



**Hoja informativa**

# Guía sobre seguridad alimentaria: análisis del riesgo

**Grupo de Especialización en Seguridad Alimentaria, Nutrición e I+D+i (GE-SANIDi) de la Academia Española de Nutrición y Dietética.**

Eva Espona, Laura González, Ana Molina, Anna Montanyà, Yaiza Quevedo y Rafael Urrialde (coordinador).

Agosto 2024



ACADEMIA  
ESPAÑOLA DE  
NUTRICIÓN  
Y DIETÉTICA



ACADEMIA  
ESPAÑOLA DE  
NUTRICIÓN  
Y DIETÉTICA

Grupos de especialización  
GE-SANIDi



Pág. 2

**Hoja informativa**  
**Guía sobre seguridad**  
**alimentaria: análisis**  
**del riesgo**

### **Objetivo:**

Elaborar una guía sobre los conocimientos y parámetros para tener en cuenta en la aplicación del análisis del riesgo como herramienta básica para una adecuada gestión de la seguridad alimentaria.

## ■ Antecedentes

Desde el año 2002, a través de la legislación en la UE<sup>1</sup> se establecieron las bases para una correcta gestión de la seguridad alimentaria, a partir del análisis del riesgo, donde se separa claramente, la **determinación del riesgo**, competencia de las autoridades o agencias de seguridad alimentaria y que no pueden o no deberían intervenir en la aprobación de la normativa, y la **gestión del riesgo** que la realizan, en primer lugar, las instituciones regulatorias, en este caso europeas, aunque también las empresas, tanto de la producción, la transformación como de la distribución y la restauración, a través del Análisis de Riesgo y Puntos Críticos de Control.

Todos los agentes implicados participan en la **comunicación del riesgo**, y en las alertas alimentarias como parte de la misma.

## ■ Análisis del Riesgo

El análisis del riesgo se define como “el proceso formado por tres elementos interrelacionados: determinación del riesgo, gestión del riesgo y comunicación del riesgo”. Se basa en la identificación de los peligros y su gestión y en la determinación del riesgo y su cuantificación.

- Peligro: agente biológico, físico o químico que puede causar daño a la salud de la población
- Riesgo: probabilidad de que un peligro afecte a la población.

### Esquema





Pág. 3

**Hoja informativa**  
**Guía sobre seguridad**  
**alimentaria: análisis**  
**del riesgo**

## Determinación del Riesgo

Se trata del proceso con fundamento científico formado por cuatro etapas:

- Identificación del factor de peligro. Saber cuál es y de qué tipo es el agente causante
- Caracterización del factor de peligro. Determinar qué y cómo está formado el agente causante
- Determinación de la exposición frente al factor de peligro. Imprescindible determinar la cantidad y frecuencia con la que actúa el agente causante
- Caracterización del riesgo. Determinar, partir de la identificación, la caracterización y la determinación del factor de peligro, la probabilidad de ejercer un efecto en la salud y sus consecuencias

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, acrónimo de su nombre en inglés *European Food Safety Authority*), es la entidad que realiza y evalúa la determinación del riesgo, pero no tiene ninguna competencia ni participa en la gestión del riesgo, por tanto, no intervienen en la elaboración, aprobación y publicación de la normativa, tanto horizontal como vertical.

## Gestión del Riesgo

La gestión del riesgo es el proceso, distinto de la determinación del riesgo, que consiste en sopesar las alternativas políticas en consulta con las partes interesadas, teniendo en cuenta la determinación del riesgo y otros factores pertinentes, y, si es necesario, seleccionando las opciones más apropiadas de prevención y control.

En esta parte del análisis del riesgo está incluida, de forma genérica y sin excluir otras acciones, la elaboración, aprobación y desarrollo de la normativa en base a la determinación del riesgo realizada por EFSA. Todos los procesos de trazabilidad, entendida como la rastreabilidad de los productos alimenticios y en su caso, si ocurre, de crisis de alerta alimentaria y retirada selectiva del mercado.

Uno de los aspectos que más se ha desarrollado en la gestión del riesgo desde finales de los años 90 y principios de los 2000 es el autocontrol en el proceso de la transformación de los productos alimenticios y posteriormente en la producción y distribución y venta de alimentos y bebidas, incluida la hostelería. Este autocontrol está basado en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) es un sistema desarrollado para asegurar la inocuidad de los productos alimenticios y los estándares de calidad.

