

Coincidiendo con la celebración, por primera vez, el Día Mundial de la Seguridad Alimentaria (7 de junio)

## Nace una fundación para dar una mayor seguridad alimentaria a la población alérgica

**La Fundación Seguridad Alimentaria y Prevención de Alergias (FSA) se constituye con el objetivo de aportar mayor seguridad a través de nuevas soluciones complementarias.**

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 acogió la presentación de la Fundación Seguridad Alimentaria y Prevención de las Alergias (Fundación FSA). Se trata de una entidad nacional e internacional sin ánimo de lucro, cuyo objetivo es aportar a través de la creación y desarrollo de soluciones y 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 fue realizada por destacados expertos mundiales en el ámbito de las alergias alimentarias que son miembros de la Fundación FSA. Estos fueron: la Dra. **Victoria Cardona**, presidenta de la 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 exdirector general de la SPRI (Agencia Vasca de Desarrollo Empresarial).

También estuvieron presentes la Dra. **Sandra González**, responsable de Relaciones Internacionales de la 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. Entre los invitados, merece la pena destacar la presencia de **Hosanna Parra**, **Pilar Leukuona** y **María José García Etxaniz**, presidentas, respectivamente, de los colegios profesionales de enfermeras y enfermeros de Álava, Gipuzkoa



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



María José García Etxaniz, Hosanna Parra y Pilar Lekuona, presidentas respectivamente, de los colegios de enfermería de Bizkaia, Álava y Gipuzkoa, durante la presentación.

y Bizkaia. También asistieron **Mario Iceta**, obispo de Bilbao, **Ricardo Franco Vicario**, presidente de la Academia de Ciencias Médicas de Bilbao, y **Javier Aguirregabiria**, director general adjunto de IMQ.

#### OBJETIVOS DE LA FUNDACIÓN

En primer lugar, la presidenta de la Fundación FSA, la Dra. **Victoria Cardona**, explicó 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** subrayó 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”.

En este sentido, destacó 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”.

Por su parte, **Tomás Orbea** señaló 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”.

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 (WAO, por sus siglas en inglés), destacó que “la Fundación FSA 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 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 y cartas, 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 congratuló 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”, concluyó la presidenta de la Fundación FSA. ■