

PLAN DE ACTIVIDADES 2026

AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN (AESAN OA)

FECHA DE APROBACIÓN: 17/12/2025

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	1
2. MARCO DEL PLAN DE ACTIVIDADES.....	2
2.1. BASE LEGAL DE LA PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE LA AESAN OA.....	2
2.2. CICLO DE GESTIÓN EN LA PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE LA AESAN OA.....	3
3. ESTRUCTURA, FUNCIONES Y RECURSOS DE LA AESAN OA	4
4. ACTIVIDADES DE LA AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN PARA EL AÑO 2026	8
4.1. COORDINACIÓN CIENTÍFICA.....	8
4.1.1. Evaluación de Riesgos	8
4.1.2. Actividades como Punto Focal de la EFSA en España	11
4.1.3. Factores psicosociales y seguridad alimentaria	14
4.2. SEGURIDAD ALIMENTARIA	14
4.2.1. Gestión de la Seguridad Alimentaria	14
4.2.2. Control Oficial y alertas alimentarias	26
4.2.3. Centro Nacional de Alimentación.....	37
4.2.4. Laboratorio de de biotoxinas marinas	41
4.3. NUTRICIÓN	44
4.3.1. Vigilancia de la obesidad y de sus factores determinantes	44
4.3.2. Desarrollo normativo	46
4.3.3. Otras actuaciones en materia de nutrición	47
4.3.4. Coordinación institucional.....	47
4.3.5. Observatorio de la Nutrición	50
4.3.6. Divulgación	50
4.4. COMUNICACIÓN.....	51
4.4.1. Manual de Estilos (imagen institucional) de la AESAN OA.....	51
4.4.2. Programa editorial de la AESAN OA.	51
4.4.3. Participación en grupos de trabajo internacionales sobre comunicación.	52
4.4.4. Publicidad	52
4.4.5. Comunicación interna	52
4.4.6. Página Web y redes sociales	52
4.4.7. Relaciones con los medios de comunicación	52

4.4.8. Elaboración de la memoria anual de actividades de la AESAN	53
4.5. ACTIVIDADES TRANSVERSALES.....	53
4.5.1. Reuniones de los Órganos Colegiados y órganos de decisión técnica	53
4.5.2 Apoyo a la gestión	53
4.5.3. Tecnologías de la información.....	56
4.5.4. Igualdad	56
4.5.5. Actividades en relación con la celebración del 25 aniversario de AESAN OA.....	56
INDICADORES 2026	57

1. INTRODUCCIÓN

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN OA) es un organismo autónomo dependiente del Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030 que se encarga en la Administración General del Estado de las materias relativas a la seguridad alimentaria y a la nutrición.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria fue creada por la *Ley 11/2001, de 5 de julio, por la que se crea la Agencia Española de Seguridad Alimentaria*, como órgano destinado a mejorar la gestión integral de la seguridad alimentaria en toda la cadena de producción, elaboración, distribución y consumo, en cumplimiento del mandato constitucional de proteger la salud de los ciudadanos en el ámbito de la alimentación y de la nutrición.

Con respecto a la nutrición, la *Ley 44/2006, de 29 de diciembre, de mejora de la protección de los consumidores y usuarios*, atribuyó a la Agencia nuevas competencias en materia de nutrición, pasando a denominarse Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Se atribuye así a la Agencia la función en este ámbito de planificar, coordinar y desarrollar estrategias y actuaciones que fomenten la información, educación y promoción de la salud en el campo de la nutrición y de la prevención de la obesidad.

El *Real Decreto 697/2022, de 23 de agosto, por el que se aprueba el estatuto del Organismo Autónomo Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición*, en su artículo 27.1 establece en cuanto a la programación de la actividad que la dirección ejecutiva del organismo elaborará, con periodicidad anual, un proyecto de programa de actividades, que comprenda las previsiones anuales y, en su caso, plurianuales. Además, debe elaborarse con la misma periodicidad una memoria de actividades de la Agencia.

Procede, pues, cumplir con la obligación establecida en su Estatuto y elaborar un “Plan de actividades” para su aprobación por el Consejo Rector, una vez recabadas las aportaciones de los órganos de asesoramiento, coordinación y evaluación de riesgos.

2. MARCO DEL PLAN DE ACTIVIDADES

2.1. BASE LEGAL DE LA PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE LA AESAN OA

Este documento **PLAN DE ACTIVIDADES** se complementa con otro importante instrumento de planificación de la AESAN OA, como es el **PLAN DE ACTUACIÓN**, propio del organismo, por ser parte del sector público y haberse configurado la Agencia como organismo autónomo.

El **PLAN DE ACTUACION** se basa en los artículos 85 y 92 de la *Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público*, que mencionan la obligatoriedad de contar con planes de actuación para las entidades del sector público. Las entidades deben acomodar su actuación a lo previsto en el plan inicial de actuación, mediante la elaboración de planes anuales. Se enmarcaría este documento en el ámbito formal, jurídico y económico de la AESAN OA.

Centrándonos en el **PLAN DE ACTIVIDADES**, Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, fija en su artículo 8 como actividad básica del sistema sanitario la que pueda incidir sobre el ámbito propio de la veterinaria de salud pública en relación con el control de higiene, la tecnología y la investigación alimentarias. De igual forma, en su artículo 18, se establece la necesidad de que las Administraciones Públicas, a través de sus Servicios de Salud y de los Órganos competentes en cada caso, desarrollen, entre otras, las siguientes actuaciones: *el control sanitario y la prevención de los riesgos para la salud derivados de los productos alimentarios, incluyendo la mejora de sus cualidades nutritivas* (apartado 10), *y la promoción y mejora de las actividades de veterinaria de salud pública, sobre todo en las áreas de la higiene alimentaria, en mataderos e industrias de su competencia, y en la armonización funcional que exige la prevención y lucha contra la zoonosis* (apartado 12).