Además, también, aparte de los sistemas de autocontrol, el resto de la actividad de empresas alimentarias, asociaciones de consumidores, entidades científicas, intervienen en la gestión del riesgo con la implementación, supervisión y en el control de los sistemas de información alimentaria facilitada al consumidor, junto con la inspección de determinadas administraciones públicas tanto a nivel nacional, como autonómico y local.

Desde el año 2019 se ha incluido dentro de la legislación de seguridad alimentaria, la normativa referida a transparencia y sostenibilidad<sup>2</sup>, lo que implica que la gestión del riesgo abarca todo lo referido a la sostenibilidad alimentaria. También, desde 2023, la Unión Europea ha regulado a través de un Reglamento para garantizar desde el punto de vista técnico los niveles y parámetros que permitan indicar realmente acciones que posibiliten la sostenibilidad e implantar normas europeas de información en sostenibilidad (NEIS)<sup>3</sup>.



Pág. 4

**Hoja informativa**  
**Guía sobre seguridad**  
**alimentaria: análisis**  
**del riesgo**

Por último, en la actividad relacionada con la gestión del riesgo también hay que tener en cuenta la implementación de normas de carácter voluntario como son las ISO 22.000 e ISO 9.000, relacionadas con la seguridad alimentaria y la calidad, respectivamente y las normas 14.000 relacionadas con aspectos referidos a la gestión ambiental y la sostenibilidad.

## Comunicación del Riesgo

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

**Objetivos de la comunicación del riesgo:** trasladar la información sobre los peligros y los riesgos tanto a nivel interno como externo, de tal forma que se traslade contenidos que permitan dar transferencia de los conocimientos científico-técnicos tanto a los profesionales de la salud como proteger los derechos de los consumidores.

**Principios generales de la comunicación del riesgo:** transparencia y amplificación de la información pertinente y precisa para tener un consumidor informado y pueda tomar decisiones de compra informadas. Además, incluirá la difusión de alertas alimentarias para la prevención de riesgos en el consumidor.

Plan general de comunicación del riesgo: elaborar y aprobar los responsables de comunicación, así como las estrategias, acciones y herramientas para llevar a cabo, así como la integración de los planes de crisis y de los protocolos de actuación durante los mimos.

Además, un objetivo prioritario de la comunicación del riesgo es mantener la máxima transparencia en todas las acciones y actividades de todos los agentes implicados en la cadena alimentaria.

## Sistema de alerta rápida

Las alertas se conceptúan según el tipo de producto o ingrediente alimenticio que la origina<sup>4</sup> y forman parte o son un elemento de la comunicación del riesgo:

- Alertas alimentarias para personas con alergias, intolerancias u otros efectos adversos a determinadas sustancias.
- Alertas alimentarias de interés para toda la población.
- Alertas alimentarias para personas que consumen complementos alimenticios.

La red de alertas alimentarias se activa según el ámbito o territorio al que afectan y se engloban en:

- Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI). Ámbito nacional. Integrada por el Estado y las 17 Comunidades Autónomas y las ciudades autónomas de Ceuta y Melilla.
- Red de Alerta alimentaria de la Unión Europea (Rapid Alert System for Food and Feed, (RASFF). Ámbito europeo. Integrada por países de la Unión Europea e Islandia, Liechtenstein, Noruega y Suiza
- Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN). Ámbito mundial. Coordinada por una secretaría conjunta de la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS). La Red está formada por las autoridades nacionales de casi todos los Estados Miembros de la FAO y la OMS



Pág. 5

**Hoja informativa**  
**Guía sobre seguridad**  
**alimentaria: análisis**  
**del riesgo**

## Principio de Cautela

Es un elemento básico del análisis del riesgo y para el mismo se deben realizar y confluir los 3 procesos de determinación, gestión y comunicación del riesgo. En base a los datos y evidencia científica y antes la más mínima duda se pueden adoptar medidas proporcionadas para garantizar la protección de la salud de los consumidores.

