

“TRABAJAMOS PARA HACER ACCESIBLE A TODAS LAS PERSONAS CONSUMIDORAS UNA DIETA SEGURA, SALUDABLE Y SOSTENIBLE”

AESAN BUSCA REFORZAR SU LABOR COMUNICATIVA Y ESTABLECER POLÍTICAS ENCAMINADAS A PREVENIR LA OBESIDAD Y DISMINUIR LAS DESIGUALDADES EN SALUD

Revista Alimentaria.- Recientemente ha sido nombrada Directora ejecutiva de AESAN. ¿Cómo afronta esta responsabilidad, qué metas le gustaría lograr?

Isabel Peña-Rey.- Afronto la responsabilidad con mucha tranquilidad, al ver la enorme capacidad técnica y el bagaje que posee el equipo de la Agencia. Por cierto, me gustaría destacar que cerca del 80% del personal de AESAN somos mujeres.

“El nuevo Plan de Control Oficial armoniza por primera vez las frecuencias de inspección”

En cuanto a las metas, destacaría incrementar el liderazgo que tiene la Agencia, así como fomentar la colaboración, tanto con todos los ministerios (en la dirección organizativa de AESAN están presentes el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, MAPA, el de Sanidad y el de Consumo), como con los consumidores. Considero que la colaboración a la hora de elaborar políticas, trabajar conjuntamente con todos los sectores implicados, hace que los proyectos salgan mucho mejor.

Somos la cabeza visible del Gobierno en materia de seguridad alimentaria y nutrición, y hay que garantizar a los consumidores que los alimentos sean

ISABEL PEÑA-REY

Es doctora en Medicina y Cirugía, especialista en Medicina Familiar y Comunitaria, máster en Salud Pública y diploma en Salud Pública y Género. Es funcionaria del Cuerpo de Médicos Titulares y ha sido investigadora del CIBERESP.

Desde el año 2001 trabaja en Salud Pública, a nivel regional, nacional y europeo. Empezó su trabajo en Salud Pública en el Instituto de Salud Carlos III y en 2009 se incorporó al Ministerio de Sanidad para coordinar las Estrategias en Salud del SNS para las enfermedades crónicas, como consejera técnica en la Agencia de Calidad. Acompañó desde el inicio la actividad laboral con sesiones de docencia en escuelas de Salud Pública de CC.AA., en consejerías de sanidad y en diferentes universidades.

En 2014 se trasladó a la Comisión Europea como Experta Nacional Destacada, en la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria (DG SANTE), y tras un período en la Consellería de Sanidade de Galicia, coordinando los programas poblacionales de cribado, se incorporó de nuevo a su plaza del Ministerio.

En febrero de 2021 ha sido nombrada Directora ejecutiva de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

no solo seguros, sino también saludables y sostenibles. A nivel de alimentación saludable se puede hacer mucho por la sostenibilidad. Esto nos une con los objetivos de la estrategia “De la granja a la mesa” de la Comisión Europea y con los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible) de la ONU.

Entre nuestros objetivos como Agencia están: establecer políticas que contribuyan a mejorar la seguridad alimentaria, teniendo en cuenta la sostenibilidad y respeto al medio ambiente; facilitar el acceso de los consumidores a dietas más saludables, con el objetivo de prevenir la obesidad, en especial en la infancia, disminuyendo las desigualdades en salud; reforzar la labor comunicativa de la AESAN para ofrecer información objetiva a consumidores y agentes económicos del sector agroalimentario español, considerando también un potencial escenario de crisis alimentaria; y fortalecer la Agencia, consolidando su liderazgo en todos los aspectos relacionados con la seguridad alimentaria y la nutrición, incluyendo el Centro Nacional de Alimentación.

R. A.- En cuanto a seguridad alimentaria, hace poco acaban de publicar el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA). ¿Qué ventajas aportará la introducción de criterios armonizados en todas las CC AA?

I. P.-R.- En efecto, el nuevo Plan 2021- 2025 define, por primera



Isabel Peña-Rey.
Directora Ejecutiva de AESAN

vez, unos criterios armonizados, que se han logrado consensuar con las CC AA, para la programación de los controles en todo el territorio, tanto en las inspecciones de establecimientos como en el número y tipo de análisis que se realizan. De esta forma, se respetan unas frecuencias mínimas de control y existe igual grado de protección de la salud de todos los ciudadanos, independientemente de dónde estén localizados los establecimientos que elaboran o distribuyen alimentos.