Por su parte, la *Ley 11/2001, de 5 de julio, por la que se crea la Agencia Española de Seguridad Alimentaria*, nombra como uno de los principios de actuación de la Agencia, en su artículo 4, que todos los ciudadanos tienen el derecho de acceso, por el procedimiento que reglamentariamente se determine, al informe anual de actividades. Este artículo también establece que los programas de actividades, así como la memoria de actividades de la Agencia, una vez aprobados, serán presentados a las Cortes Generales, al Gobierno de la Nación y a los Gobiernos de las comunidades autónomas.

El vigente estatuto del organismo, *Real Decreto 697/2022, de 23 de agosto, por el que se aprueba el estatuto del Organismo Autónomo Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición*, detalla este aspecto en el CAPITULO IV Plan de actividades y memoria anual de actividades.

Así, en su artículo 27, se indica que *“La dirección ejecutiva elaborará, con periodicidad anual, un proyecto de plan de actividades, que comprenda las previsiones anuales y, en su caso, plurianuales, incluyendo el programa editorial y las campañas institucionales a realizar en ese año. Para ello, recabará las aportaciones de los órganos de asesoramiento, coordinación y evaluación de riesgos. Dicho proyecto se elevará al Consejo Rector, a efectos de su aprobación”* y que *“el plan de actividades, aprobado de acuerdo con el apartado anterior, será objeto de difusión a través de su publicación en la página web de la Agencia y enviado a las Cortes Generales”*.

Por otra parte, con respecto a la memoria de actividades, en el artículo 28 se indica que *“La dirección ejecutiva solicitará de los restantes órganos de la AESAN OA, así como de las unidades adscritas a la misma, toda la información necesaria para elaborar, con periodicidad anual, la memoria de actividades de la AESAN OA”, y que “dicha memoria, en fase de proyecto, se elevará al Consejo Rector, a efectos de su aprobación”*. Además, la memoria anual de actividades será objeto de difusión a través de su publicación en la página web de la Agencia.

2.2. CICLO DE GESTIÓN EN LA PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE LA AESAN OA

Cada año, la dirección ejecutiva de la AESAN OA elaborará el proyecto de plan de actividades para el año siguiente, que presentará al Consejo Consultivo. Una vez consultado el Consejo Consultivo, el plan de actividades se elevará al Consejo Rector para su aprobación. El plan de actividades será objeto de difusión a través de su publicación en la página web de la Agencia y enviado a las Cortes Generales.

A comienzos del año siguiente la dirección ejecutiva solicitará a las unidades los datos para configurar la memoria de actividades que la presidencia de la AESAN OA presentará al Consejo Rector.

Una vez aprobada la memoria de actividades la dirección ejecutiva garantizará el acceso a la ciudadanía a través del portal de la AESAN OA. Por su parte la presidencia del organismo la presentará a las Cortes Generales.

3. ESTRUCTURA, FUNCIONES Y RECURSOS DE LA AESAN OA

La AESAN OA tiene como objetivo la promoción de la seguridad alimentaria, como aspecto fundamental de la salud pública, ofrecer garantías e información objetiva a las personas consumidoras y agentes económicos del sector agroalimentario español, y planificar, coordinar y desarrollar estrategias y actuaciones que fomenten la información, educación y promoción de la salud en el ámbito de la nutrición y en especial la prevención de la obesidad. Para dar cumplimiento a este objetivo, de acuerdo con el *Real Decreto 697/2022, de 23 de agosto, por el que se aprueba el estatuto del Organismo Autónomo Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición*, la AESAN OA dispone de los siguientes órganos:

ÓRGANOS DE GOBIERNO	ÓRGANOS EJECUTIVOS	ÓRGANOS COLEGIADOS ADSCRITOS
<ul style="list-style-type: none"> • Presidencia • Consejo Rector 	<ul style="list-style-type: none"> • Dirección ejecutiva • Secretaría general • Subdirección general de gestión de la seguridad alimentaria • Subdirección general de control oficial y alertas • Subdirección general de nutrición 	<ul style="list-style-type: none"> • Comisión Institucional • Consejo Consultivo • Comité Científico

ORGANOS DE GOBIERNO

- La **Presidencia** ostenta la máxima representación institucional de la AESAN OA en el ámbito nacional e internacional.
- El **Consejo Rector** es el órgano colegiado de gobierno de la AESAN OA al que le corresponde ejercer la superior dirección de la Agencia, establecer estrategias y líneas generales de actuación, así como velar por la consecución sus objetivos, conforme a lo establecido en del Real Decreto 697/2022.

ORGANOS EJECUTIVOS

- La **Dirección Ejecutiva** ejerce la dirección del personal y de los servicios y actividades de la AESAN OA y la gestión económico-financiera de la Agencia. Elabora el anteproyecto de presupuesto, el plan anual de actuación, el plan de actividades y la memoria de actividades y la estrategia técnica de comunicación de la Agencia, entre otras tareas.
- La **Secretaría General** desempeña funciones de apoyo a la dirección ejecutiva en materia de contratación administrativa, presupuestaria, gestión económica, contabilidad, jurídica, tecnologías de la información y de las comunicaciones, régimen interior y de gestión de recursos humanos.
- La **Subdirección General de Gestión de la Seguridad Alimentaria** coordina las actuaciones relativas a la gestión del riesgo alimentario en la producción, transformación, elaboración,

transporte, distribución y venta o servicio al consumidor final y colectividades. Asimismo, ejerce la secretaría de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (CIOA):

