

Home (<https://www.infohoreca.com/>) / Noticias (<https://www.infohoreca.com/noticias>)




/ Alimentación (<https://www.infohoreca.com/noticias/alimentacion>)

/ Nace en Bilbao la FSA con el objetivo de informar y ayudar a las personas con alergias alimentarias, también en horeca

Buscar en el site...



Nace en Bilbao la FSA con el objetivo de informar y ayudar a las personas con alergias alimentarias, también en horeca

por InfoHoreca  6 de junio, 2019  Alimentación (<https://www.infohoreca.com/noticias/alimentacion>)  0
(https://www.infohoreca.com/noticias/20190606/fundacion-fsa-alergenos-hosteleria#disqus_thread)

 SHARE    ... (<http://www.addthis.com/bookmark.php?v=300&pubid=ra-52235d1543ce0ea5>)

< Volver

En vísperas de la celebración, por primera vez en el mundo, del **Día Mundial de la Seguridad Alimentaria** (7 de junio) declarado por la Asamblea General de las Naciones Unidas, Bilbao ha acogido la presentación de la Fundación **FSA - Seguridad Alimentaria y Prevención de las Alergias -**.



Alessandro Fiocchi, Ignacio Ansotegui, Victoria Cardona, Tomás Orbea y Sandra González

La Fundación **FSA -Seguridad Alimentaria y Prevención de alergias-** nace con el objetivo de aportar mayor seguridad a través de la creación y el desarrollo de soluciones que complementen necesidades aún no cubiertas. Es una entidad nacional e internacional sin ánimo de lucro, cuyo objetivo es aportar, a través de la creación y desarrollo de soluciones, complementar, a corto plazo, necesidades aún no cubiertas en el ámbito de las alergias y su relación con la industria alimentaria.

La presentación de dicha entidad ha tenido lugar en la Torre de Iberdrola de Bilbao y ha sido realizada por destacados expertos mundiales en el ámbito de las alergias alimentarias que son miembros de la Fundación FSA. La **Dra. Victoria Cardona**, presidenta Fundación FSA y jefa de la Sección de Alergología del Servicio de Medicina Interna del Hospital Universitario Vall d'Hebron de Barcelona; el **Dr. Ignacio J. Ansotegui**, presidente del Comité Científico de la Fundación FSA y presidente de la Organización Mundial de la Alergia-World Allergy Organization (WAO); y **Tomás Orbea**, coordinador de la Fundación FSA de Sistemas de Gestión para la Seguridad Alimentaria de personas con alergia y ex-director General de SPRI (Agencia de desarrollo del Gobierno Vasco).

También han estado presentes la **Dra. Sandra González**, responsable de Relaciones Internacionales de Fundación FSA y jefa del Centro Regional de Alergia e Inmunología clínica, prevención y tratamiento del Hospital Universitario Dr. José Eleuterio González de Monterrey (México); y el **Dr. Alessandro Fiocchi**, director de Alergias en el Hospital Pediátrico Bambino Gesù (Ciudad del Vaticano) y director del Comité de Alergias de la WAO.

Sello de certificación en el canal Horeca

La Fundación FSA impartirá a los profesionales implicados una formación especializada en gestión y control de alérgenos en la manipulación de alimentos, prevención de contaminación alimentaria, sistemas de autocontrol, trazabilidad, legislación, e incluso en identificación de productos, elaboración de menús, carta, llegando a alcanzar los protocolos de actuación en caso de reacción alérgica. "Con el aval de la WAO, hemos desarrollado cursos para facilitar el control de alérgenos y mejorar la fiabilidad de la información que llega al cliente sobre los alimentos.", se ha congratulado el Dr. Ansotegui.

"Existen miles de establecimientos hosteleros y de catering en la sociedad que alimentan a millones de personas, muchas de las cuales, sufren de trastornos alérgicos relacionados con la alimentación y que

desean conocer en que establecimientos van a encontrar información fiable adaptada a sus necesidades y que cuente con personal cualificado en esta materia”, ha concluido la presidenta de la Fundación FSA, la Dra. Victoria Cardona.

La epidemia no invasiva del siglo XXI

En primer lugar, la presidenta de la Fundación FSA, la Dra. Victoria Cardona, ha explicado que “actualmente, más de dos millones de personas sufren alguna alergia alimentaria en España, cifras que continúan aumentando cada año. Por ello, ante este imparable aumento y la creciente preocupación de las personas que las sufren, nace la Fundación FSA, que pretende ser un agente social que promueva y mejore la seguridad y confianza en el consumo de alimentos”.

