

# Riesgo percibido vs riesgo real



**José Luis Pérez Gil**  
Cuerpo Nacional Veterinario

Hasta no hace mucho tiempo, la locución “Seguridad Alimentaria” se entendía como la suficiencia en los abastecimientos de alimentos para una determinada comunidad o país y sigue entendiéndose así, en los ámbitos geográficos donde el abastecimiento no está garantizado. A raíz de algunas crisis alimentarias en la década de los noventa (básicamente la de las “vacas locas”) el término ha pasado a tener como primer significado en la Unión Europea, la garantía de salubridad de los alimentos.

**D**esde la óptica de la garantía de la salubridad de los alimentos, incluso la Política Agraria Común integró la seguridad alimentaria entre sus objetivos en la reforma que tuvo como base la llamada Agenda 2000. Su principal exponente en este campo fue el Libro Blanco sobre la seguridad alimentaria que supuso la modifica-

- Traslación de la responsabilidad de garantizar la salubridad e inocuidad de las producciones a los operadores de la cadena alimentaria (aunque se mantiene el control oficial).
- La trazabilidad pasa a ser un elemento central de la seguridad alimentaria, entendiéndose como tal la capacidad para rastrear a través de la cadena productiva de

ción gestionarlo por parte de las Autoridades y por último, la comunicación del riesgo a la sociedad.

## Cuatro niveles de actuación

Por tanto, para garantizar la seguridad alimentaria hay que actuar sobre toda la cadena alimentaria, lo que se produce a tres niveles diferentes de forma preventiva y un cuarto de gestión de aler-

- Enfermedades zoonóticas (sanidad animal).
- Residuos de plaguicidas (explotaciones agrícolas).

Las recomendaciones para lograr producciones adecuadas y saludables se detallan en los denominados códigos de buenas prácticas.

## Industria de alimentos y piensos

Implantación del sistema de análisis de peligros y control de puntos críticos (traslación de la responsabilidad de la inocuidad del producto al operador), supervisado por control oficial.

## Productos importados

Controles en los países productores (autorización de establecimientos) y controles sanitarios en frontera.

## Gestión de alertas

Sistema de alerta rápida para alimentos y piensos (RASFF, Rapid Alert System for Food and Feed). Comunica a las autoridades comunitarias con las de los diferentes Estados miembros y a estos entre sí, acerca de partidas de alimentos y piensos en los que se detecta incumplimiento de la normativa o

## Las informaciones cotidianas inducen a hacer coincidir el riesgo percibido con el real, creando una conciencia de riesgo en el consumidor

ción de una muy buena parte de las disposiciones existentes en la materia.

### Principios generales de la seguridad alimentaria

Como principios generales de la seguridad alimentaria hay que mencionar:

- Reconocimiento de la naturaleza global de la cadena alimentaria, en la que cada uno de sus eslabones productivos tiene incidencia en el resultado final.

alimentos, piensos y sus materias primas, sus orígenes, procesos y destinos.

- El análisis de riesgo es la principal herramienta para gestionar los peligros, prevenirlos y limitarlos. En este sentido, en primer lugar se debe identificar y valorar el riesgo (si no hay elementos o evidencias científicas suficientes se aplica el principio de precaución), a continua-

tas y comunicación, para detectar y controlar fallos e incumplimientos sanitarios.

### Explotación agrícola/ganadera

Se actúa mediante el control de insumos y prácticas de explotación en los siguientes campos:

- Alimentación animal (plaguicidas, contaminantes biológicos, sustancias prohibidas, etc.).
- Residuos de medicamentos, hormonas...

riesgo sanitario, y aporta información sobre las medidas adoptadas.

### Riesgo real y riesgo percibido

Visto de forma breve el marco de la seguridad alimentaria, se puede afirmar que cualquier amenaza sanitaria (real o no) genera conciencia de riesgo en la población, de ahí que la comunicación juegue un papel fundamental en este campo, y en particular en la gestión de alertas.

La comunicación del riesgo a la sociedad es un elemento delicadísimo, porque mal gestionada, ésta es capaz de retroalimentar los riesgos percibidos, amplificar las crisis, convertir el riesgo percibido en riesgo casi real e incluso conseguir que los poderes legislativos exacerben su actuación normativa para calmar a una opinión pública indebidamente alarmada.

Riesgo real y riesgo percibido nunca son la misma cosa, pero las informaciones cotidianas sobre alimentos contaminados o problemas sanitarios enfrentan al consumidor a una amenaza *per se* y además a una interferencia cognitiva, que hace coincidir el riesgo percibido con el real, creando una conciencia de riesgo.

Esto sucede porque el destinatario del mensaje es en muchas ocasiones incapaz de valorar la información recibida sobre asuntos que le son completamente ajenos, que cree controlados por los poderes públicos y sobre los que no sabe como reaccionar, al estar situado ante informaciones contradictorias.

### Comunicación del riesgo

Las empresas de imagen y relaciones públicas han intervenido ya en varios inciden-

tes relacionados con la seguridad alimentaria en los que se han visto envueltas grandes empresas. Para estas ocasiones poseen un código de conducta (basado en observaciones empíricas sobre la percepción de los consumidores), compartido también por las Administraciones Públicas, donde la máxima principal es "decir la verdad, transmitir seguridad y tranquilidad, y resarcir al consumidor por los daños ocasionados (si han existido)", sabedores de los desastrosos efectos de intentar un engaño u ocultar información en un asunto tan sensible.

Esto se debe a que en esta materia, el fondo de la cuestión es la salud propia, aunque paradójicamente el mismo consumidor que desea saber que tipo de grasa contiene un determinado alimento se fume tres paquetes de cigarrillos al día, cono-

ciendo las consecuencias de su consumo.