- Propone medidas de gestión del riesgo en alimentos formulando, entre otras medidas, propuestas para nuevos desarrollos normativos y promoviendo la simplificación y unificación de las normas, además de planificar, coordinar y desarrollar estrategias de actuación en relación con la seguridad alimentaria en las fases posteriores a la producción primaria y la nutrición.
- Coordina e informa sobre la posición española y representa a España en los asuntos de seguridad alimentaria que se traten en la Unión Europea y en los organismos internacionales, especialmente la Comisión Mixta FAO/OMS del *Codex alimentarius*, de la que la AESAN OA es punto de contacto, sin perjuicio de las funciones de relación con estos u otros organismos en materias que incidan en la producción primaria de alimentos, importación, exportación o reexportación de mercancías atribuidas a otros departamentos ministeriales.
- Gestiona el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- La **Subdirección General de Control Oficial y Alertas** desempeña en el ámbito de su actividad las siguientes funciones:
 - Coordina las actuaciones de las Administraciones Públicas en territorio nacional, relativas al control oficial de los establecimientos alimentarios y alimentos, sin perjuicio de la competencia de otros ministerios en el ámbito de la producción primaria.
 - Coordina la recogida de resultados de programas específicos de control y su validación, así como el envío a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).
 - Coordina el funcionamiento de la red de alerta alimentaria existente en el territorio español y su integración en los respectivos sistemas comunitario e internacional.
 - Coordina la iniciativa de formación de la Comisión Europea *Better Training for Safer Food (BTSF)*.
 - Corresponden igualmente a esta subdirección general, el control y supervisión de los laboratorios: **Centro Nacional de Alimentación y Laboratorio de Biotoxinas Marinas**.
- La **Subdirección General de Nutrición** asume el desarrollo de las funciones relativas a la gestión de la promoción de una alimentación saludable, promoviendo al mismo tiempo la práctica de la actividad física, con el fin de invertir la tendencia ascendente de la prevalencia de la obesidad, en coordinación con el centro directivo con competencias en materia de salud pública del Ministerio de Sanidad. Para ello:
 - Elabora, promueve y participa en estudios y trabajos de investigación sobre seguridad alimentaria y nutrición.
 - Impulsa coordinadamente con el Ministerio de Sanidad la estrategia de la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad, de acuerdo con lo establecido en la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

- Impulsa y participa en el seguimiento de la publicidad de alimentos y bebidas, especialmente la dirigida a menores.
- Apoya en su funcionamiento al Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad previsto en la Ley 17/2011.

ORGANOS COLEGIADOS ADSCRITOS

- La **Comisión Institucional** es el órgano de cooperación y coordinación, interterritorial e interdepartamental entre las distintas Administraciones Públicas con competencias en seguridad alimentaria y nutrición.

El funcionamiento de la Comisión Institucional se estructura a través de sus sesiones plenarias, de las Comisiones Permanentes de Seguridad Alimentaria, de Laboratorios y de Nutrición, en las que se debaten y elaboran los acuerdos, informes, estudios, planes de acción y procedimientos que posteriormente son aprobados por ella, y de grupos de trabajo, con el objetivo de mejorar la coordinación entre las autoridades competentes de las distintas Administraciones Públicas y conseguir una mayor armonización de las actuaciones en todo el territorio nacional.

- El **Consejo Consultivo** es el órgano de participación activa de la sociedad en los asuntos relacionados con la seguridad alimentaria y la nutrición. En él se encuentran representadas las organizaciones económicas, profesionales y sociales cuyo ámbito de actividad incide directa o indirectamente en la seguridad alimentaria y su objetivo es colaborar en la planificación, coordinación y desarrollo de estrategias que fomenten la información, educación y promoción de la salud en el ámbito de la nutrición y en la prevención de la obesidad.
- El **Comité Científico** es el órgano de evaluación de riesgos, está formado por 20 científicos independientes y tiene la función de proporcionar a la AESAN OA informes científicos en materia de seguridad alimentaria y nutrición. Realiza tareas de evaluación de riesgos, así como de identificación y evaluación de los riesgos emergentes dentro del marco de las actuaciones de la AESAN OA.

Además de los órganos establecidos en el estatuto de la AESAN mencionados anteriormente, la Agencia dispone de otros dos órganos:

- **Comisión de Coordinación:** Es el órgano interministerial que articula la coordinación entre los Ministerios de Consumo, de Sanidad y de Agricultura, Pesca y Alimentación, en los términos expresados en la disposición adicional décima del Real Decreto 139/2020, de 28 de enero, y al amparo de lo previsto en el artículo 22.2 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, con el objeto de adoptar las medidas necesarias que garanticen un funcionamiento cohesionado en relación con las competencias de la AESAN OA. Está regulada por el Real Decreto 44/2021, de 26 de enero, por el que se crea la Comisión de Coordinación entre el Ministerio de Consumo, el Ministerio de Sanidad y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en relación con la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
- **Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad:** Se crea por Acuerdo de Consejo de Ministros el 18 de enero de 2013 como respuesta al mandato legal establecido en el artículo 38.1 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición y para promover el

desarrollo de políticas y la toma de decisiones basadas en el conocimiento y análisis periódico de la situación nutricional de la población española. Por Acuerdo del Consejo de Ministros, el 18 de enero de 2013, se constituye por tanto como órgano colegiado de apoyo y asesoramiento a la AESAN OA en la ejecución por ésta de las competencias que tiene atribuidas en relación con alimentación saludable, la actividad física y la prevención de la obesidad.

4. ACTIVIDADES DE LA AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN PARA EL AÑO 2026

De acuerdo con el artículo 6 del *Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria*, con el fin de lograr el objetivo general de un nivel elevado de protección de la salud y la vida de las personas, la legislación alimentaria se basará en el análisis del riesgo, salvo que esto no convenga a las circunstancias o la naturaleza de la medida legislativa.

Los tres elementos del análisis del riesgo en el que deben basarse las políticas de seguridad alimentaria son: la evaluación del riesgo, la gestión del riesgo y la comunicación del riesgo.

4.1. COORDINACIÓN CIENTÍFICA

Según lo establecido en el artículo 2.1 de la Ley 11/2001, de 5 de julio, uno de los objetivos específicos de la AESAN OA es actuar como centro de referencia de ámbito nacional en la evaluación de riesgos alimentarios. Además, el artículo 2.2 establece que una de sus funciones es proporcionar un soporte técnico que, para el conjunto de las Administraciones con competencias, garantice el uso de la mejor evidencia científica.

4.1.1. Evaluación de Riesgos

4.1.1.1. Comité Científico

Según establece el artículo 23 del Real Decreto 697/2022, por el que se aprueba el Estatuto del Organismo Autónomo Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, el Comité Científico es el órgano de la AESAN OA encargado de proporcionar el asesoramiento científico necesario para que la Agencia lleve a cabo las actividades que le son encomendadas.