Si bien hasta ahora la Agencia estaba recogiendo la información de forma agregada, a partir de este Plan con criterios armonizados se abre la posibilidad en un futuro de poder comparar de manera más precisa los controles oficiales que se realizan en los distintos territorios. Todo siempre con el objetivo de que cualquier consumidor pueda acceder a los alimentos con el mismo nivel de seguridad.

Me gustaría destacar que en este Plan coordinado por la AESAN están involucrados cuatro ministerios: Agricultura, Pesca y Alimentación; Sanidad; Consumo, e Industria, Comercio y Turismo, y que tenemos previsto hacer un vídeo explicativo para la ciudadanía, para que conozcan el Plan y todo el trabajo que lleva detrás.

“También por primera vez integra los controles a los alimentos vendidos por Internet”

R. A.- También han publicado una Guía Nacional para gestionar las alertas alimentarias. ¿Cómo ha sido el proceso?

I. P.-R.- Efectivamente, acabamos de aprobar, por primera vez, una Guía Nacional de Gestión de Alertas Alimentarias, elaborada por el Órgano Permanente para la Seguridad Alimentaria (OPSA) (formado por AECOC, ACES, ANGED, ASEDAS, Cooperativas Agroalimentarias, FIAB, Hostelería de España y Marcas de Restauración) que tanto la AESAN como las CCAA hemos valorado favorablemente, por lo que tiene consideración de guía nacional.

Estoy convencida de que esta guía, junto con la información que tenemos en la web de la Agencia, será de gran utilidad especialmente para las pymes, que por

su propia estructura no pueden disponer siempre de grandes equipos de gestión de incidencias.

R. A.- Actualmente los consumidores no tienen acceso a información sobre los controles que se realizan las empresas productoras de alimentos. ¿Sería interesante ofrecer estos datos?

I. P.-R.- Aunque es cierto que no publicamos los resultados de los controles oficiales individualizados por empresas alimentarias, desde el año 2011 sí hacemos accesible en la página web de la AESAN el informe anual de resultados del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria, que incluye numerosa información sobre los controles realizados a las empresas, tanto inspecciones a establecimientos como muestreo y análisis de alimentos. También se muestra el grado de cumplimiento de la legislación y las medidas que se adoptan ante incumplimientos, como la incoación de sanciones o la iniciación de alertas alimentarias.

También ponemos a disposición de la ciudadanía con carácter anual la memoria de actuaciones de la red de alerta alimentaria, y de forma puntual, expresamente, los incidentes incluidos en la red de alerta que puedan suponer un riesgo a los consumidores y las consumidoras.

R. A.- En cuanto a los alimentos que se venden por Internet, por primera vez se harán controles sobre ellos dentro del PNCOCA 2021-2025. ¿Son seguros los alimentos adquiridos de forma online?

I. P.-R.- Estamos viendo que la venta por Internet se está imponiendo en todos los campos, y también en los productos alimenticios. Existen unas exigencias a nivel europeo que deben cumplirse para estos productos, pero hay ocasiones en las que los titulares de empresas que venden alimentos por Internet no están registrados, y eso dificulta nuestra tarea.

Todos los operadores que comercializan sus productos han de inscribirse en el Registro General Sanitario de Establecimientos Alimentarios (RGSEAA) y someterse a controles oficiales como los demás establecimientos alimentarios. Es una obligación del Reglamento (UE) 2017/625 sobre los controles y otras actividades oficiales.

El mayor riesgo lo suponen los titulares de páginas web que no disponen de una tienda física. Existen operadores que comercializan por Internet sin haberse



AESAN y el Ministerio de Consumo promueven el consumo de alimentos frescos y la adherencia a la dieta mediterránea.

inscrito en el registro y no están sujetos a controles periódicos programados. En estos casos hay que extremar las precauciones, ya que pueden utilizar Internet para comercializar alimentos cuya venta no está autorizada en España, como algunos nuevos alimentos o complementos alimenticios que pueden contener sustancias farmacológicamente activas y que pueden suponer un importante riesgo para la salud.

Para facilitar los controles sobre estos operadores, la AESAN y las CCAA hemos elaborado un procedimiento conjunto de control, para realizar barridos en la red y adoptar las medidas oportunas. Además, desde AESAN hemos establecido acuerdos con otras autoridades como Red.es o la Guardia Civil, con plataformas de venta como Amazon o Alibaba, con redes sociales como Facebook y con plataformas de pago como Mastercard, para realizar actuaciones conjuntas en caso de detectar productos que puedan suponer un riesgo para la salud.

