



Miércoles, 7 de junio de 2023

La Agencia de Seguridad Alimentaria detectó incumplimientos de la normativa sanitaria en el 8,2% de los controles efectuados en 2022

- El Principado realizó 9.312 inspecciones el año pasado sobre un censo de 14.117 negocios que derivaron en cinco suspensiones cautelares de actividad y 390 expedientes sancionadores
- El Día Mundial de la Seguridad Alimentaria se conmemora hoy bajo el lema *Las normas sobre seguridad alimentaria salvan vidas*

La Agencia de Seguridad Alimentaria, Sanidad Ambiental y Consumo detectó incumplimientos de la normativa sanitaria en el 8,2% de los controles que realizó el año pasado. En 2022, este órgano llevó a cabo 9.312 inspecciones sobre un censo de 14.117 establecimientos que derivaron en 5 suspensiones cautelares de actividad y 390 expedientes sancionadores, de los que 150 corresponden a empresas alimentarias. También analizó 641 muestras de alimentos.

El sector de la restauración encabeza los incumplimientos, con un 72%, seguido por los supermercados (11,2%) y las carnicerías e industrias cárnicas (6,5%).

La Consejería de Salud divulga estos datos con motivo del Día Mundial de la Seguridad Alimentaria, que se conmemora hoy, 7 de junio. La Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización para la Alimentación y la Agricultura (FAO) persiguen con esta celebración concienciar de su responsabilidad a la ciudadanía, los gobiernos y las empresas alimentarias. Cerca de tres millones de personas mueren cada año en el mundo como consecuencia de las más de 200 enfermedades transmitidas por los alimentos y el agua.

En esta ocasión, el lema elegido ha sido *Las normas sobre seguridad alimentaria salvan vidas*, que recuerda la importancia de conocer y hacer respetar los criterios sobre seguridad alimentaria desde la producción de alimentos hasta el consumo. Las normas orientan a los agricultores y elaboradores sobre la manipulación higiénica de los alimentos para evitar infecciones. También definen los niveles máximos de aditivos, contaminantes, residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios que

se pueden consumir con seguridad. Además, tienen un impacto directo en la salud de las personas y salvan vidas.

Recomendaciones para el hogar

La Agencia de Seguridad Alimentaria ha desarrollado en los últimos años la campaña *La seguridad alimentaria está en tus manos*, con el objetivo de recordar a las personas consumidoras cuatro recomendaciones sencillas para una mayor protección en los hogares:

- Extremar la limpieza de manos, utensilios y superficies de trabajo.
- Separar bien los alimentos crudos de los cocinados durante su almacenamiento y manipulación para evitar la contaminación cruzada.
- Cocinar los alimentos a temperaturas adecuadas.
- Una vez preparados los alimentos, refrigerarlos lo antes posible y mantenerlos en ese estado hasta su consumo, para impedir que los gérmenes se multipliquen.

El organismo recuerda también la importancia de fomentar una producción de alimentos sostenible y respetuosa con el medioambiente, así como evitar el desperdicio. Ambos aspectos están íntimamente relacionados con la seguridad alimentaria y el cambio climático.

La Agencia de Seguridad Alimentaria, Sanidad Ambiental y Consumo es un órgano adscrito a la Consejería de Salud que asume, entre otras funciones, la de prevenir riesgos derivados del consumo de alimentos o del medioambiente. El equipo está formado por más de 150 profesionales, entre los que destacan, en el área de la seguridad alimentaria, los inspectores veterinarios y farmacéuticos, las personas que trabajan en el laboratorio de salud pública y el personal administrativo.

Este organismo, que ejerce una labor preventiva, contribuye a proteger la salud y la vida de las personas consumidoras y a evitar que enfermen.

Más información:

<https://tematico8.asturias.es/seguridadAlimentaria/>