A lo largo del año 2026 se desarrollarán las siguientes actividades:

- Renovación de la composición del Comité Científico de la AESAN. Se convocará la renovación de la composición del Comité Científico de la AESAN y se valorarán las candidaturas recibidas. De acuerdo con el Estatuto de la AESAN OA (Real Decreto 697/2022), en la selección de los miembros del Comité Científico se aplicarán los criterios de excelencia, adecuación de los candidatos a las funciones requeridas, independencia y disponibilidad objetiva para el adecuado ejercicio de su función.
- Durante 2026 está prevista la aprobación y/o publicación de, al menos, los siguientes informes:
 - Informe en relación con la situación nutricional de la mujer durante la menopausia, perimenopausia y postmenopausia.
 - Informe sobre el riesgo de intoxicación alimentaria por presencia de aminas biógenas en comidas elaboradas a base de carne de pollo consumidas por población infantil menor de 3 años.

- Informe sobre el riesgo asociado al consumo de determinados alimentos potencialmente alergénicos.
- Informe sobre las condiciones de mantenimiento de los alimentos elaborados con huevos y ovoproductos en los establecimientos minoristas.
- Informe sobre el riesgo de la transmisión de bacterias multirresistentes al consumidor a través de los alimentos.
- Informe sobre la Intolerancia Hereditaria a la Fructosa (IHF) y la intolerancia intestinal (malabsorción) a la fructosa.
- Informe sobre las condiciones de conservación en frío de comidas preparadas.
- Informe sobre la modificación de los criterios de identidad y pureza de bentonita y tierras decolorantes activadas como coadyuvantes para la elaboración de aceites vegetales.
- Informe sobre la modificación de los criterios de identidad y pureza de bentonita y tierras decolorantes activadas como coadyuvantes para la elaboración de otros alimentos.
- Informe sobre la seguridad del uso de la perlita expandida como coadyuvante tecnológico para la filtración de aceites vegetales comestibles.
- Informe sobre la seguridad del uso de un extracto de yuca como coadyuvante tecnológico para el lavado de frutos cítricos.
- Informe sobre el balance riesgo-beneficio del consumo de pescado en lo referente a la presencia de metilmercurio y el posible efecto protector del selenio.
- Informe en relación con la situación nutricional de la población española con respecto a la ingesta adecuada de yodo.
- Informe sobre el riesgo asociado al consumo de complementos alimenticios durante la menopausia, perimenopausia y posmenopausia.

4.2.1.1. Secretaría Técnica del Comité Científico

- La Secretaría Técnica del Comité Científico, ejercida desde el Área de Evaluación de Riesgos, prestará apoyo científico-técnico en la elaboración de los informes, incluyendo la elaboración de borradores, la búsqueda de información y referencias y la realización de consultas.
- Se prepararán las reuniones plenarias del Comité Científico (comisiones de servicio y rendiciones de cuentas, convocatorias, orden del día, documentación necesaria para las reuniones y actas, entre otros) y se asistirá a ellas. En 2026 está prevista la organización de 4 reuniones plenarias (marzo, junio, septiembre y diciembre) y, al menos, 30 reuniones de los grupos de trabajo formados para la elaboración de los informes del Comité Científico.
- Se realizará la maquetación y publicación de los informes del Comité Científico (en español e inglés) y de los números 42 y 43 de la Revista del Comité Científico de la AESAN. Los informes se difundirán a más de 500 destinatarios relevantes en seguridad alimentaria y nutrición y se incluirán en el repositorio *Knowledge Junction* de Zenodo y en la revista *Food Risk Assess Europe* de la EFSA. Además de esto, se informará a la EFSA y a los Estados miembros de la Unión Europea, de los informes del Comité Científico en elaboración mediante la herramienta *Risk assessment initiatives hub*.
- Se difundirá la actividad del Comité Científico y de sus miembros en cursos, jornadas y seminarios, se actualizarán los textos de la página web de la AESAN relacionados con la

Evaluación de riesgos y el Comité Científico en español e inglés y se elaborarán respuestas a consultas externas relacionadas con la evaluación de riesgos y el Comité Científico de la AESAN. **Gestión de datos personales y profesionales**

- Se continuará realizando la gestión de datos personales y profesionales de miembros del Comité Científico, de los grupos de expertos y de expertos externos que puedan colaborar con la AESAN OA en la evaluación de riesgos alimentarios y nutricionales.

Evaluación de la seguridad de productos

La Secretaría actuará de interlocutor entre el Comité Científico y los solicitantes de informes, a los que se orientará en la preparación de sus expedientes.

Se realizará la evaluación de expedientes sobre la seguridad del uso de coadyuvantes tecnológicos, de conformidad con los Reales Decretos 773/2023 y 640/2015, prestando apoyo al Comité Científico para la evaluación de, al menos, los expedientes relativos a: Modificación de los criterios de identidad y pureza de la bentonita y las tierras decolorantes para la elaboración de aceites y grasas vegetales comestibles y para otros alimentos, Uso de la perlita expandida para la filtración de aceites vegetales y uso de un extracto de yuca como coadyuvante tecnológico en el lavado de cítricos.

Grupo de expertos sobre estudios de vida útil

Se coordinará el Grupo de expertos constituido de acuerdo con el artículo 25 del Estatuto de la AESAN OA sobre estudios de vida útil en relación con *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo, para la revisión del Documento de orientación para la verificación de estudios de vida útil y sus ejemplos.

Red de inocuidad alimentaria

Se coordinará la participación de las unidades de la AESAN OA en la Red *OneHealth4Food* de excelencia sobre inocuidad alimentaria para el desarrollo, armonización y adopción de metodologías basadas en “*One Health*” enfocadas a la evaluación de nuevos riesgos microbiológicos, coordinada por la Universidad de Córdoba.

Proyectos de investigación

Se valorarán las solicitudes de apoyo a proyectos de investigación presentados a convocatorias nacionales o de la Unión Europea, elaborando, en su caso, los documentos de apoyo necesarios y se continuará gestionando y facilitando la participación de unidades de la AESAN OA en los proyectos de investigación ya concedidos.

