

2022

# LA RED DE ALERTA ALIMENTARIA



# QUÉ ES Y POR QUIÉN ESTÁ CONSTITUIDA



La **Red de Alerta Alimentaria** es un sistema compuesto por distintos agentes que tiene como fin evitar que lleguen a la población alimentos no seguros que puedan suponer un riesgo para la salud

Existe un **Sistema perfectamente coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI)**. Este se encuentra coordinado por la **Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)**. Para que la información fluya y llegue a los diferentes destinos de forma rápida, en el SCIRI participan Comunidades Autónomas, Ministerio de Defensa, Ministerio de Sanidad, etc.

En 2006 se estableció en España una aplicación Informática para la **Gestión de Alertas Alimentarias y Control Oficial (ALCON)** desarrollada por la AESAN, para permitir la gestión de alertas alimentarias a través de la web, así como la explotación de los datos correspondientes a dichas alertas y la interacción de los distintos Organismos que participan en el proceso.



En ALCON, las autoridades sanitarias de las Comunidades Autónomas cargan información correspondiente a su territorio permitiendo así disponer información a nivel nacional.



Existen también otros organismos internacionales como es el caso de la **Red de Alerta Alimentaria de la UE (RASFF)**.

# ¿CÓMO CONOCE UNA EMPRESA QUE UNO DE SUS PRODUCTOS ESTÁ INCURSO EN UNA ALERTA ALIMENTARIA?

A nivel nacional, **SCIRI** es el organismo responsable de la coordinación de la red. Este envía las notificaciones de alerta recibidas de la **AESAN**, sobre la que haya que realizar actuaciones, a la propia Comunidad Autónoma mediante el Servicio de Seguridad Alimentaria de la Dirección General de Salud Pública (SSA). Desde aquí envían la alerta a la empresa productora o distribuidora del producto afectado. Normalmente esta comunicación se hace por **vía electrónica**, aunque también existen otros canales como **llamada telefónica, carta certificada** o, en la mayoría de las ocasiones, con la **personación del inspector de zona a las instalaciones de la empresa**.



Este procedimiento es el más común en la gestión de una alerta. No obstante existen otros posibles canales de información sobre el origen de una alerta sanitaria. Estos son:



Estos son unos escenarios poco comunes, por ello, nos centraremos en el escenario más práctico que es: la **alerta de riesgo alimentario por parte de las autoridades competentes a la empresa**.

# ¿QUÉ HACER SI RECIBO UNA ALERTA ALIMENTARIA SOBRE ALGUNOS DE LOS PRODUCTOS QUE FABRICO O DISTRIBUYO?

La actuación de una empresa ante una alerta alimentaria podemos resumirla en cuatro pasos:

1. RECEPCIÓN DE LA NOTICIA DE ALERTA ALIMENTARIA POR PARTE DE LAS AUTORIDADES.

2. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO AFECTADO, EL PELIGRO Y SU RIESGO

