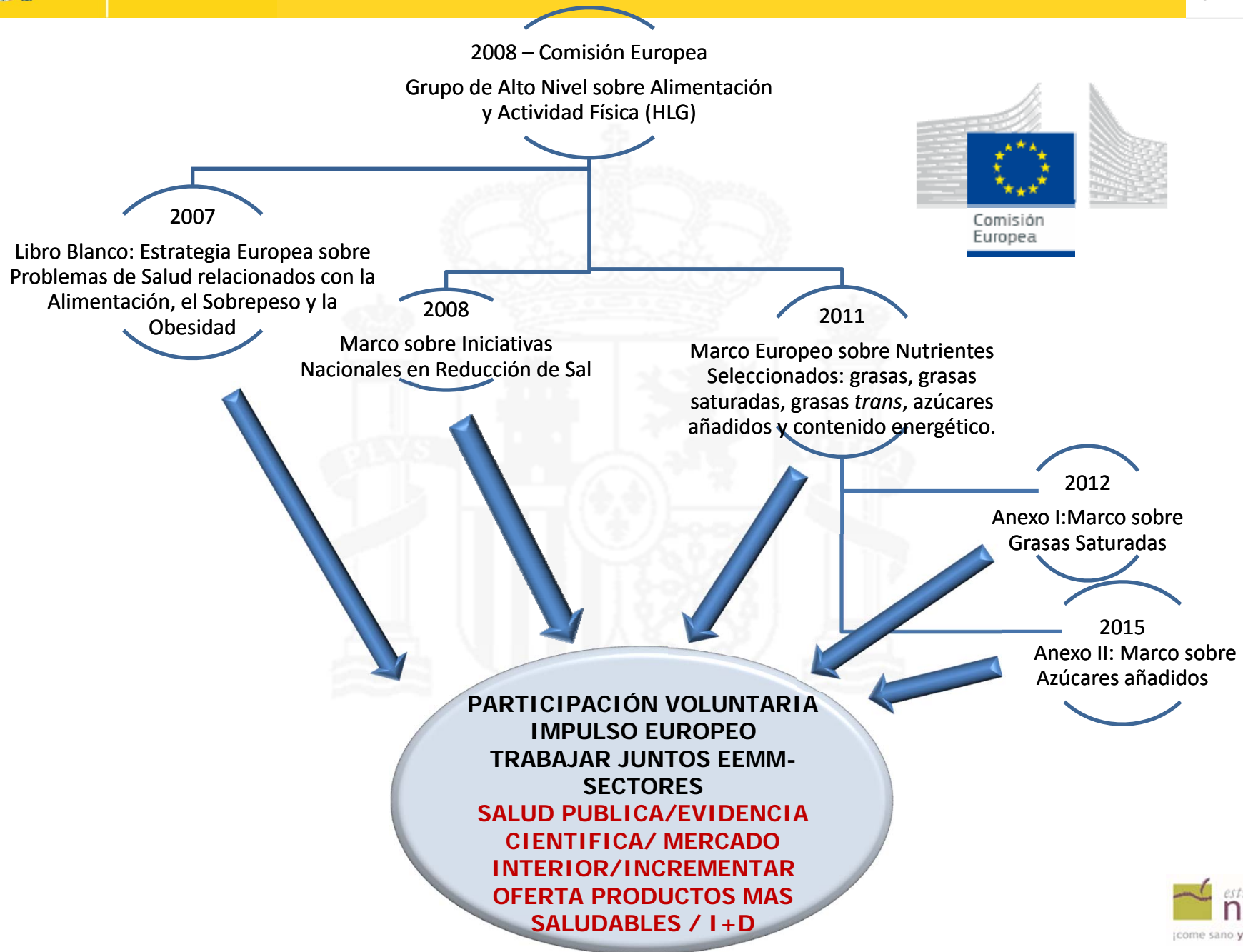


- El papel que desempeñan las redes sociales en la definición de debates públicos, percepciones y comportamientos es cada vez más influyente.
- Estudiar su contenido permite conocer la opinión de los consumidores con respecto a cuestiones alimentarias, detectar y seguir asuntos candentes y debates abiertos. Asimismo, facilita la detección y corrección de información engañosa o incorrecta.
- A pesar de que las redes sociales facilitan el diálogo abierto y la comunicación puntual, no están exentas de contrapartidas y los medios de comunicación más tradicionales siguen desempeñando una función importante.



RESPONSABILIDAD COMPARTIDA







GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E IGUALDAD

aecosan

agencia española de consumo, seguridad alimentaria y nutrición

Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2017-2020

Trabajando juntos por una alimentación más equilibrada y saludable

MÁS DE **3.500 PRODUCTOS** QUE REPRESENTAN EL **44,5%** DE LA ENERGÍA DIARIA
13 GRUPOS DE ALIMENTOS
57 SUBCATEGORÍAS
180 COMPROMISOS

¿Qué nutrientes se reducen?