“Se controlarán los menús escolares y los alimentos de cafeterías y máquinas expendedoras en los colegios”

Considero importante señalar también que esta Agencia participa en el “Programa coordinado de control de la venta por internet de alimentos que se

venden alegando propiedades para prevenir o curar la COVID-19”, que puso en marcha la Comisión para detectar prácticas ilegales, y que continúa funcionando este 2021.

R. A.- Según el Plan Nacional, también se van a controlar los menús escolares y los alimentos y bebidas de las cafeterías escolares y las máquinas expendedoras. ¿Qué se va a revisar?

I. P.-R.- En este programa de control se van a revisar estos dos aspectos en los centros públicos, privados y concertados que impartan segundo ciclo de educación infantil, primaria, secundaria y educación especial.

Sobre el control de menús escolares, se hará una evaluación de los menús programados por los centros educativos para ver la calidad nutricional de los ingredientes utilizados y las frecuencias recomendadas para los diferentes grupos de alimentos. Para ello, las personas responsables de las inspecciones realizarán una evaluación documental de las programaciones de los menús escolares y las fichas técnicas de los platos que conforman el menú donde se comprobarán estos aspectos, y se realizarán visitas a los comedores escolares, en las que además de comprobar in situ que los menús servidos se corresponden con los programados, se cumplimentará una encuesta para recoger información sobre la información que se proporciona a las familias.

El control de máquinas expendedoras de alimentos y bebidas y cafeterías de centros escolares, también en

base a visitas de inspección, se comprobará mediante el etiquetado nutricional obligatorio que los alimentos y bebidas que se dispensen por estos medios cumplen unos criterios nutricionales (contenido en grasa, grasa saturada, ácidos grasos trans, azúcares añadidos y sal) y de contenido calórico que se han establecido en el programa, que son los mismos que se habían fijado en el documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos con una modificación para el contenido de azúcares añadidos, en el que se ha reducido el contenido permitido de este nutriente.

R. A.- ¿Cuáles son las tareas del comité científico de AESAN?

I. P.-R.- Es un comité independiente compuesto por 20 expertos de reconocido prestigio a nivel nacional e internacional, que aporta dictámenes científicos para la evaluación y gestión de riesgos. Su función es indispensable para el trabajo de esta Agencia y solo tenemos palabras de agradecimiento, ya que realizan esta tarea de forma altruista. Asimismo, el comité trabaja de forma coordinada y en colaboración en todo aquello que se precise por parte de la EFSA.

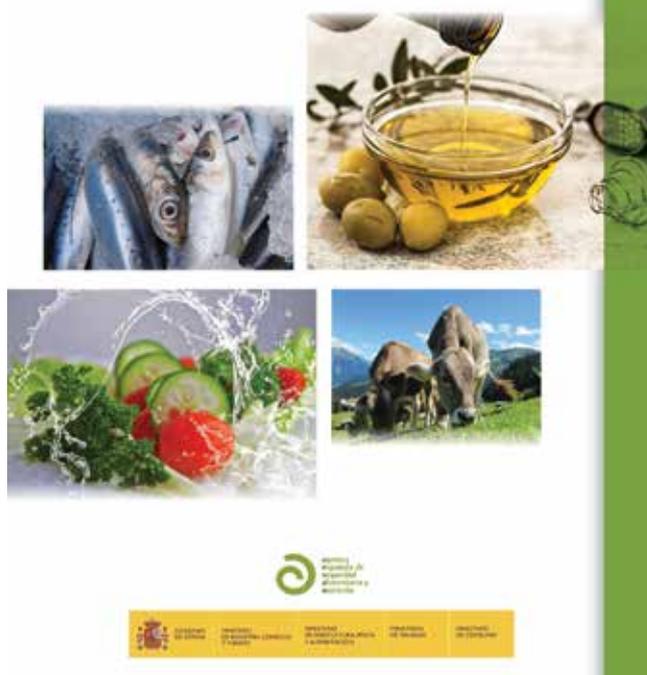
R. A.- A nivel europeo, ¿cómo es el papel de AESAN como punto focal de EFSA?