Riesgos emergentes

Se participará en la Red científica de la EFSA de riesgos emergentes (EREN) y se establecerá un procedimiento de identificación de riesgos emergentes alimentarios basado en el informe del Comité Científico de la AESAN y en las directrices de la EFSA.

Se organizará un Seminario de formación sobre identificación de riesgos emergentes para los miembros del Comité Científico en colaboración con la EFSA.

Jornada del Comité Científico de la AESAN

Se organizará la 4ª Jornada del Comité Científico de la AESAN, que en 2026 tratará sobre Seguridad Alimentaria y Aspectos Sociales.

Jornada conjunta EFSA-AESAN

Se prevé la organización de un evento conjunto con la EFSA sobre gestión de expertos científicos y de la elaboración de opiniones científicas por parte de países de la Unión Europea y Latinoamericanos.

Jornada sobre *Listeria monocytogenes*

Será organizada junto a los miembros de la red de investigación Asegura de la Universidad de Córdoba y el CSIC.

Aplicaciones relacionadas con la evaluación de riesgos

Está prevista la puesta en marcha de dos aplicaciones informáticas en la página web de la AESAN para:

Cálculo del tamaño de muestra representativa de aves de cada manada o cada lote de lagomorfos, para someterla a inspección *post mortem*.

Evaluación de estudios de vida útil de determinados alimentos, en base los informes del Comité Científico de la AESAN OA sobre este tema.

Bases de datos relacionadas con la evaluación de riesgos

Se continuará con el mantenimiento y actualización de las bases de datos de:

Expertos en seguridad alimentaria y nutrición.

Límites máximos de contaminantes y otros parámetros de interés sanitario.

Seguimiento y recopilación de los informes publicados por organizaciones de evaluación de riesgos alimentarios de 14 países.

Encuestas de prestación de servicios

Se realizarán encuestas de prestación de servicios a solicitantes de evaluaciones de riesgos e informes científicos, y a usuarios de bases de datos.

Visita de evaluadores de riesgo del programa EU-FORA de EFSA a la AESAN

Se gestionará la visita a la AESAN en 2026 de evaluadores de riesgo del programa EU-FORA de la EFSA que desarrollan su actividad en España o que proceden de organizaciones españolas.

4.1.2. Actividades como Punto Focal de la EFSA en España

Participación en el Consejo de Administración de la EFSA (*Management Board*)

El Consejo de Administración de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) es responsable de elaborar el presupuesto y los programas de trabajo anuales de la EFSA y

supervisar su ejecución. Se compone de representantes de los 27 Estados miembros de la UE y de otras organizaciones.

La AESAN OA representa a España en este Consejo que, en 2026, se reunirá en marzo (25-26), junio (24-25) y diciembre (16-17).

Se continuará dando apoyo a los representantes españoles en el Consejo de Administración de la EFSA, facilitando información y la preparación de reuniones, entre otros.

Participación en el Foro Consultivo de la EFSA (Advisory Forum)

El Foro Consultivo asesora a la Dirección Ejecutiva de la EFSA en el ejercicio de sus funciones. Constituye un mecanismo para intercambiar información y fomentar la cooperación entre la EFSA y los organismos competentes en evaluación de riesgos de los Estados miembros.

La AESAN representa a España en este Foro que, en 2026, se reunirá en marzo (4-5), junio (10-11), octubre (2-3) y diciembre (2-3).

Se continuará dando apoyo a los representantes españoles Foro Consultivo, facilitando la preparación de reuniones o la colaboración en tareas conjuntas con la Red de Puntos Focales, entre otros.

Participación como Punto Focal de la EFSA en España

Los Puntos Focales son los puntos de contacto que actúan, en cada país, como nexo entre la EFSA y las diferentes autoridades nacionales y organismos de investigación en seguridad alimentaria. Forman una red técnica de cooperación que tienen la función de mejorar el conocimiento y visibilidad de la EFSA, maximizar la cooperación científica, y facilitar la recopilación y transferencia de información en el ámbito de la seguridad alimentaria.

La AESAN OA actúa como Punto Focal de EFSA en España que, en 2026, se reunirá en febrero (18-19), mayo (27-28) y septiembre (23-24).

Se continuará dando apoyo a los representantes españoles, facilitando la preparación de reuniones o la colaboración en tareas conjuntas con la Red de Puntos Focales, entre otros.

Además, en 2026 se realizarán las siguientes actividades como Punto Focal de EFSA en España:

- Renovación anual del convenio con la EFSA para las actividades principales como Punto Focal en España.
- Elaboración de informes de ejecución de las actividades planificadas conforme al convenio con la EFSA, tanto parciales como finales.
- Participación en otras reuniones de la red de Puntos Focales, como sesiones temáticas dirigidas a facilitar la ejecución de las tareas.
- Firma de convenios para actividades a medida (actividades *tailor-made*) en las que participan organizaciones españolas:
- *“Machine Learning-Driven Risk Ranking Framework for Virulence & Resistance Traits: An E. coli Case Study”*. Universidad Politécnica de Cartagena.
- *MedFoodNet: research-to-practice network for enhanced food safety communication in the Mediterranean Region*. Universidad de Alicante.

