

Tecnun elabora un informe frente al 'bioterrorismo'

Analiza los riesgos para reforzar la seguridad en la cadena alimentaria

CRISTINA RAMOS / San Sebastián

Las alarmas europeas sobre la amenaza de un eventual ataque terrorista a la cadena de suministro alimentaria han desembocado en la puesta en marcha el pasado mes de abril de un estudio para reforzar la prevención ante la contaminación deliberada de los alimentos.

Con un presupuesto de 528.000 euros –la Unión Europea aporta 340.000–, un grupo de veintidós expertos desarrolla desde entonces el denominado proyecto SecuFood, confiado por el Departamento de Justicia y Sanidad de la Unión Europea, que está centrado en el desarrollo de un plan de estrategias e iniciativas de prevención comunitaria ante posibles ataques criminales o terroristas que busquen generar pánico y falta de confianza en los países desarrollados.

Tres miembros del Departamento de Organización de la Escuela de Ingenieros de San Sebastián (Tecnun), colaboran en este trabajo de investigación con cuatro organismos italianos, representados por siete miembros de la Universidad Campus Bio-Medico di Roma –a la que pertenece el director del proyecto, el profesor Roberto Se-

tola–, seis miembros del Istituto Superiore di Sanità, cuatro componentes del Comando Carabinieri per Tutela della Salute y dos del European Business Associates.

Los primeros pasos del proyecto, cuyas conclusiones serán presentadas a la Comisión Europea en marzo o abril de 2010, están dirigidos a recabar información en media docena de países de la Unión

La Unión Europea sufraga el 65% del proyecto, que suma 528.000 euros

Europea acerca de las medidas que en la actualidad están adoptando, tanto las autoridades públicas como las firmas privadas, para prevenir, contrastar y mitigar las amenazas terroristas, y los riesgos reales que cada Estado miembro percibe ante un posible ataque. El estudio preliminar analizará un centenar de cuestionarios realizados vía Internet o mediante entrevistas cara a cara en países como



Diversas variedades de queso en el expositor de un supermercado. / EL MUNDO

España, Italia, Reino Unido, Rumania, Bélgica, Dinamarca e Irlanda.

Paralelamente, los impulsores de SecuFood analizan los posibles patógenos físicos, químicos o bio-

lógicos que podrían ser introducidos en la cadena de suministro de alimentos, categorizando las distintas amenazas en niveles de peligrosidad y tomando en cuenta la

accesibilidad existente a los diversos tipos de agente o veneno. «No es lo mismo que estemos hablando de que se ha manipulado un producto como la leche contaminándolo con tinta, como ocurrió en Italia años atrás, que si se trata de un agente como la salmonela. Evidente el riesgo es mucho mayor en el segundo caso», explica Setola.

Desde un punto de vista tanto tecnológico como legislativo, el director del proyecto considera que los primeros eslabones de la cadena de alimentos son los que están sujetos a un mayor control gracias a la normativa europea, como puede ser la aplicación del sistema de trazabilidad, que permite conocer la historia de un alimento y seguir su movimiento a través de los pasos específicos de producción, procesado y distribución.

No así las últimas fases. Por ello, sugiere la necesidad de aumentar los mecanismos de seguridad en

El uso de la tecnología 'adecuada' contribuirá a la seguridad en la cadena de suministros

las últimas fases de la cadena, que contemplan el almacenaje de los productos derivados y su posterior distribución a los establecimientos al por mayor y de venta al público. De ahí que el último paso del estudio considere la incorporación de la tecnología apropiada a cada caso para reforzar la protección de los eslabones más vulnerables de la cadena, como pueden ser la videovigilancia o la radiofrecuencia.

Recorte la factura eléctrica de su negocio o empresa

hasta un

30%

Plan DOCE para Pymes y autónomos

12%

de descuento en el consumo eléctrico. Sólo por darse de alta, antes del 31/12/09, recibirá un 12% de descuento en electricidad* hasta el 30/06/2010. Sin recargos y sin sorpresas. Un cambio sencillo, que no requiere cambiar nada: ni contadores, ni potencia.

+

18%

de potencial ahorro eléctrico. Consiga hasta un 18% más de ahorro eléctrico gracias a nuestro Asesoramiento Energético Personalizado para su empresa**.

Infórmese en el 901 44 11 44

gasNatural UNION FENOSA

*Suministros con potencia contratada mayor que 10 kW, sin discriminación horaria (tarifas 3.0.1 y 3.0.2): 12% de descuento sobre los precios del término de consumo de electricidad. Suministros potencia contratada mayor que 10 kW y menor o igual que 15 kW, con discriminación horaria (tarifas 3.0.1 DHI): 6% de descuento sobre los precios de los términos de consumo de electricidad punta y valle. Los precios referenciales sobre los que aplica el descuento serán los de energía de la TUR transitoria a fecha 1 de octubre de 2009. Descuento válido hasta el 30/06/2010. Oferta válida para altas de contrato realizadas hasta el 31/12/2009.

**18% de potencial ahorro basado en la 2ª edición del Índice de Eficiencia Energética de la PYME, y un 8,75% de potencial ahorro en el hogar. Estudios anuales elaborados por UNION FENOSA publicado en <http://eficiencia.unionfenosa.es>