I. P.-R.- Yo destacaré el impulso y formación en evaluación de riesgos en España, así como facilitar el intercambio de información científica entre las distintas organizaciones y expertos de nuestro país y EFSA. Estamos presentes en su Foro Consultivo (Advisory forum), que trabaja para maximizar la cooperación científica y, en última instancia, conseguir unas prácticas de evaluación del riesgo armonizadas.

Cabe decir que somos el país con mayor número de organizaciones receptoras de personas en formación según el programa EU FORA de EFSA, y el tercero en solicitudes para formarse aquí. También somos el país con un mayor número de organizaciones colaboradoras con EFSA (hasta 36: universidades, laboratorios, institutos tecnológicos...).

“Vamos a lanzar un estudio cualitativo en escolares de 12 a 14 años”

Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025



Portada del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025. Fuente: AESAN.

No quisiera dejar de mencionar que colaboramos a nivel mundial con la OMS, el Códex Alimentarius, etc. y a nivel europeo, por supuesto, con la Comisión Europea y la EFSA.

R. A.- Pasando al área de la nutrición, ¿qué acciones está llevando a cabo la Agencia para luchar contra la obesidad, en especial la infantil?

I. P.-R.- Ante esta preocupante situación, la AESAN desarrolla la Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (Estrategia NAOS) para hacer frente a la obesidad de forma general y, de forma prioritaria, en la población infantil y adolescente, y cuenta con el Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad, que realiza acciones de vigilancia epidemiológica de la obesidad en la población española y es, a la vez, una plataforma de encuentro entre todos los agentes implicados en nuestro país.

El Observatorio está presidido por el Dr. Fernando Rodríguez Artalejo, de la Universidad Autónoma de Madrid, y experto de reconocido prestigio en el ámbito

de la nutrición y del estudio, prevención y control de las enfermedades crónicas.

Estamos viendo unas cifras de obesidad que merecen una actuación contundente. Tal y como pone de manifiesto el estudio ALADINO 2019, el 40,6% de los escolares de 6 a 9 años padecen obesidad o sobrepeso. Son unas cifras que no se deben consentir. Además, también se ha puesto de manifiesto que este problema se da sobre todo en las familias con menos recursos. Por tanto, en España existe un problema de desigualdad en este campo que hay que combatir.

Me gustaría destacar que estamos a punto de lanzar un estudio cualitativo en varias localidades del país, entre ellas, Málaga, con el objetivo de identificar, evaluar y analizar las percepciones de alimentación saludable, prácticas alimentarias y hábitos de vida saludables, en escolares, de primero y segundo de la ESO. Es de gran interés porque la adolescencia es una etapa crucial para la configuración de los hábitos alimentarios y estilos de vida, que se mantendrán en etapas posteriores de la vida.

“En próximas semanas lanzaremos una campaña de comunicación sobre Nutri-Score”

Además, otras medidas en las que estamos trabajando son: el establecimiento de un Etiquetado Nutricional Frontal; regulación de la valoración nutricional de



Se van a evaluar los menús programados por los centros educativos para ver su calidad nutricional.

los alimentos en los comedores escolares, de la publicidad de alimentos y bebidas dirigida a la infancia; estimulación de la reformulación para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas; fiscalidad para promover alimentación saludable; control de la calidad nutricional de los menús en colegios, dentro del Plan Nacional de Control Oficial; continuidad de la vigilancia epidemiológica de la obesidad infantil; organización de los premios NAOS; despliegue de campañas de sensibilización y concienciación, como las realizadas en 2020 “Azúcar te dejo” y una específicamente dirigida a los niños y niñas “Pon más héroes en tu plato”, para promover en ellos, el consumo de frutas y hortalizas.

Me gustaría resaltar que la campaña “Azúcar, te dejo” se difundió en su totalidad en medios online y logró más de 15 millones de impresiones. Ha marcado un cambio a la hora de buscar más impacto en nuestras comunicaciones.

R. A.- Respecto a la implantación del etiquetado nutricional frontal Nutri-Score, ¿cómo está trabajando AESAN en este objetivo?

I. P-R.- Actualmente, estamos cerrando el proyecto de real decreto que regule el etiquetado nutricional frontal para, en un principio, iniciar su tramitación oficial y someterlo al trámite de audiencia pública. Estimamos que podría publicarse y entrar en vigor a finales de año.

Tanto desde la AESAN como desde nuestro Ministerio de Consumo promovemos de forma preferente el consumo de alimentos frescos, la adherencia a la dieta mediterránea, con elevado consumo de frutas y verduras, y disminuir el de alimentos y bebidas procesados.