- Participación en reuniones relativas a actividades *tailor-made*.
- Coordinación de la actividad *tailor-made* “*Monitoring and assessing the potential impact of the introduction of the invasive weed teosinte on maize cultivation in the EU*”, ejerciendo como punto de contacto entre la EFSA y las organizaciones españolas y francesas participantes, siendo responsable del cumplimiento de los plazos de los entregables y de la transferencia de fondos a las organizaciones españolas.
- Dar apoyo al Centro Nacional de Alimentación como participante en la actividad *tailor-made* “*One Health approach to investigate Botulinum neurotoxin-producing bacteria contamination levels from farm to fork*”.
- Dar apoyo al Centro Nacional de Alimentación y a la Universidad de Córdoba como participantes en la actividad *tailor-made* “*A retail prevalence study to investigate microbiological contamination levels in ready-to-eat (RTE) plant-based dairy and meat substitutes*”.
- Dar apoyo a la Vocalía de Comunicación como participante en la actividad *tailor-made* “*MS Communication Coordinators*”.
- Gestión de la pertenencia de organizaciones españolas a la lista de organizaciones colaboradoras con la EFSA (Lista del artículo 36 del Reglamento (CE) 178/2002):
- Se organizará la "X Jornada de Cooperación Científica de las organizaciones científicas españolas con la EFSA".
- Inclusión de las nuevas organizaciones españolas en la Lista del artículo 36 y renovación de aquellas que cumplen 3 años de pertenencia, asesorándolos y comprobando que reúnen todos los requisitos necesarios. En 2026 está prevista la renovación de 4 organizaciones.
- Revisión y actualización del procedimiento de inclusión y renovación de dichas organizaciones colaboradoras.
- Realización de una encuesta sobre la solicitud y participación de estas organizaciones en convocatorias ofertadas por la EFSA, y los problemas encontrados.
- Apoyo a los representantes españoles en las redes científicas de la EFSA y a las redes nacionales:
- Seguimiento de la actividad de las redes científicas de la EFSA y colaboración con los representantes españoles en las mismas, incluyendo las nominaciones de los representantes o la colaboración en la revisión de los términos de referencia de las redes.
- Organización y celebración de la reunión anual de coordinación de los representantes nacionales en las redes de la EFSA.
- Apoyo a las redes nacionales de expertos: organización y celebración de la reunión anual de la Red nacional de nanotecnología y de la reunión anual de la Red nacional de materiales en contacto con alimentos.
- Gestión de consultas realizadas por los puntos Focales de la EFSA en otros Estados miembros de la UE, y de las realizadas al resto de puntos focales a petición de organizaciones españolas.
- Difusión de la información procedente de la EFSA a nivel nacional a través de la publicación del Boletín digital del Punto Focal, de la página web de la AESAN OA y de correos electrónicos dirigidos. Además, para asegurar que las listas de difusión están actualizadas se hará una revisión mensual de los contactos.

- Apoyo a la formación de consorcios y colaboraciones entre los miembros de la comunidad científica española y los de los restantes Estados miembros de la UE, colaborando en la búsqueda de socios y en el intercambio y difusión de las convocatorias.
- Apoyo al programa europeo de becas de formación de evaluadores del riesgo alimentario, EU-FORA, ayudando a la formación de consorcios entre las organizaciones que proporcionan los alumnos y las organizaciones hospedadoras, así como dando el apoyo necesario en la realización de la solicitud a los investigadores interesados y facilitándoles toda la información necesaria.
- Dar apoyo a la EFSA búsqueda de datos y expertos nacionales, comunicación de eventos nacionales, respuesta a encuestas, o apoyo en las traducciones al español de material divulgativo elaborado por la EFSA, entre otras actividades.
- Actualización del perfil de España en el Almanaque mundial de seguridad alimentaria (WFSA), del Instituto Federal Alemán de Evaluación de Riesgos (BfR), que proporciona una visión general de las estructuras y organizaciones de los diferentes países en materia de seguridad alimentaria.
- Respuesta a otras consultas externas relacionadas con el Punto Focal y de la EFSA.
- Actualización de los textos de la web de la AESAN OA relacionados con el Punto Focal y la EFSA en español e inglés.

4.1.3. Factores psicosociales y seguridad alimentaria

Se incorporará la psicología como elemento que aporte conocimiento científico sobre los factores psicológicos y sociales que influyen en la percepción y la comunicación del riesgo, la toma de decisiones, la confianza en las instituciones, la cultura de seguridad alimentaria y otros comportamientos relacionados con la alimentación y la salud.

Para consolidar la presencia de la psicología en la AESAN y fortalecer su aportación científica y aplicada al análisis del riesgo se realizarán distintas actividades: charlas dirigidas al personal de la AESAN OA, al Comité Científico de la AESAN OA y a evaluadores de riesgos del programa EU-FORA. Se desarrollará el espacio de la web de la AESAN OA sobre factores psicosociales en la seguridad alimentaria y se apoyará a la Subdirección General de Gestión de Seguridad Alimentaria en el desarrollo de la *Guía de Cultura de la Seguridad Alimentaria* dirigida a Industria Alimentaria.

Respuesta a consultas externas relacionadas con los factores psicosociales y la seguridad alimentaria.

- Actualización de los textos de la web de la AESAN OA relacionados con los factores psicosociales y la seguridad alimentaria en español e inglés.

4.2. SEGURIDAD ALIMENTARIA

4.2.1. Gestión de la Seguridad Alimentaria

4.2.1.1. Desarrollo normativo

Se corresponden con el trabajo que se desarrolla de cara al establecimiento de normas (legislación) a nivel nacional, Unión Europea e internacional.

- **Normas nacionales**

En 2026 está previsto trabajar en el desarrollo de las siguientes propuestas normativas:

- Proyecto de real decreto por el que se modifican el Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la unión europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación y el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, 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: realizada ya la Consulta Pública Previa, en 2026 se prevé continuar con la tramitación, estimando su finalización en 2027.
- Proyecto de real decreto por el que se modifican el Real Decreto 1487/2009, de 26 de septiembre, relativo a los complementos alimenticios y el Real Decreto 847/2011, de 17 de junio, por el que se establece la lista positiva de sustancias permitidas para la fabricación de materiales poliméricos destinados a entrar en contacto con los alimentos: realizada ya la Consulta Pública Previa, en 2026 se prevé continuar con la tramitación, estimando su finalización en 2027.
- Proyecto de real decreto por el que se modifica el Real Decreto 3176/1983, de 16 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Especies Vegetales para Infusiones de uso en Alimentación.

Además, se va a trabajar en los informes preceptivos solicitados por otros departamentos de la administración general del estado sobre proyectos normativos relativos al ámbito agroalimentario. Se estima la elaboración de 12 informes en 2026.

