**Día Mundial de la inocuidad de los alimentos**

**Más de 500 entidades acreditadas por ENAC aportan confianza al consumidor y a la industria agroalimentaria**

* **España cuenta con una importante infraestructura de servicios acreditados que garantizan tanto la seguridad alimentaria, como la calidad de los productos, la garantía en la cadena de suministro y la información transparente al consumidor**

Madrid, 7 de junio de 2022. – El [**Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos**](https://www.who.int/es/publications/i/item/WHO-HEP-NFS-AFS-2022.1), impulsado por la [FAO](https://www.fao.org/about/es/) y la [Organización Mundial de la Salud](https://www.who.int/es) quiere sensibilizar sobre la importancia de garantizar la inocuidad de los alimentos para prevenir las enfermedades asociadas y debatir sobre formas de mejorarla y promover soluciones. El tema de este año, *“****Alimentos inocuos, mejor salud”***, invita a reflexionar sobre cómo tanto los procesos de producción de alimentos y las cadenas de suministro de alimentos pueden evitar peligros nocivos para la salud.

En este contexto, el mercado español cuenta con **más de 500 entidades acreditadas** por la [Entidad Nacional de Acreditación](http://www.enac.es) (ENAC) para la evaluación y control de productos (como los ensayos, las certificaciones de producto, inspección de actividades e instalaciones…), las cuales cumplen una labor esencial en el mercado alimentario a la hora de dar respuesta y transmitir confianza a los consumidores sobre cuestiones como la seguridad y calidad de los productos, cómo se han fabricado, su procedencia, veracidad de la información de los etiquetados, su impacto ambiental, etc.

En concreto, **cerca de 400 laboratorios acreditados favorecen tanto la seguridad de los alimentos** como el cumplimiento con los requisitos necesarios recogidos en denominaciones de venta o para su clasificación en unas determinadas calidades. Ejemplos de actividades acreditadas relacionadas con la seguridad alimentaria son los ensayos para determinar la composición y características de los alimentos de cara a establecer la información nutricional, controlar la presencia de sustancias no deseables -residuos de plaguicidas, PCBs, dioxinas, micotoxinas, metales pesados…-, identificar la presencia de microorganismos que puedan originar trastornos - toxiinfecciones-, o producir el deterioro de alimentos o detectar la presencia de alérgenos y otras sustancias que causan intolerancias como las debidas al gluten.

Asimismo, destacan los **ensayos de control de los procesos de elaboración de alimentos para garantizar la higiene de los equipos de procesado**, así como los destinados a determinar la inocuidad de materiales de envasado; o los ensayos para la **detección de las enfermedades de vigilancia obligatoria de animales** (sanidad Animal) y plantas (sanidad Vegetal), como parte imprescindible en el adecuado diagnóstico de estas.

Por su parte, **más de un centenar de entidades de certificación e inspección están acreditadas** en este sector. La certificación acreditada de producto aporta al consumidor final la confianza de que un producto cumple con ciertos requisitos de normas nacionales e internacionales, como la **certificación de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria**de acuerdo con la norma ISO/IEC 22000, aplicables a cualquier organización implicada en la cadena alimentaria. Por su parte, las entidades de inspección acreditadas verifican el cumplimiento de criterios específicos, tales como el bienestar animal, la adecuación de los procesos de elaboración, etc.

**Confianza y rigor en la cadena alimentaria**

La Unión Europea, principal mercado de los operadores alimentarios españoles, se ha dotado desde hace años de un marco legal que establece un conjunto de reglas claras destinadas a prevenir, eliminar o reducir el nivel de riesgo para la salud humana en toda la cadena alimentaria, lo cual incluye todos los procesos, productos y actividades relacionados con la producción y la manipulación de los alimentos y piensos, e implica tanto a las autoridades competentes como a los operadores privados (productores, fabricantes, distribuidores, importadores, etc.). En este sentido, la legislación europea ha entendido siempre que la competencia de los laboratorios es una pieza central en la seguridad alimentaria por lo que ha establecido desde el principio la obligatoriedad de que las autoridades competentes solo designen para los controles oficiales a laboratorios acreditados de acuerdo con la norma ISO/IEC 17025.

Pero, además, en los últimos años se está detectando un interés creciente por parte de la industria alimentaria en la acreditación de sus sistemas internos de control, incluidos sus laboratorios internos. Asimismo, las industrias alimentarias cumplen, en muchas ocasiones, el requisito de estar certificadas por empresas de certificación acreditadas ya que estas garantías son exigidas por esquemas internacionales como BRC Global Standards, IFS, GLOBALG.A.P. que son utilizados por grandes cadenas de distribución de diferentes países.

**Sobre ENAC**

La Entidad Nacional de Acreditación – ENAC – es la entidad designada por el Gobierno para operar en España como el único Organismo Nacional de Acreditación, en aplicación del Reglamento (CE) nº 765/2008 del Parlamento Europeo que regula el funcionamiento de la acreditación en Europa.

ENAC tiene como misión generar confianza en el mercado y en la sociedad evaluando, a través de un sistema conforme a normas internacionales, la competencia técnica de laboratorios de ensayo o calibración, entidades de inspección, entidades de certificación y verificadores medioambientales que desarrollen su actividad en cualquier sector.

La marca ENAC es la manera de distinguir si un certificado o informe está acreditado o no. Es la garantía de que la organización que lo emite es técnicamente competente para llevar a cabo la tarea que realiza, y lo es tanto en España como en los 100 países en los que la marca de ENAC es reconocida y aceptada gracias a los acuerdos de reconocimiento que ENAC ha suscrito con las entidades de acreditación de esos países.

[www.enac.es](http://www.enac.es)

 

Para más información sobre la nota de prensa, resolver dudas o gestionar entrevistas

Eva Martín

Tfno. 628 17 49 01 / [evamc@varenga.es](mailto:evamc@varenga.es)