



Lunes, 7 de junio de 2021

La Agencia de Seguridad Alimentaria detectó incumplimientos importantes en el 7,5% de las inspecciones efectuadas el año pasado

- El Principado realizó 8.610 controles en 2020 sobre un censo de 13.811 establecimientos, que derivaron en 7 suspensiones cautelares de actividad y 238 expedientes sancionadores
- La Organización Mundial de la Salud conmemora hoy el Día Mundial de la Seguridad Alimentaria con el fin de concienciar a ciudadanía y empresas sobre su responsabilidad en este ámbito

La Agencia de Seguridad Alimentaria, Sanidad Ambiental y Consumo detectó incumplimientos importantes en el 7,5% de las inspecciones que realizó el año pasado. En 2020 se llevaron a cabo 8.610 controles sobre un censo de 13.811 establecimientos alimentarios que derivaron en siete suspensiones cautelares de actividad y la apertura de 238 expedientes sancionadores, de los que 108 corresponden a empresas alimentarias. En total, se recaudaron 326.477 euros.

El sector de la restauración, encabeza los incumplimientos, con un 73,9%; seguido por supermercados (11%) y carnicerías e industrias cárnicas (4,9%). Por otra parte, el Principado analizó también 622 muestras de alimentos.

La Consejería de Salud divulga hoy estos datos con motivo del Día Mundial de la Seguridad Alimentaria, una celebración que promueven la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización para la Alimentación y la Agricultura (FAO) para concienciar a los gobiernos, la ciudadanía y las empresas alimentarias sobre su responsabilidad. Cada año, en el mundo mueren cerca de 3 millones de personas como consecuencia de enfermedades transmitidas por alimentos y agua.

En esta ocasión, los lemas elegidos son *Alimentos seguros ahora para un mañana más saludable* y *La seguridad alimentaria es un asunto de todos y todas*. Ambos inciden en la necesidad de respetar las normas básicas de conservación y manipulación de alimentos para evitar toxiinfecciones.



Campaña para mantener la seguridad en el hogar

La Agencia de Seguridad Alimentaria ha desarrollado una campaña que bajo el eslogan *La seguridad alimentaria está en tus manos* pretende recordar a las personas consumidoras cuatro claves sencillas para la seguridad alimentaria en el propio hogar:

- 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 para impedir que los gérmenes se multipliquen.

El director de la agencia, José Ignacio Altolaquirre, recuerda también la importancia de fomentar la producción sostenible de alimentos, respetuosa con el medioambiente, y evitar el desperdicio, aspectos íntimamente relacionados con la seguridad alimentaria.

Objetivos de la agencia

La Agencia de Seguridad Alimentaria, Sanidad Ambiental y Consumo es un órgano desconcentrado adscrito a la Consejería de Salud que se ocupa, entre otras cosas, de prevenir riesgos derivados del consumo de alimentos o del medio ambiente. El equipo está formado por más de 150 personas: inspectores veterinarios y farmacéuticos, personal del laboratorio de salud pública y personal administrativo.

Este organismo, que ejerce una labor preventiva, contribuye a que Asturias registre uno de los más altos estándares de seguridad alimentaria del mundo y evita, de manera significativa, que las personas enfermen y congestionen el sistema sanitario.

Desde el inicio de la pandemia de la covid-19, la agencia ha estado directamente implicada en la comprobación de las medidas implantadas por parte de los establecimientos para evitar la transmisión y en la investigación de brotes, tanto alimentario, como por el coronavirus.

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