



Actualidad informativa del día: 07/06/2024

N Nota Informativa
Consejería de Salud

Salud presenta el nuevo Plan de Promoción de Seguridad Alimentaria en el que se promueve la cultura de la inocuidad entre el tejido empresarial

Hoy se celebra el Día Mundial de la Seguridad Alimentaria, bajo el lema «Inocuidad de los alimentos; preparémonos para lo imprevisto»

El Servicio de Seguridad Alimentaria llevó a cabo, a lo largo de 2023, más de 6.500 controles en casi 4.000 establecimientos de Baleares. Se investigaron 16 brotes alimentarios con 280 afectados

La consellera de Salud ha clausurado esta mañana la I Jornada dedicada a la Inocuidad Alimentaria, que se ha celebrado en Can Campaner y ha congregado a más de un centenar de personas, representantes de las principales asociaciones y empresas alimentarias, de restauración, asociaciones y expertos en Seguridad Alimentaria. La Jornada, en la que también ha participado la directora general de Salud Pública, Elena Esteban, ha sido organizada por el Servicio de Seguridad Alimentaria de la Conselleria de Salud.

Durante la Jornada se ha hecho una valoración conjunta de la situación actual del estado de la seguridad alimentaria en Baleares, se han expuesto los principales datos de la Memoria 2023 y, por último, se ha presentado al tejido empresarial del sector de la alimentación el nuevo Plan de Promoción de Seguridad Alimentaria. Dicho Plan plantea como eje estratégico principal la implicación del sector empresarial en el fomento de la cultura de la inocuidad alimentaria, el aumento de la formación, así como la capacitación de los trabajadores para mejorar los sistemas de gestión alimentaria.

Durante su intervención, la consellera de Salud, Manuela García, ha remarcado la importancia de impulsar entre empresarios, asociaciones y consumidores la cultura de la seguridad alimentaria, «pilar fundamental de la Salud Pública». Ha manifestado: «Ofrecer a los consumidores alimentos libres de riesgos para la salud requiere de un esfuerzo coordinado, aunque muchas veces invisible. Debemos ser conscientes que detrás de los alimentos seguros que consumimos hay un engranaje completo que vela por la seguridad del consumidor»,

García ha reconocido el trabajo de los más de 65 técnicos del servicio de seguridad alimentaria repartidos por todas las islas, así como de los empresarios sensibilizados y los asesores expertos en seguridad alimentaria, que trabajan con el objetivo de eliminar riesgos en la alimentación y ofrecer a los consumidores alimentos seguros. «Sin ellos, comer sería mucho más arriesgado», ha afirmado la consellera de Salud, que ha recordado que «el consumo de alimentos contaminados puede causar más de 200 enfermedades»,

Memoria Seguridad Alimentaria 2023

Durante la Jornada se han presentado los datos de la Memoria de Seguridad Alimentaria que recoge las actividades de control realizadas por el Servicio para garantizar la aplicación de la legislación. Durante 2023, en Baleares se realizaron 6524 controles en 3654

establecimientos, lo que supone un 17% de los establecimientos censados del sector alimentario, que ascienden a 21.210.

Tras estos controles, durante el 2023 se concluyó con la suspensión de actividad de 50 establecimientos, en aquellos casos en los que se detectó un peligro inminente para la salud pública.

Por otro lado, se realizaron propuestas de suspensión en 130 establecimientos. Estas propuestas de suspensión se realizan cuando se detecta algún riesgo que puede ser minimizado y sobre el que se pueden aplicar medidas correctoras rápidamente. Por último, las diversas inspecciones realizadas concluyeron con el levantamiento de 304 propuestas de expediente sancionador.

Principales incumplimientos

El 34% de los incumplimientos detectados fueron de tipo operacional, relativos a métodos de trabajo. Un 29,94 % de los incumplimientos se refieren a deficiencias de construcción y mantenimiento de locales, instalaciones o equipos. El 27,72% de las deficiencias son referidas al Autocontrol, la obligación que tienen los establecimientos de llevar y documentar la gestión de la seguridad alimentaria. El resto de las infracciones estuvieron relacionadas con una deficiente formación en manipulación de alimentos y la higiene del establecimiento.

Alertas alimentarias

En la red de alertas alimentarias, un sistema coordinado de intercambio rápido de información a nivel europeo para retirar del mercado un alimento en el cual se detectan riesgos, Baleares recibió, durante el año 2023, 139 alertas que afectaron inicialmente a 1.058 establecimientos, 32 de los cuales habían distribuido el producto a otros 401 establecimientos. De esta manera, el número de establecimientos afectados durante el año 2023 fue de 1459.

Respecto al número de productos implicados, las 139 notificaciones afectaron a 334 productos.

Brotos alimentarios

En el año 2023 se investigaron 16 brotes alimentarios causantes de procesos gastrointestinales, con 280 afectados notificados.

En este contexto se realizaron 76 tomas de muestras, 33 de alimentos y 43 de superficies, con un balance de 20 resultados desfavorables, indicadores de prácticas de higiene deficientes.