



La viceconsejera de Ordenación Sanitaria e Infraestructuras, Belén Prado, visitó el Laboratorio de AENOR, donde se analizan alérgenos

La Comunidad desarrolla diversas actuaciones para minimizar el riesgo de reacciones alérgicas por alimentos

- En los primeros meses del año se han realizado más de 5.000 inspecciones y más de 1.300 análisis de alimentos
- Actualmente cerca de medio millón de madrileños son alérgicos a algún alimento

16.jul.14.- La Comunidad de Madrid, a través de la Dirección General de Ordenación e Inspección de la Consejería de Sanidad, está desarrollando una serie de actuaciones para minimizar el riesgo de reacciones alérgicas en ciudadanos sensibles a algún tipo de alimento.

Actualmente, tras un fuerte y continuado incremento en los últimos años, se estima que cerca de medio millón de madrileños, en torno al 7,4% de la población, sufren alergia a algún alimento. El pasado año los hospitales madrileños atendieron 96.000 nuevas consultas, correspondientes a otros tantos nuevos pacientes, en los servicios de Alergología. Los alimentos que con más frecuencia pueden producir reacciones alérgicas graves son la leche, el huevo, el cacahuete, los frutos secos, las frutas de la familia rosáceas -albaricoque, cereza, ciruela, etc.- y algunas verduras.

Entre las principales medidas para minimizar el riesgo de reacciones alérgicas es garantizar que el etiquetado de los alimentos declare la presencia de alérgenos. Para ello desde la Dirección General de Ordenación e Inspección se facilita guías de apoyo para que las empresas puedan verificar que sus productos están controlados y etiquetados adecuadamente, destacando el alto nivel de concienciación de las empresas





y establecimientos alimentarios. Estas medidas se comprueban mediante las inspecciones que se realizan sin previo aviso por los inspectores a toda la cadena de alimentación, más de 10.000 en 2013, y 5.155 en los primeros meses de este año.

La viceconsejera de Ordenación Sanitaria e Infraestructuras, Belén Prado, visitó esta mañana el laboratorio de AENOR en la capital madrileña. Este laboratorio, en virtud de un Acuerdo de Colaboración con la Comunidad de Madrid y la Asociación Madrileña de Alergias Alimentarias, analiza diferentes alimentos comercializados para determinar la ausencia de alérgenos no identificados en el etiquetado de los productos.

Los alimentos se analizan para conocer su composición

Durante la visita, la viceconsejera, acompañada por el director general de Ordenación e Inspección, Manuel Molina, el director general de AENOR, Avelino Brito, y Violeta Jáuregui, directora de la Asociación Madrileña de Alergias Alimentarias -HISTASAN-, pudo comprobar el proceso que siguen las muestras de alimentos en el laboratorio hasta determinar su composición.

A lo largo del pasado año el laboratorio de AENOR realizó 102 análisis específicos para la detección de alérgenos en productos remitidos por la Asociación Madrileña de Alergias Alimentarias. Estos análisis específicos para la detección de alérgenos se suman a los 2.425 realizados en 2013 por los inspectores de la Dirección General de Ordenación e Inspección para determinar, en general, posibles peligros químicos y biológicos, lo que hace un total de más de 2.500 análisis.

Alerta inmediata para retirar el producto y evitar riesgos

Cuando se detecta algún alérgeno no especificado en el etiquetado, la Consejería de Sanidad emite una alerta para paralizar la comercialización de ese producto y realiza una inspección para determinar el origen del alérgeno y, en su caso, la responsabilidad de alguno de los participantes en el procesado y manipulación del alimento.





Así, en 2013, de las 58 alertas alimentarias en las que ha actuado la Comunidad de Madrid, un tercio correspondieron a la presencia de sustancias no declaradas en el etiquetado. Asimismo, se decomisaron más de 4 toneladas de alimentos por un etiquetado incorrecto, lo que representaba un peligro potencial para los consumidores alérgicos.

De estas medidas no sólo se benefician los ciudadanos de la Comunidad de Madrid, ya que la alerta puede servir para que se actúe en el resto de Comunidades Autónomas y otros países .

Junto a las medidas para evitar que el producto llegue al mercado, se incoa un expediente sancionador a la empresa responsable del producto. Expediente que puede concluir con la propuesta de suspensión de actividad de la empresa. En los primeros meses de 2014 se han cursado tres propuestas de sanción por este motivo.

Garantizar la seguridad de cualquier actividad sobre la salud

La Dirección General de Ordenación e Inspección tiene como labor y objetivo fundamental general garantizar en la Comunidad de Madrid que los recursos y servicios sanitarios, así como productos alimentarios, cosméticos, farmacéuticos y, en general, toda actividad que pueda afectar o se relacione con la salud humana, se adecúe a la normativa vigente.

Así, tiene la competencia para autorizar la actividad de centros y servicios sanitarios y de otra naturaleza, realiza inspecciones, auditorías y, en su caso, incoa expedientes sancionadores. Todo ello para garantizar la máxima seguridad de estas actividades para la salud de los ciudadanos.

AENOR, generador de confianza

La Asociación Española de Normalización y Certificación -AENOR- es una entidad privada sin ánimo de lucro creada en 1986. A través del desarrollo de normas técnicas y certificaciones, contribuye a mejorar la calidad y competitividad de las empresas, sus productos y servicios. De esta forma ayuda a generar uno de los valores más apreciados en la economía actual, la confianza.





Por su parte, la Asociación Madrileña de Alergias Alimentarias - HISTASAN- tiene como objetivo facilitar la vida de las personas con alergia y sus familias, prestando una mayor atención a los menores.

