



“En alergias alimentarias, la buena voluntad es importante, pero si la combinamos con método aseguramos la fiabilidad”

## Isabel Guevara

### Coordinadora general de la Fundación FSA

Actualmente, más de dos millones de personas sufren alguna alergia alimentaria en España y estas cifras siguen en aumento, de hecho, se ha triplicado en las dos últimas décadas y, además, ha aumentado la severidad de las crisis. Nos enfrentamos a un problema que va en aumento y, además, tenemos que tener en cuenta que en nuestra cultura, la comida es un acto social, que no afecta sólo a la persona alérgica, sino también a toda su familia o entorno cercano. Para mejorar su calidad de vida y cualificación de las empresas, la Fundación FSA se constituyó el pasado mes de junio en Bilbao.

**La FSA lleva apenas unos meses en funcionamiento, aunque sus objetivos son ambiciosos. ¿Por qué han visto la necesidad de su creación?**

Para este colectivo, tener la certeza de que la información que acompaña los alimentos es útil y fiable, les reduce considerablemente los riesgos. Por otro lado, las empresas de alimentación y de restauración son conscientes de que deben satisfacer las necesidades de la persona alérgica y que, para ello, se deben preparar. Ahí es donde

entra la FSA, para dar cobertura a estas compañías y mejorar la calidad de vida de la persona que sufre este tipo de alergias e intolerancias.

**Uno de los pilares es la puesta en marcha de un sello de certificación y formación de profesionales de la hostelería, fabricantes, etc.**

Desde la Fundación FSA hemos realizado unos estudios previos para conocer las necesidades actuales de los diferentes agentes. Hemos comprobado

que, a día de hoy, el sector necesita actualizarse y mejorar para afrontar el reto del control de alérgenos en la alimentación. La cadena alimenticia en un restaurante comienza en la compra de materias primas y llega hasta su conservación, la manipulación o la trazabilidad entre otros factores, siendo la información de los menús o cartas el último eslabón. Si falla uno sólo, perdemos la fiabilidad de la información que se describe en el menú. Por todo ello, la formación y sensibilización es clave en un sector muy ligado al factor humano y que posee una alta estacionalidad y rotación de personal.

**¿Cómo llevarán a cabo esta certificación?**

Gracias al acuerdo alcanzado con la Organización Mundial de la Alergia (WAO, en sus siglas en inglés), que es la institución científica más prestigiosa a nivel mundial sobre alergias, hemos desarrollado una formación específica en la gestión y control de alérgenos, donde queremos sensibilizar a los profesionales en la importancia del impacto que puede tener en la salud de los comensales, así como formar en la aplicación de

sistemas de trabajo metódicos y fiables, que reduzcan los riesgos. Sabemos que la buena voluntad es importante, pero si la combinamos con el método aseguramos resultados fiables. La formación es el primer paso para mejorar la seguridad alimentaria. Además, la Fundación FSA reconocerá con sus sellos de marca a aquellos establecimientos cuyo personal haya superado la formación de control de alérgenos y también a aquellas que deseen dar un paso más y garantizar la efectiva implantación de buenas prácticas, tras superar la auditoría de sus procesos e instalaciones.

### **¿Y en el caso de los fabricantes y comercios?**

Sabemos que los padres de un niño alérgico se distinguen en el supermercado porque se leen todas las etiquetas y tardan el doble en hacer la compra. Hay una necesidad de mejorar la información que llevan los productos, y por ello supone un reto que va a abordar la Fundación.

### **¿En qué otros ámbitos van a trabajar?**

Queremos ser un agente de seguridad alimentaria que cubra las necesidades aún no satisfechas y trabaje coordinadamente con el resto de integrantes de la cadena alimenticia. Mantenemos contacto con todas las partes, desde fabricantes, hasta escuelas de cocina, centros de investigación y empresarios, para buscar soluciones factibles y beneficiosas para el conjunto de los agentes de la cadena alimenticia. En el futuro, no descartamos la colaboración en actividades de investigación con otros agentes en el desarrollo de nuevas soluciones. La Fundación nace con vocación nacional e internacional, ya que el problema que se pretende minimizar existe a nivel mundial y, además, se encuentra en pleno crecimiento.

### **¿Cree que facultativos, farmacéuticos, fabricantes de ciertos complementos deben también profundizar en esta materia?**

Como lo realizan normalmente frente a cualquier nuevo reto, facultativos,



Presentación el pasado 6 de junio en Bilbao de la FSA, Fundación Seguridad Alimentaria y Prevención de Alergias

empresas y otros agentes ya trabajan en ello. Por nuestra parte, una de las áreas de trabajo fundamentales en la Fundación FSA es la divulgación y concienciación sobre las alergias alimentarias, su impacto, cómo prevenirlas, cómo evitar las contaminaciones cruzadas... Cuanta mayor información, formación y sensibilización exista en el mercado, mejor podremos avanzar en la calidad de vida del colectivo de alérgicos y su relación con aquello que ingieren.

### **La Fundación cuenta con profesionales sanitarios de renombre en esta materia. ¿Es la investigación y divulgación el camino a seguir?**

Efectivamente la investigación es un área muy importante para el avance de los tratamientos y minimización de las reacciones de las alergias alimentarias. En la Organización Mundial de la Alergia (WAO), entidad con sede en Estados Unidos, con más de 100 años de vida y que aglutina a más de 40.000 alergólogos y científicos de los 5 continentes, se llevan a cabo estudios e investigaciones, simposios y reuniones científicas para poner en común avances que puedan llegar a ser soluciones para el paciente alérgico. En cuanto a la Fundación FSA, gracias al acuerdo alcanzado con esta organización, podrá divulgar toda es-

ta información que se trabaja a nivel mundial. Además, tenemos la suerte de contar en nuestra propia organización con el apoyo de científicos miembros de la WAO, como el Dr. Ignacio J. Ansoategui, presidente de la misma, y de nuestro Comité Científico, la Dra. Victoria Cardona, jefa de la Sección de Alergología, Servicio de Medicina Interna, en el Hospital Universitario Vall d'Hebron, y presidenta de la FSA, además de otros científicos reconocidos procedentes de otros países.

### **¿Cómo encaran el futuro próximo?**

Somos una entidad sin ánimo de lucro de reciente creación. No obstante, estamos llevando a cabo una labor de investigación con todas las partes interesadas y presentes en la cadena alimenticia, desde asociaciones de alérgicos, sector horeca, productores, instituciones relacionadas con la seguridad alimentaria... Nuestro objetivo es conocer las necesidades actuales para poder aportar valor y calidad a las actividades que vayamos a poner en marcha. Previamente, puntualizaba la importancia de la formación en gestión de alérgenos para el sector de la alimentación. Es ahí donde a corto y medio plazo vamos a centrarnos. Una labor que emprendemos con gran entusiasmo e ilusión. 