## Cultura de Seguridad Alimentaria

La falta de cultura de seguridad alimentaria, es un reto para la implementación del sistema de análisis de riesgos, pues dificulta desarrollar y mantener criterios y parámetros de máximos de seguridad alimentaria, sobre todo, en determinadas ocasiones, cuando la presión del mercado por vender los productos alimenticios, puede generar influencia en los métodos y los procesos de producción, transformación, distribución, venta y consumo ahorrando costes que van en contra de un posible detrimento de los parámetros, valores y estándares de la seguridad alimentaria.

Para garantizar la cultura de seguridad alimentaria se debe asegurar que:

1. Los operadores de empresas alimentarias establecerán y mantendrán una cultura de seguridad alimentaria adecuada, y presentarán pruebas de ello, mediante el cumplimiento de diferentes requisitos como:
  - a) compromiso de la dirección
  - b) empeño en la producción de alimentos seguros y en la participación de todos los trabajadores en las prácticas de seguridad alimentaria
  - c) conocimiento de los peligros para la seguridad alimentaria y de la importancia de la seguridad y la higiene de los alimentos por parte de todos los trabajadores de la empresa
  - d) comunicación abierta y clara entre todos los trabajadores de la empresa, dentro de una actividad y entre actividades consecutivas, incluida la comunicación de desviaciones y expectativas
  - e) disponibilidad de recursos suficientes para garantizar la manipulación segura e higiénica de los alimentos
2. El compromiso de la dirección incluirá:
  - a) garantizar que las funciones y responsabilidades se comuniquen claramente dentro de cada actividad de la empresa alimentaria
  - b) mantener la integridad del sistema de higiene de los alimentos cuando se planifiquen y ejecuten los eventuales cambios
  - c) verificar que se llevan a cabo controles de manera oportuna y eficiente y que la documentación esté actualizada
  - d) velar por que el personal reciba una formación y una supervisión adecuadas
  - e) garantizar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios pertinentes
  - f) fomentar la mejora continua del sistema de gestión de la seguridad alimentaria de la empresa, teniendo en cuenta, cuando proceda, la evolución de la ciencia, la tecnología y las mejores prácticas.
3. La aplicación de la cultura de seguridad alimentaria tendrá en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria.

Estos 3 aspectos están recogidos actualmente en un Reglamento 2021/382<sup>5</sup>, que modifica el Reglamento 852/2004 de higiene de los productos alimenticios. ■



Pág. 6

**Hoja informativa**  
**Guía sobre seguridad**  
**alimentaria: análisis**  
**del riesgo**

## Referencias

1. Unión Europea. Reglamento (CE) nº 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. Diario Oficial de las Comunidades Europeas. 1 de febrero de 2002;31:1-24. Disponible en <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32002R0178>
2. Unión Europea. Reglamento (UE) 2019/1381 del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de junio de 2019 sobre la transparencia y la sostenibilidad de la determinación o evaluación del riesgo en la UE en la cadena alimentaria, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 178/2002, (CE) nº 1829/2003, (CE) nº 1831/2003, (CE) nº 2065/2003, (CE) nº 1935/2004, (CE) nº 1331/2008, (CE) nº 1107/2009 y (UE) 2015/2283, y la Directiva 2001/18/CE. Diario Oficial de la Unión Europea. 6 de septiembre de 2019; 231:1-28. Disponible en: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32019R1381>
3. Unión Europea. Reglamento delegado (UE) 2023/2772 de la Comisión de 31 de julio de 2023 por el que se completa la Directiva 2013/34/UE del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las normas de presentación de información sobre sostenibilidad. DOUE de 22 de diciembre de 2023;L. Disponible en: [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=OJ:L\\_202302772](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=OJ:L_202302772)
4. AESAN. Red de Alerta Alimentaria. Sistema Coordinado de Intercambio de Información (SCIRI). [Consultado 24 de julio de 2024]. Disponible en: [https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/subseccion/SCIRI.htm](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subseccion/SCIRI.htm)
5. Unión Europea. Reglamento (UE) 2021/382 de la Comisión de 3 de marzo de 2021 por el que se modifican los anexos del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria. Diario Oficial de la Unión Europea. 4 de marzo de 2021;74:3-6. Disponible en: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32021R0382>