Y aquí nace otra cuestión diferente, el consumidor desea información sobre el riesgo para asumir los que desee y en la medida que estime oportuno, pero causa un efecto devastador sobre su confianza no ser avisado sobre un riesgo o creer que un producto es seguro y que luego no sea (aunque el perjuicio no haya existido en realidad, sea difícilmente cuantificable o sea mínimo).

### Percepción del riesgo

La paradoja se da por la diferente percepción del riesgo, la naturaleza probabilística del mismo (un riesgo siempre se encuentra asociado a una probabilidad) o los niveles de asunción individuales y colectivos. Por tanto a nivel global, primero se debe evaluar, y a continuación, gestionar e informar. Los poderes

Levucell SC,  
la vía natural que aumenta los resultados.



#### 4 razones para elegir Levucell SC:

- la levadura específica para rumiantes\*
- menor riesgo de acidosis
- aumento de la producción de leche
- la solución natural para el animal y el medio ambiente



**Levucell<sup>®</sup> SC**  
Levadura Específica Rumiantes\*



públicos protegen a la colectividad mediante la evaluación científica de los riesgos, la prevención de los mismos y la elaboración de disposiciones legales para la prevención y control global de los riesgos (prohibición de sustancias, limitación de otras, etc.) e información pública. A nivel individual cada uno asume libremente el nivel que desee dentro del marco normativo y la información de que dispone.

Se puede concluir por tanto, que la percepción humana del riesgo está muy distorsionada, se tiende a sobrestimar el peligro de sucesos poco frecuentes e infravalorar los peligros de actividades más comunes como la conducción de un vehículo, y se da por sentado que si podemos controlar una situación, estamos más seguros. Además se suele temer menos las consecuencias de una forma de vida poco sana (falta de ejercicio, consumo excesivo de alcohol o tabaco, dieta inadecuada) que los ni-

veles de contaminantes presentes en los alimentos. Sin embargo, las estadísticas señalan que es más probable morir de enfermedades relacionadas con el estilo de vida como los trastornos coronarios o cáncer.

### Cuestiones relativas al riesgo

Un informe del Eurobarómetro sobre "Las cuestiones relativas al riesgo", proporciona información valiosa sobre cómo perciben los consumidores europeos los riesgos alimentarios y cómo responden a la información que reciben al respecto.

Los consumidores están algo más preocupados por los factores de riesgo externos sobre los que no tienen control, y les preocupan menos los factores personales relacionados con su propia conducta.

En general, hay un alto nivel de confianza en las acciones de las autoridades públicas en el campo de la salud. La mayor parte de las

personas considera que se toman en serio los temas relacionados con la salud (54%) y que las autoridades actúan con rapidez (55%), aunque hay un 47% de escépticos que piensan que los intereses económicos de los productores se anteponen a la salud de los consumidores.

La cobertura realizada por los medios de comunicación sobre los riesgos relacionados con la salud llega a la mayoría de los consumidores europeos. No obstante, hay más gente que recuerda haber leído o escuchado noticias en los medios de comunicación sobre los riesgos asociados con el tabaco, la obesidad, el alcohol y las enfermedades infecciosas, aunque más del 60% de los consumidores recuerdan haber leído o visto información sobre alimentos peligrosos o poco saludables en los últimos seis meses.

Entre los encuestados que habían oído o leído reportajes en los medios de comunicación sobre la seguridad de un alimento en particular, más de la mitad declararon haber cambiado sus hábitos alimentarios en consecuencia, y evitar ese alimento ya fuese de forma temporal (37%) o permanente (16%). Sin embargo, más del 40% de las personas ignoran las noticias sobre seguridad alimentaria o no hacen nada al respecto, a pesar de que el tema les preocupe. Este hecho tiene implicaciones en cuanto a las comunicaciones sobre riesgos, primero, porque los medios de comunicación tienen un papel importante en términos de concienciación y, además, porque pueden motivar cambios en la conducta del consumidor.

### Nuevos retos en seguridad alimentaria

Lejos de las percepciones individuales y colectivas sobre el riesgo derivado de los ali-

mentos, los datos reales reflejan que en el año 2006 se produjeron a través del Sistema de Alerta Comunitaria (RASFF), 2.923 notificaciones, de las cuales el 68% eran informaciones y el 32% alertas. Los problemas más frecuentemente detectados estaban relacionados con la presencia de micotoxinas en determinados frutos secos, la presencia de mercurio e hidrocarburos policíclicos en algunos productos de la pesca y los niveles inadecuados de aditivos en otros productos. Más infrecuentes fueron la presencia de contaminaciones microbiológicas en alimentos y piensos, y las trazas de metales pesados o residuos de plaguicidas.

A pesar de lo anterior, del enorme cambio en conceptos y normativa de seguridad alimentaria, y del despliegue realizado para controlar cualquier episodio en esta materia, nuevos retos están presentes. Cabe mencionar nuevos patógenos emergentes como *Escherichia coli* 0157/H7, prácticas prohibidas como el uso de hormonas en ganadería, zoonosis reemergentes, contaminantes ligados a nuevos procesos productivos o a la modificación de los ya existentes, y nuevos desarrollos tecnológicos como los organismos modificados genéticamente, que de forma objetiva o no, generan inquietud en el consumidor.

No obstante, es posible concluir que las medidas preventivas son adecuadas y que si fallan la aplicación de las guías de buenas prácticas en las explotaciones y los sistemas de autocontrol de las industrias o bien intentan importarse productos no aptos, el sistema de alerta rápida es capaz de detectar y paliar las principales amenazas para la salud pública derivadas de alimentos y piensos, e impedir o limitar su entrada en la cadena alimentaria. ●