

PERSONAL

55 Nicole Kidman, más feliz sin Tom Cruise en su vida

LA MAR DE MÚSICAS

56 Philip Glass sorprende en su concierto étnico

la vida

LAS PELÍCULAS

59 Impresionante reparto en 'Magnolias de acero'

ÚLTIMA

64 Un congresista de EE UU se someterá al detector de mentiras

SOCIEDAD • CULTURA • ARTE • ESPECTÁCULOS • TELEVISIÓN • OCIO • TOROS • PASATIEMPOS • AGENDA • SERVICIOS

Seguridad alimentaria

'Exige información, exige salud'

Las organizaciones de consumidores ponen en marcha una campaña para frenar la alarma entre la población por los percances en el sector

COLPISA • MADRID

La Confederación Española de Organizaciones de Amas de Casa, Consumidores y Usuarios (CEAC-CU), ha puesto en marcha la campaña de información alimentaria: *Exige información, exige salud* para informar a los ciudadanos y, además, contribuir a apaciguar la alarma surgida entre la población por los crecientes percances en el sector. La campaña divulgará entre los consumidores los conceptos básicos de seguridad en la alimentación.

Los contenidos, desarrollados por expertos en distintas materias, tratarán la seguridad alimentaria como un derecho de los consumidores, el derecho de éstos a la información y los distintos sistemas de seguridad. Se explicará la reciente aprobación de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria -que coordina las labores de control de las distintas Administraciones- y las nuevas normas sobre el etiquetado de la carne y el pescado (aún poco implantadas). Uno de los principales temas será *Los riesgos cotidianos*, donde se informará a las amas (y amos) de casa sobre la correcta conservación de los alimentos, su manipulación y las debidas precauciones para evitar infecciones y posibles brotes de salmonella, peligrosa bacteria presente en los huevos y en las salsas con éstos como materia prima, que cada año afecta a cerca de 8.000 personas. La campaña, que durará hasta diciembre, incluye una Guía prác-



Chuletones sin deshuesar. La norma europea obligó a retirar el espinazo tras el mal de las vacas locas. VICENTE VICENS/AGM

tica sobre Seguridad Alimentaria, información a través de la Red (www.ceaccu.org), y jornadas y seminarios en 33 provincias.

LA IMPORTANCIA DE LA ETIQUETA

La etiqueta facilita al consumidor abundantes datos útiles sobre el producto: le informa sobre el alimento que adquiere y le permite elegir entre sus gustos y exigencias. Para ello, es necesario que sea clara y comprensible, y es obligatorio que diga la verdad.



La etiqueta tiene que indicar:

● **Siempre:**

- ▶ Nombre o denominación del producto alimenticio.
- ▶ Nombre y domicilio del fabricante, envasador o de un vendedor establecido en la Unión Europea.

● **En la mayoría de los casos:**

- ▶ Lista de ingredientes.
- ▶ Contenido neto (volumen o peso).
- ▶ Fecha de consumo preferente o fecha de caducidad.
- ▶ Lote de fabricación.

● **A veces (dependiendo del tipo de producto):**

- ▶ Condiciones especiales de conservación.
- ▶ Etiquetado nutricional (calidades alimenticias).

10 CONSEJOS PARA PREVENIR LAS INFECCIONES

- ▶ **Compre** en establecimientos garantizados.
- ▶ **Exija higiene** y una identificación de control desde el origen del producto. Observe la fecha de caducidad.
- ▶ **Compruebe** las correctas condiciones de frío en productos lácteos y deseche los botes de conservas irregulares y los huevos manchados.
- ▶ **Después de la compra**, introduzca los alimentos en el frigorífico lo antes posible.
- ▶ **Los alimentos**, guardados en recipientes limpios, secos y bien cerrados, deben estar ordenados y sin amontonar en la nevera.
- ▶ **No llene en exceso el frigorífico** para permitir que circule el aire frío. Lo cocinado debe enfriarse antes de guardarlo, nunca caliente.
- ▶ **Recuerde que el frío** no mata las bacterias y que a temperatura ambiente reanudan su actividad.
- ▶ **Un alimento descongelado** no se debe volver a congelar.
- ▶ **Manipule los alimentos** con las manos y los utensilios limpios.
- ▶ **Hay que lavar** todos los alimentos, especialmente frutas y hortalizas. Si va a utilizar huevos deben ser frescos y que no estén agrietados.

CUESTIÓN DE CONFIANZA



¿Por qué debemos dar un voto de confianza a los alimentos europeos? Porque todas las industrias alimentarias de la UE están obligadas a:

- ▶ Aplicar sistemas de control higiénico-sanitarios.
- ▶ Llevar a cabo un Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) sobre su proceso productivo.
- ▶ Una Red de Alerta europea complementa todos estos controles. Este sistema facilita el intercambio rápido de información y la prevención de riesgos.
- ▶ Son las propias empresas las que implantan, voluntariamente, sistemas adicionales de control de calidad.
- ▶ Las asociaciones de consumidores también ejercen sus propios controles.
- ▶ Los Tribunales de Justicia pueden imponer penas y sanciones además de revisar la actuación de las Administraciones.

Entre las últimas medidas se encuentran que:

- ▶ Se han extendido al sector primario la responsabilidad civil por productos defectuosos.
- ▶ Se están modificando las directivas europeas de higiene, con la intención de exigir a la producción primaria los mismos principios de seguridad que rigen para el resto de la cadena alimentaria.

Todo esto hace que los productos que se consumen a diario en la Unión Europea sean de los más seguros del planeta. En el caso de España, el índice de brotes o intoxicaciones presenta una cifra relativamente baja.