

Sección realizada en colaboración con:



Este país dispone de un alto nivel de experiencia científica

Cinco principios directores del dispositivo francés de seguridad sanitaria de los alimentos

La seguridad alimentaria en Francia es fruto de la exigencia cada vez más intensa manifestada por la totalidad de los actores implicados en la cadena alimentaria, desde los agricultores y ganaderos hasta los distribuidores, y se traduce, tanto en el territorio galo como a nivel europeo, en avances reglamentarios, en un refuerzo de los controles y en una supervisión cada vez mejor organizada con herramientas de análisis de mayor precisión.

En Francia, la seguridad sanitaria de los alimentos está vertebrada por cinco principios:

- Los productores, transformadores y distribuidores (operadores) son los principales responsables.
- La adaptación de la reglamentación es constante a fin de responder a los progresos científicos y las técnicas del ámbito sanitario.
- Los servicios públicos tienen



encargan de la gestión de los riesgos, especialmente en las situaciones de urgencia.

Para controlar los riesgos, primero hay que conocerlos. Frente a un peligro revelado o potencial, el recurso a los expertos científicos es indispensable. Es a la vista de la evaluación de riesgos comunicada por los expertos cuando los poderes públicos pueden,

reunida en la AFSSA (Agencia Francesa de Seguridad Sanitaria de los Alimentos), creada en julio de 1998. En el proceso de toma de decisiones el Gobierno puede también, por su parte, tener en cuenta otras dimensiones de carácter socio-económico o cultural, siempre velando por asegurar al consumidor el óptimo nivel de seguridad.

Una responsabilidad compartida "de la granja a la mesa"

La voluntad y el esfuerzo colectivo de las autoridades públicas francesas, los profesionales y las asociaciones de consumidores permiten garantizar la calidad y la seguridad sanitaria de los productos franceses consumidos en territorio nacional o que son exportados.

Los representantes de cada uno de los niveles de la cadena alimentaria son responsables de la seguridad de los productos que comercializan. Cada una de las etapas está controlada: producción, transformación, almacenamiento, transporte, distribución, importación y exportación. ●

Francia considera que la separación entre la gestión y la evaluación de riesgos permite una mayor objetividad en la toma de decisiones

la responsabilidad del sistema de autorización y control de los establecimientos, con capacidad sancionadora cuando procede.

- La red de alerta nacional y la red de alerta comunitaria garantizan una vigilancia en materia sanitaria y la movilización en caso de peligro potencial o comprobado.
- Las autoridades públicas se

como responsables de la gestión del riesgo, tomar las medidas que se impongan.

Francia considera que la separación entre la gestión y la evaluación de riesgos permite una mayor objetividad en la toma de decisiones. Este país dispone de un alto nivel de experiencia científica en materia de riesgos sanitarios, gran parte de la cual se encuentra