- **Normativa Unión Europea: Desarrollo de actos legislativos**

Constituyen la legislación básica de la Unión Europea y se preparan mediante el [procedimiento legislativo ordinario](#). La participación de la AESAN OA en este proceso se realiza a nivel del Consejo de la UE, a través de los grupos de trabajo del Consejo, concretamente en los Grupos «[Alimentos y Sistemas Alimentarios](#)», «Animales y Cuestiones Veterinarias» y «Recursos Genéticos e Innovación Agrícolas».

- En 2026, en principio, no hay ningún Acto Legislativo en marcha o que esté previsto iniciar los trabajos.

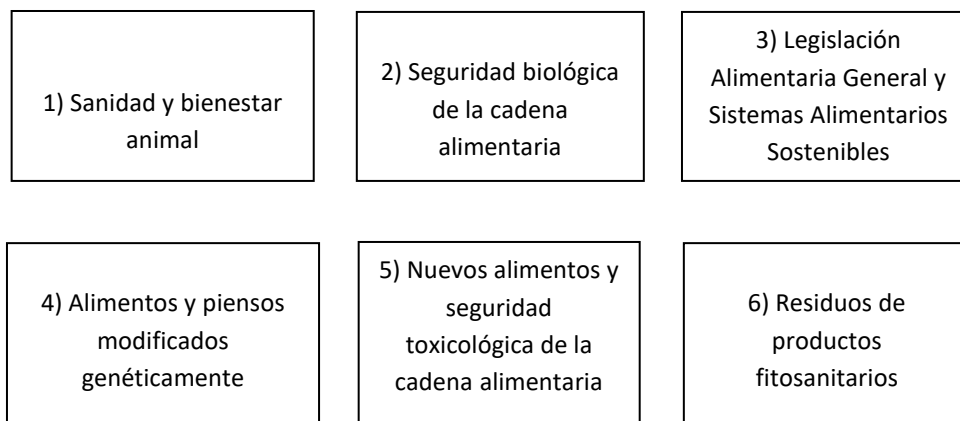
Por otro lado, el desarrollo de los actos legislativos se lleva a cabo junto con la Comisión Europea con base en las delegaciones que se establecen en los actos legislativos: actos delegados, actos de ejecución y procedimiento de reglamentación con control. Para ello, la Comisión Europea prepara los proyectos junto con los Estados miembros de la UE en grupos de trabajo o de expertos y luego se aprueban en el Comité Permanente de Plantas, Animales, Alimentos y Piensos (para los actos de ejecución y el procedimiento de

reglamentación con control) o se someten a escrutinio del Consejo y del Parlamento Europeo (actos delegados).

La AESAN OA participa en 26 grupos y subgrupos de trabajo/expertos de la Comisión Europea actualmente activos sobre temas diversos como:

- Aplicación de los reglamentos de higiene.
- Criterios microbiológicos.
- Zoonosis.
- Encefalopatías espongiformes transmisibles.
- Subproductos de origen animal no destinados a consumo humano.
- Control oficial de productos de origen animal.
- Moluscos bivalvos vivos.
- Bienestar animal.
- Aditivos alimentarios.
- Aromas alimentarios.
- Enzimas alimentarias.
- Materiales en contacto con los alimentos.
- Contaminantes agrícolas.
- Contaminantes industriales y medioambientales.
- Contaminantes orgánicos persistentes.
- Residuos de productos fitosanitarios.
- Información alimentaria facilitada al consumidor.
- Alimentos para grupos específicos de población.
- Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables.
- Nuevos alimentos.
- Alimentos modificados genéticamente.
- Complementos alimenticios y alimentos enriquecidos.
- Definición de nanomaterial en alimentos.
- Legislación alimentaria general y sostenibilidad de los sistemas alimentarios.
- Plataforma de la UE sobre pérdidas y desperdicio alimentarios.
- Medicamentos veterinarios

También participa en las reuniones de 6 secciones del Comité Permanente de Plantas, Animales, Alimentos y Piensos de la Comisión Europea:



La participación prevista en los grupos de trabajo y en las reuniones del Comité Permanente supone la presencia en más de 100 reuniones, generando unos 90 proyectos de reglamentos de la Comisión Europea, así como unas 100 decisiones de la Comisión para la autorización de procesos de reciclado de plástico.

Actualmente se está trabajando en los siguientes proyectos específicos:

- Modificación del Reglamento (CE) nº 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Revisión del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/2017 por el que se establecen disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
- Modificación del Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006 en relación con los hidrocarburos aromáticos de aceites minerales, hidrocarburos aromáticos policíclicos en nuevas matrices, furanos y metilfuranos, actualización de los límites máximos de mercurio en pescados.
- Actualizaciones de las listas de aditivos alimentarios, límites máximos de residuos de productos fitosanitarios, declaraciones nutricionales y de propiedades saludables, vitaminas, minerales y otras sustancias que se pueden añadir a los complementos alimenticios y alimentos enriquecidos y nuevos alimentos autorizados.

Esta lista se irá incrementando conforme la Comisión Europea vaya proponiendo nuevos trabajos a lo largo de 2026.

• Normas Internacionales

La Comisión del Codex alimentarius (CAC) es un organismo internacional auspiciado por la FAO y la OMS que desde 1963 elabora normas alimentarias internacionales con el doble objetivo de proteger la salud de los consumidores y eliminar barreras al comercio.

La AESAN OA participará en la reunión anual de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC 49, en Ginebra del 6-10 de julio de 2026) y en las de los siguientes comités relacionados con la gestión del riesgo en los alimentos:

- Aditivos alimentarios (CCFA56). En China, del 13 al 17 de abril de 2026.
- Contaminantes en los alimentos (CCCF19). En Egipto, del 19 al 23 de octubre de 2026.
- Residuos de Plaguicidas (CCPR57). Pendiente de fecha.
- Higiene de los Alimentos (CCFH56). En Estados Unidos de América, del 16 al 20 de noviembre de 2026.
- Etiquetado de los Alimentos (CCFL49). En Ottawa (Canadá), del 11 al 15 de mayo de 2026.
- Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU45). En Nuremberg (Alemania), del 2 al 6 de noviembre de 2026.
- Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS45). En Budapest (Hungría), del 9 al 13 de marzo de 2026.
- Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS28). En Perth (Australia), del 12 al 17 de octubre de 2026.
- Comité Coordinador FAO/OMS para Europa (CCEURO34). En Berlín (Alemania), del 21 al 25 de septiembre de 2026.