Azúcares añadidos

Grasas saturadas

Sal

-10% azúcares añadidos **-10% grasas saturadas**

PLATOS PREPARADOS

- Anillas
- Anillas reestructuradas
- Croquetas
- Canelones/Lasañas
- Empanadillas
- Nuggets
- Productos de Surimi (pescadillo de anquilla)
- Productos de Surimi (sucediónes de cangrejo)

Hasta -10% azúcares añadidos

PRODUCTOS LÁCTEOS

- Azúcar con leche
- Batidos
- Pan de leche
- Pan de vainilla
- Queso fresco semidesnatado con fruta tipo pan
- Leche fermentada líquida semidesnatada individual
- Natillas de vainilla
- Yogur con frutas
- Yogur de sobrees
- Yogur griego con frutas
- Yogur griego natural azucarado
- Yogur natural azucarado
- Yogur líquido

-10% azúcares añadidos **-5% grasas saturadas** **Hasta -16% sal**

DERIVADOS CÁRNICOS

- Cherria vela extra
- Jamón cocido extra
- Longaniza fresca
- Pechuga de pavo
- Salchichas/instanteada
- Salchichón vela extra

Hasta -13,8% azúcares **-10% grasas saturadas**

APERITIVOS SALADOS

- Palmitas de microondas
- Patatas fritas
- Productos de aperitivo
- Productos de aperitivo frito



-5% azúcares añadidos **-5% grasas saturadas**

BOLLERÍA Y PASTELERÍA

- Bollo con papitas extra
- Bollo relleno sin cobertura
- Bollo sin relleno industrial
- Magdalenas
- Pastelitos rellenos con cobertura
- Pastelitos rellenos sin cobertura
- Rosquillas con cobertura
- Rosquillas sin cobertura

-10% azúcares añadidos

BEBIDAS REFRESCANTES

- Bebidas refrescantes de lima-limón sin edulcorante

-10% azúcares añadidos

CEREALES DESAYUNO INFANTIL

- Cereales de desayuno infantil chocolateados

-5% azúcares añadidos

HELADOS

- Helados infantiles base agua

-6,7% azúcares

CREMAS

- Crema de verduras

-10% azúcares añadidos

NÉCTARES DE FRUTAS

- Néctar de melocotón sin edulcorante
- Néctar de naranja sin edulcorante
- Néctar de pisa sin edulcorante

-5% azúcares añadidos **-5% grasas saturadas**

GALLETAS

- Galletas de desayuno familiar e infantil
- Galletas rellenas

Hasta -18% azúcares añadidos **Hasta -16% sal**

SALSAS

- Ketchup
- Mayonesa
- Salsa fina
- Formato frito

-5% azúcares añadidos

PAN ESPECIAL ENVASADO

- Pan de molde blanco
- Pan de molde integral
- Pan tostado blanco
- Pan tostado integral

REDUCCIONES EN BASE AL CONTENIDO MEDIANO (DATOS 2004) / OTRAS MEDIDAS EN: WWW.AECOSAN.MESSILOGO.ES



aecosan



ACES





RESTAURACIÓN SOCIAL

ENTORNOS

- > Colegios
- > Empresas, cafeterías de hospitales
- > Fuerzas y cuerpos de seguridad del estado, centros de administraciones públicas
- > Centros de pensión completa 7 días (excepto sector socio-sanitario)



COMPROMISOS

- > Aumento de la oferta de:
 - Primeros platos a base de hortalizas (incluidas verduras), continuando con pasta y arroz
 - Segundos platos a base de carnes magras y pescado y con guarniciones de hortalizas, verduras y/o legumbres
 - Productos alimenticios cocinados con plancha, cocción y horno, sin añadir salsas o salsas elaboradas
 - Pan integral
 - Fruta fresca de temporada como opción de postre
 - Yogur natural no azucarado frente al uso de otros productos lácteos
 - Biscotes o pan sin sal y galletas sin azúcares añadidos
- > Disminución de la oferta de platos precocinados fritos tanto platos principales como en acompañamiento
- > Promocionar con mensajes saludables durante los meses de actividad del centro
- > Fomentar el empleo de aceite de oliva como mejor opción para los aliños

RESTAURACIÓN MODERNA

ESTABLECIMIENTOS

- > Con servicio en mesa
- > Sin servicio en mesa
- > En ruta



COMPROMISOS

- > Reducción del contenido de azúcar en sobres monodosis
- > Reducción del contenido de sal en sobres monodosis
- > Aumento de los desayunos y cafés en los que se utiliza leche baja en grasas y desnatada en establecimientos con servicio en mesa

DISTRIBUCIÓN AUTOMÁTICA

COMPROMISOS

- > Reducción de la dosis máxima de azúcar añadido en bebidas de máquinas calientes
- > Aumento de alimentos equilibrados que favorezcan una dieta saludable del total de productos incluidos en la máquina
- > Aumento de agua y bebidas refrescantes sin azúcares añadidos en máquinas de bebidas frías del total de la oferta de bebidas incluida en la máquina



MÁS INFORMACIÓN:



FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE ASOCIACIONES DELEGADAS A LA RESTAURACIÓN SOCIAL





CONCLUSIONES

- **La comunicación de riesgos debe garantizar que en el proceso de adopción de decisiones se tenga en cuenta toda información u opinión, siempre bajo la triple consideración del análisis del riesgo: evaluación, gestión y comunicación, como herramienta más adecuada para promover los mayores niveles de protección de los consumidores.**
- **La percepción del riesgo es un factor fundamental que debemos considerar cuando se comunican riesgos de naturaleza alimentaria. Se debe lograr que sea equilibrada, coherente, proporcional al contexto general y basada en información científica. La sociedad no puede estar al margen de la ciencia, debe compartirla, ni tampoco los científicos pueden estar al margen de la sociedad.**



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD

aecosan
agencia española
de consumo,
seguridad alimentaria y nutrición

MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCION

jgarciago@msssi.es

<http://www.aecosan.msssi.gob.es>