Entre los alimentos procesados, de acuerdo con una amplia evidencia científica obtenida mediante estudios en consumidores de distintos países europeos, entre ellos España, Nutri-Score conduce a una mayor comprensión del valor nutricional en la comparación de productos similares o de la misma categoría de alimentos.

Estamos convencidos de que va a facilitar a los consumidores una elección de las opciones más saludables y a los fabricantes y distribuidores a ir modificando la oferta de alimentos y bebidas en ese sentido.

España está integrada en la estructura de gobernanza conjunta de Nutri-Score y ha comenzado planteando

la necesidad de abordar su adaptación para ajustarse a las recomendaciones nutricionales de los países, y de acuerdo con los avances que vaya aportando la evidencia científica. Es la mejor oportunidad para distinguir al máximo el valor de alimentos como el aceite de oliva, cuyos beneficios están avalados por un considerable cuerpo de evidencia científica de calidad.

Asimismo, está previsto realizar en las próximas semanas campañas de comunicación para explicar, de manera sencilla, el sistema Nutri-Score a todas las personas, tanto consumidoras como operadores de la cadena agroalimentaria.

R. A.- ¿Creen que los consumidores saben todo lo que hace AESAN? ¿Qué haría falta para mejorar este conocimiento?

I. P.-R.- Nuestra percepción es que no. Hay mucho trabajo desarrollado por los casi 200 profesionales que integramos la Agencia que nos parece que no llega a la población consumidora. Creemos que los operadores de la cadena agroalimentaria sí conocen nuestro trabajo, pero no así, al menos de manera suficiente la ciudadanía, los consumidores y las consumidoras.

Es por ello que una línea de trabajo estratégica de la Agencia, así como del propio Ministerio de Consumo en este periodo, como indicaba al principio, es reforzar nuestra labor comunicativa. Debemos como agencia acercar información, rigurosa y con base científica, a las personas consumidoras y a agentes económicos del sector agroalimentario español y consolidar así a la AESAN como un referente en estas cuestiones sobre alimentación que cada vez interesan más a la ciudadanía. Estas acciones de comunicación constituyen, además, una herramienta efectiva para luchar contra los bulos y la desinformación.

Ya hemos avanzado en esta tarea con nuestros perfiles oficiales en redes sociales y con las mejoras en nuestra página web. Pretendemos, como decía, ser un punto de referencia para consultar información rigurosa, científica y contrastada para los ciudadanos y ciudadanas.

R. A.- En cuanto al plan de reformulación firmado en 2017 con la industria de alimentación y bebidas para mejorar la composición de los alimentos, ¿qué logros se han alcanzado y qué pasos tiene por delante?

I. P.-R.- El Plan incluye 180 compromisos sectoriales con 20 asociaciones sectoriales que representan a casi



Las acciones de comunicación de AESAN buscan luchar contra los bulos y la desinformación.

400 empresas de cinco sectores de la alimentación: fabricación, distribución, restauración social, restauración moderna y vending. La extensa adhesión voluntaria por parte de las empresas ha supuesto un hito a nivel europeo.

A finales de 2019 la AESAN ya llevamos a cabo y publicamos una evaluación intermedia. La evaluación final del plan, prevista en 2021, se realizará mediante un estudio de composición de alimentos con la misma metodología que la evaluación intermedia, sobre una amplia muestra de 4.000 productos y varios estudios específicos para la evaluación de los objetivos cualitativos en los cinco grupos de nutrientes. En cuanto el informe con las conclusiones esté disponible se publicará para conocimiento de todas las partes interesadas.

R. A.- Por último, ¿cómo es su participación en la reducción del desperdicio alimentario?

I. P.-R.- Estamos participando en el proyecto de la Estrategia Española de Economía circular, liderado por el Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico. Concretamente, hemos incluido en su Plan de Acción para 2021 a 2023 dos importantes proyectos normativos para impulsar la reducción del desperdicio alimentario. Uno es el Real Decreto por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor; y el otro es el Real Decreto sobre donaciones, que establecerá las responsabilidades de donantes y receptores y abordará aspectos sobre la vida útil de los alimentos. ■

ENTREVISTA

**“En AESAN
trabajamos para
ser referentes de
información rigurosa,
científica y útil para
los ciudadanos y
ciudadanas”**

**Isabel Peña-Rey
Directora Ejecutiva de AESAN**