Así, la Dra. Cardona ha subrayado que “la seguridad alimentaria es una responsabilidad compartida entre el sector agroalimentario, los consumidores y las administraciones que influye y repercute en la salud de la población, los consumidores y la economía del entorno, y por ello es muy importante garantizar todas las etapas de la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta el consumo”.

En este sentido, ha destacado que la Fundación FSA “nace para ayudar a mejorar esta cadena con el objetivo final de mejorar la seguridad de los pacientes a través de la formación de los profesionales implicados, la certificación de los procesos de trabajo de los profesionales involucrados en la preparación y distribución de los alimentos, y mejorar la divulgación a los afectados”.

Prevención de alergias: una tarea para todos los agentes de la cadena de la distribución

Por su parte, Tomas Orbea, coordinador de la Fundación FSA de Sistemas de Gestión para la Seguridad Alimentaria de personas con alergia, ha aclarado que “la alimentación en nuestro país y en el entorno es segura gracias a todos los agentes implicados en la cadena de la alimentación: agricultores, ganaderos, pescadores, veterinarios, instituciones, empresas de alimentación, agencias de inspección, control y certificación, asociaciones de alérgicos e intolerantes, científicos y personal sanitario”. En este contexto, ha afirmado que “también se ha avanzado mucho en la legislación en cuanto al etiquetado y control de alérgenos”, pero ha evidenciado que “queda camino por recorrer y existen carencias que desde la Fundación pretendemos corregir”.

“Para el colectivo de personas alérgicas el hecho de alimentarse supone un riesgo elevado al que diariamente deben enfrentarse, porque necesitan información más detallada, rigurosa y más fiable sobre los posibles alérgenos que contienen los alimentos. De esta forma, pretendemos que seleccionen los productos y comidas sin que suponga un riesgo para su salud. Muchas veces necesitan información complementaria y de mayor fiabilidad para tomar sus decisiones de compra. Y esto afecta tanto a los productos que adquieren en las tiendas como a la información sobre los platos que van a comer en un restaurante o en el colegio de sus hijos”, ha señalado.

Por otro lado, Orbea ha afirmado que los profesionales del sector HORECA (Hoteles, Restaurantes y Cafés) “son conscientes de que las personas con alergias son un colectivo en permanente crecimiento, para el que se sienten preparados y desean distinguirse, evidenciar y ampliar sus capacidades en el control de alérgenos”.

Por todo ello, ha afirmado que la Fundación FSA “pretende cubrir y complementar con sus acciones el buen escenario del que partimos, pero que necesita de mayor transparencia e información para quienes padecen alergias alimentarias”.

Además, ha señalado Tomás Orbea que la Fundación FSA “va a poner en marcha un Sistema de

Reconocimiento de aquellos servicios de restauración que evidencien el correcto cumplimiento del sistema de gestión y control de alérgenos y se está trabajando en un esquema similar para productos envasados”.

Con el aval de la Organización Mundial de la Alergia (WAO)

La Fundación FSA desarrollará varias líneas de actuación: la formación especializada a los profesionales que trabajan en el área de producción, manipulación y distribución de los alimentos, y la correcta divulgación de la información.

En este contexto, el Dr. Ignacio J. Ansotegui, presidente del Comité Científico de la Fundación FSA y presidente de la Organización Mundial de la Alergia-World Allergy Organization (WAO), ha destacado que “la Fundación FSA - Seguridad Alimentaria y Prevención de alergias - y la Organización Mundial de la Alergia han alcanzado un convenio estratégico de colaboración, a través del cual, la WAO avala todo el proceso formativo y de divulgación”.

La Organización Mundial de la Alergia (WAO, por sus siglas en inglés) es la organización internacional que integra a 104 sociedades científicas regionales y nacionales de Alergología e Inmunología Clínica de todo el mundo. La organización fue fundada en 1951 y es la entidad mundial más importante en el ámbito de las alergias.

Tags:

[adaptación a la normativa de alérgenos \(https://www.infohoreca.com/tags/adaptación-a-la-normativa-de-alérgenos\)](https://www.infohoreca.com/tags/adaptación-a-la-normativa-de-alérgenos)

[Alérgenos alimentarios \(https://www.infohoreca.com/tags/Alergenos\)](https://www.infohoreca.com/tags/Alergenos)

Noticias relacionadas



(<https://www.infohoreca.com/noticias/20190605/madrid-internacional-pastry-congreso-pasteleria>)

Madrid se convertirá en noviembre en capital de la gastronomía dulce

(<https://www.infohoreca.com/noticias/20190605/madrid-internacional-pastry-congreso-pasteleria>)

 2019-06-05