

Alerta alimentaria: IMF Business School da las claves para diferenciar bulos de las intoxicaciones reales

En España tan solo se han registrado 15 alertas alimentarias reales en los últimos 3 años, según los registros de la AESAN

Cada vez es más común recibir en el móvil o ver en redes sociales cadenas de mensajes alertando sobre supuestas contaminaciones de alimentos. Alertas que aumentan en verano al igual que lo hacen las intoxicaciones alimentarias, tal y como afirma la Food Safety and Inspection Service (FSIS) de EEUU. Un incremento que según los expertos se debe a dos motivos fundamentales. Por un lado, las bacterias crecen más rápidamente con temperaturas entre 30°C y 45°C. Y por otro, en los meses estivales es más común cocinar y comer fuera de casa (barbacoas, picnic etc.) sin contar con una temperatura y refrigeración adecuada de los alimentos o agua corriente para el lavado de los utensilios.

Sin embargo, ¿cuántas de las decenas de alertas que se ven y se reciben son reales? Muchas menos de las que se piensan y es que en nuestro país solo se han registrado 15 alertas alimentarias reales en los últimos 3 años, según los registros de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

Coincidiendo con el reciente episodio de intoxicación por listeriosis en productos de carne mechada detectados en varias localizaciones de España, IMF Business School señala 3 claves para que los consumidores sepan diferenciar los bulos y 'fake news' sobre alimentos tan abundantes en Internet de las alertas alimentarias reales a tener en cuenta:

Si llega solo por redes sociales, no hay peligro. Siguiendo con el caso de listeriosis detectado en varios puntos de nuestro país, el Ministerio de Sanidad fue el organismo encargado de confirmar y decretar la alerta sanitaria por este brote. No se puede decir lo mismo de muchas otras supuestas alertas, en las que los principales medios de difusión suelen ser Facebook y Whatsapp. Si un producto es realmente dañino para la salud y es retirado del mercado, con total seguridad los consumidores se enterarán antes por organismos oficiales y medios de comunicación que por sus redes sociales.

Huir de lo llamativo y alarmista. "¡¡ALERTA DE ALIMENTOS CONTAMINADOS!! ¡¡REENVÍALO A TODOS TUS CONTACTOS!!" Sería muy raro ver este tipo de titulares en noticias sobre intoxicaciones de un periódico o un telediario, pero esta fórmula casi siempre se repite en las supuestas alertas alimentarias difundidas a través de Internet. Su objetivo: causar alarmismo y difusión llamando la atención con mayúsculas, signos de exclamación, exageración y llamadas al reenvío.

¿Dónde está el origen de la noticia? Las mejores mentiras siempre tienen un punto de verdad. Un ejemplo de ello se dio con la difusión en 2017 de varias noticias descontextualizadas sobre el supuesto

“aceite de oliva lampante tóxico”, todas ellas basadas en un estudio de la OCU del 2012 en el que solo hablaba de que algunos aceites no cumplían con la normativa. Para evitar estas “medias verdades”, es fundamental contextualizar la fecha de la noticia y acudir a la fuente de origen en vez de quedarse en la cadena que ha llegado a Whatsapp.

Desde IMF Business School son plenamente conscientes de la importancia de diferenciar este tipo de bulos de las alertas alimentarias reales, algo que empieza por una buena formación de los profesionales del sector ya que ellos son los encargados de comprobar que se cumplen todos los protocolos de calidad en la cadena alimentaria así como alertar de cualquier irregularidad. Por ello, la escuela de negocios cuenta con un Máster en Calidad, Higiene y Seguridad Alimentaria que tiene como objetivo transmitir a estos profesionales los conocimientos científicos de la alimentación, los constantes cambios de las leyes del sector y las normas de calidad más importantes de la industria alimentaria.

Datos de contacto:

Redacción

91 411 58 68

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>