



CONCLUSIONES

DEBEMOS TRABAJAR CONJUNTAMENTE PARA TRANSFORMAR LA FORMA EN LA QUE EL MUNDO PRODUCE, CONSUME Y PIENSA SOBRE LOS ALIMENTOS. SE NECESITA UN CAMBIO CULTURAL HACIA UNA ALIMENTACIÓN MÁS SALUDABLE, SOSTENIBLE Y SINGULAR, MANTENIENDO LOS ESTÁNDARES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.

Tras más de 20 años trabajando para mejorar la Seguridad Alimentaria, estos han sido los principales logros conseguidos:

- Tenemos más conocimiento, más datos y unos métodos más armonizados para poder evaluar los riesgos. La evaluación de riesgos ha pasado de ser cualitativa a cuantitativa.
- El sector primario está más concienciado con la Seguridad Alimentaria y han mejorado las prácticas de manejo en explotaciones (como ejemplo de logro está la erradicación de la tuberculosis en Euskadi).
- Hay un plan de control oficial de la cadena alimentaria integral y consolidado, que prioriza las inspecciones en base a los riesgos.
- Hay una mayor colaboración entre instituciones y con el sector productor de alimentos.
- Contamos con métodos y técnicas de control de alimentos, más rápidos y con mayor sensibilidad, en muchos casos con información a tiempo real.
- Ha cambiado el paradigma de la comunicación de riesgos, ahora existen otros canales más ágiles para popularizar el conocimiento, como las redes sociales, y hay una mayor transparencia.
- Se han llevado a cabo iniciativas para mejorar la alimentación (reformulaciones, etiquetado nutricional, programas en comedores escolares, unificación del consejo nutricional, etc.), aunque se sigue sin revertir los datos de sobrepeso y obesidad.

Para lograr la transición a los sistemas agroalimentarios y sostenibles, **las principales palancas de cambio son las siguientes:**

- Avanzar en el enfoque **One Health**, teniendo en cuenta la conexión de la Sanidad Animal con la Salud Humana y el Medio Ambiente.
- **Investigación e Innovación** en agroecología y en sistemas de producción más sostenibles para lograr una producción eficiente y rentable, además de sostenible. La aplicación de la **tecnología** sumada al **conocimiento** experto es imprescindible para aumentar la productividad, así como lo es la **digitalización** de la cadena de valor de la alimentación, imprescindible para mejorar la información a las personas consumidoras.
- La **colaboración público-privada** es indispensable para continuar avanzando en la prevención de riesgos alimentarios y en la rápida reacción ante posibles incidentes. También se debe

incrementar la **colaboración entre instituciones** para mantener la vigilancia y el control de la cadena alimentaria.

- La **comunicación** debe ser proactiva y en positivo, con información veraz y con mensajes claros y directos alineados entre todas las partes interesadas. Es necesario esforzarse en mejorar la manera de comunicar a la ciudadanía y de popularizar el conocimiento.
- Es imprescindible un **cambio cultural** para lograr una **alimentación más sana y sostenible**, basada en alimentos frescos, de temporada y de proximidad. La ciudadanía debe implicarse en este cambio hacia un consumo cada vez más responsable, valorando la calidad y el origen de los alimentos, así como asumir su coste real.
- Para lograr frenar la obesidad y el sobrepeso infantil, el cambio de hábitos de consumo debe ser impulsado desde los hogares, así como se deben continuar impulsando iniciativas de **alimentación saludable** en comedores escolares, hostelería, restauración e industria alimentaria.
- Es necesario continuar con la **lucha contra el desperdicio alimentario**, para lo que es preciso tener datos más precisos de dónde hay mayor despilfarro para poder adoptar medidas para frenar el problema.
- Es fundamental trabajar en la **dignificación** del sector productor de alimentos y hacer más atractiva la profesión, porque se necesita **relevo generacional**.
- Es necesario establecer estándares de calidad y sostenibilidad para las **importaciones de países terceros**.

Los principales **riesgos emergentes** a los que se debe hacer frente en el corto plazo son:

- Las Resistencias Antimicrobianas.
- Los Riesgos procedentes de la Economía Circular y reutilización de subproductos.
- Riesgos asociados al Cambio Climático (nuevos vectores, plagas en cultivos, algas, etc.).
- El consumo de productos crudos (leche cruda, carnes y pescados crudos, etc.).
- Nuevas fuentes de proteínas: insectos, hongos...
- Nuevos complementos alimenticios.
- Los microplásticos.