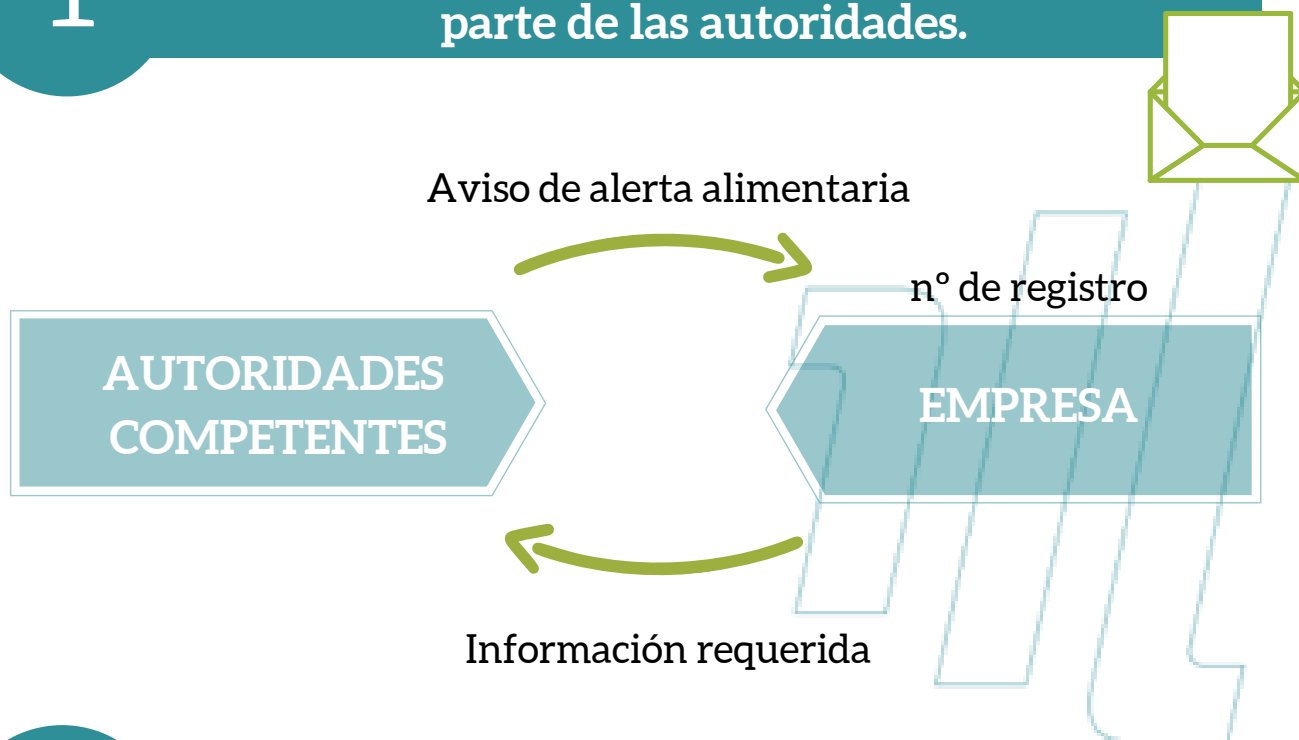
3. CONOCER LA TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO

4. ACTUACIÓN NECESARIA: INMOVILIZACIÓN, RETIRADA O RECUPERACIÓN



# 1

## Recepción de la noticia de alerta alimentaria por parte de las autoridades.



# 2

## Identificación del producto afectado, el peligro y su riesgo

En la identificación del producto afectado será necesario conocer toda esta información y trasladarla a las autoridades competentes:

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO	
TODOS DATOS QUE SE CONSIDERE NECESARIO O FACILITE LA LOCALIZACIÓN DEL PRODUCTO	● Nombre
	● nº de lote
	● Fecha de caducidad o de consumo preferente
	● Albarán y factura
	● Fecha de envío
	● Cantidad
	● Unidades
INFORMACIÓN SOBRE EL ESTABLECIMIENTO DE DESTINO DE VENTA Nombre, tipo de establecimiento, dirección completa, teléfono y email.	● Fotografías (si se requiere)



Aconsejamos clasificar y archivar cronológicamente toda la documentación que se reciba y se genere.

En la **identificación del peligro y riesgo**, a veces la empresa tiene que recopilar información científica y técnica, como resultados de análisis realizados al producto afectado.

Esta información es fundamental para las Autoridades Competentes a la hora de gestionar una alerta.

### 3

## Conocer la trazabilidad del producto



Si el peligro afecta a un ingrediente, la trazabilidad hacia atrás permite adoptar medidas frente al proveedor que lo proporcionó. La trazabilidad hacia delante, permite actuar sobre todos los productos afectados fabricados con dicho ingrediente.



En el caso de los distribuidores, será necesaria aportar tanto la trazabilidad hacia atrás (proveedores) como hacia delante (clientes que venden al consumidor final). En cambio, para las empresas que venden al consumidor final, será muy difícil aportar la trazabilidad hacia adelante pudiendo aportar únicamente hacia atrás

## 4

### Actuación necesaria: Inmovilización, retirada o recuperación

Para decidir cuál es la actuación necesaria deberá apoyarse en la información disponible y recopilada durante todo este proceso, así como en sistemas de control como el APPCC.

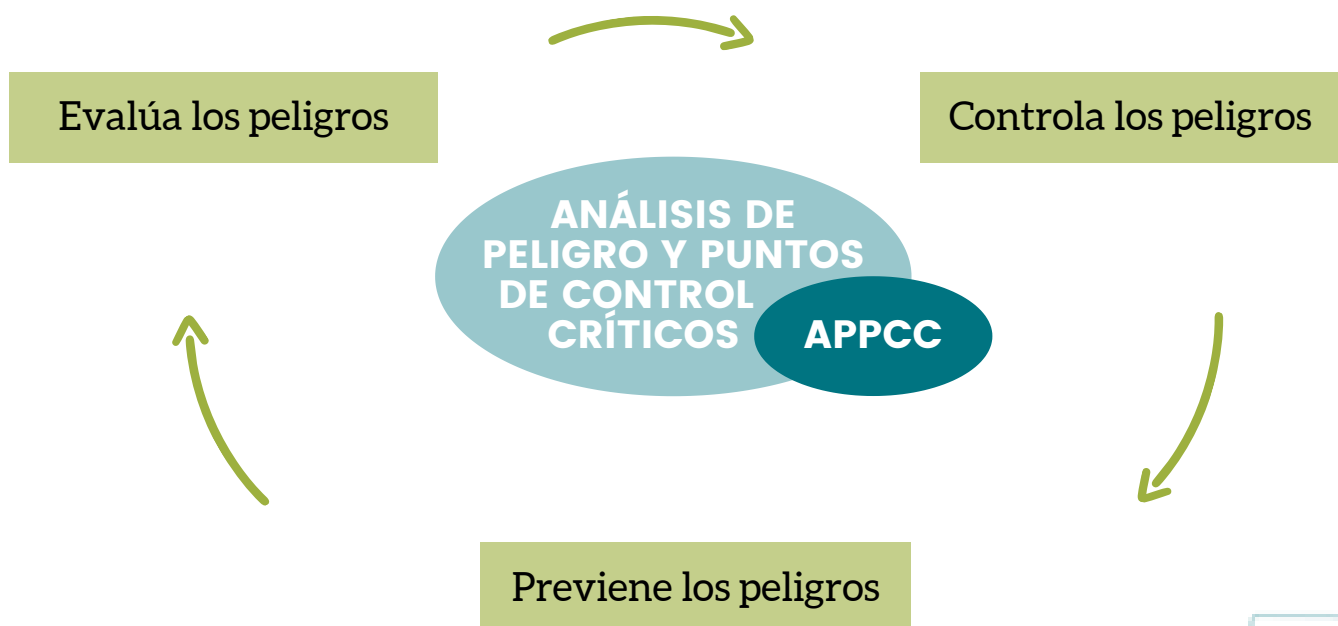
Las opciones existentes son:



Por último, en este proceso de actuación y siguiendo las instrucciones de las autoridades sanitarias, la empresa tiene la responsabilidad de decidir cuál es el destino final del producto, es decir, si se destruye o reacondiciona.

# MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA EVITAR UNA ALERTA ALIMENTARIA EN MI EMPRESA

La empresa debe estar preparada ante una incidencia en la seguridad alimentaria a través de su Análisis de Peligro y Puntos de Control Críticos (APPCC), un instrumento fundamental para una correcta gestión de la seguridad alimentaria.



Dado su carácter obligatorio, todas las empresas deben conocerlos y están obligados a aplicarlos.

Para saber más acerca de esta herramienta obligatoria para toda empresa alimentaria, puede consultar [aquí](#).

## ¿Y SI HAY UN ERROR EN LA ALERTA ALIMENTARIA?



Una alerta alimentaria puede provocar, y así sucede en la práctica, unos daños y perjuicios de gran envergadura a la empresa que distribuye, fabrica o almacena ese producto por un error de la Administración.

Si esa alerta no se confirma, se comprueba que no existe un riesgo para el consumo o se perpetúa en el tiempo sin causa justificada, puede provocar una responsabilidad patrimonial de la Administración y estar obligada a indemnizar a la empresa por los daños y perjuicios ocasionados.



legalegonutrition.com

Responsabilidad de la Administración por alerta alimentaria, ¿todo vale?

Consulta [AQUÍ](#) un caso real de error en la alerta alimentaria



En **LegaleGo Nutrition**, nos encargamos de la elaboración e implementación de todos los documentos de obligado cumplimiento para la prevención de alertas, como el APPCC. Igualmente, le orientamos en el proceso de gestión y comunicación de alerta alimentaria contribuyendo a una mejora en la seguridad alimentaria.

De ser necesario por ser incorrecta o improcedente la alerta sanitaria, nuestro departamento legal le puede asesorar en todos los trámites necesarios para su eliminación y para que le indemnicen por todo los daños y perjuicios causados.