Para preparar la posición española la AESAN gestiona y coordina reuniones de coordinación previas. Asimismo, para establecer la posición de la Unión Europea se mantienen reuniones de coordinación previas a nivel del Consejo de la UE, tanto en Bruselas como en los lugares donde se celebran estas reuniones, y a nivel del Comité Coordinador Regional del Codex para Europa (CCEURO) y de la CAC. Además, la AESAN, como Punto de Contacto Codex, coordina y gestiona la participación de la delegación española en aquellos comités en los que participan otros departamentos ministeriales.

Además, se participará en:

- Preparación a nivel de Consejo (WP CODEX) de la posición UE para la Comisión del Codex Alimentarius y sus comités.
- Participación en grupos de trabajo electrónicos de la Comisión del Codex Alimentarius y sus comités:
 -
 - Revisión del Código de Prácticas para la Reducción de la Acrilamida en los Alimentos (CCCF).
 - Límite máximo (LM) de metilmercurio en atún y plan de muestreo asociado. (CCCF).

- Etiquetado de alérgenos y etiquetado precautorio de alérgenos (CCFL).
- Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción de alimentos (CCFH).
- Alineación de los textos del Codex desarrollados por el CCFH con los Principios Generales de Higiene de los Alimentos revisados (CCFH).
- Revisión de las Directrices sobre la aplicación de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos para el control de virus en alimentos (CCFH).
- Revisión de las Directrices para el control de *Campylobacter* y *Salmonella* en Carne de pollo (CCFH).
- Revisión de las directrices sobre la aplicación de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos para el control de *Listeria monocytogenes* en alimentos (CCFH).
- Gestión de compuestos no respaldados sin problemas de salud pública programados para su revisión periódica por la JMPR y la base de datos nacional de registro (CCPR).
- Norma de alimentos para lactantes mayores y niños pequeños (CCNFSDU).
- Establecimiento de valores de referencia de nutrientes- Necesidades (VRN-N) para personas de 6 a 36 meses de edad.
- Desarrollo de directrices nutricionales (en el marco del CCEURO). España realiza en este GTE una labor como copresidente.

Por último, se continuará participando en otras reuniones internacionales, como:

- Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV): Armonización internacional sobre aspectos relativos al vino.
- Comité Oleícola Internacional (COI): Armonización internacional sobre aceites y grasas comestibles.
- **Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (CIOA)**

Las actuaciones que específicamente se desarrollarán en el ámbito de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria a lo largo de 2026 son:

- Sesiones de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria: Labores de coordinación, gestión y asistencia en calidad de Secretaría de la CIOA. Previstas 2 reuniones.
- Grupo de trabajo especial de la CIOA sobre la Directiva 2015/1535: Coordinación y asistencia a las reuniones del Grupo de trabajo de la Directiva 2015/1535. Previstas 8 reuniones.

- Coordinación a nivel nacional para preparar las reuniones del Codex Alimentarius: Organización de reuniones de coordinación a nivel nacional para la Comisión del Codex Alimentarius y sus comités. Previstas 12 reuniones.
- Tramitación de la participación de la delegación española en la Comisión del Codex Alimentarius y sus Comités y en los Grupos de trabajo electrónicos dependientes de los mismos.

4.2.1.2. Coordinación institucional

En este apartado se describen todos aquellos trabajos que se realizan en materia de gestión del riesgo pero que no implican la elaboración de una norma.

- **Elaboración de notas interpretativas y documentos guía**

A lo largo de 2026 se tiene previsto trabajar en los siguientes documentos:

- Actualización de documentos guía:
 - Procedimiento normalizado de trabajo de aturdimiento en matadero.
 - Documento sobre las medidas de control aplicables a movimientos de animales vivos y productos desde zonas de restricción por enfermedades animales de la lista A.
 - Actualización de PNTs de bienestar animal.
 - Actualización del documento de preguntas y respuestas sobre carne separada mecánicamente.
 - Actualización del documento de orientación para la verificación de estudios de vida útil en relación con *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo.
 - Documento de notas interpretativas de complementos alimenticios.
 - Inspección a descontaminadores del Reglamento 2022/1616 sobre plásticos reciclados.
- Elaboración estimada de una docena de notas interpretativas sobre contaminantes y aguas de bebida envasada, residuos fitosanitarios y de medicamentos veterinarios, ingredientes tecnológicos, riesgos biológicos, higiene, bienestar animal, información alimentaria al consumidor, nuevos alimentos, alimentos enriquecidos, alimentos para grupos específicos de población.
- Actualización de la Guía de RGSEAA: elaboración de directrices, documentos de interpretación en el seno de los grupos de trabajo de la Comisión. Revisión nº 17.

- **Colaboración con otras unidades de la Administración General del Estado**

En el marco de las competencias de AESAN OA, se colaborará con otras unidades de la AGE y se tienen previstas las siguientes actividades:

- Colaboración con el MAPA y el INIA en materia de productos fitosanitarios y sus residuos.
- Colaboración con investigadores del CSIC en materia de técnicas analíticas y medidas de mitigación de contaminantes industriales en los alimentos, como es el caso de la acrilamida, los hidrocarburos de aceites minerales y los hidrocarburos aromáticos policíclicos.
- Elaboración de informes de colaboración con las fuerzas de seguridad del Estado y la Administración de Justicia expedientes relacionados con complementos alimenticios.
- Elaboración de informes de colaboración con las fuerzas de seguridad del Estado y Administración de Justicia en expedientes relacionados con empresas alimentarias.
- Revisión de informes de los expedientes tras su estudio en la Comisión Nacional de Bioseguridad (CNB).
- Elaboración de informes sobre consultas del Consejo General de Colegios de Farmacéuticos y de Médicos y la AEMPS sobre complementos alimenticios, etc.
- Elaboración de informes sobre autorización de los productos fitosanitarios (MAPA).
- Colaboración con el Ministerio de Sanidad en el ámbito del etiquetado, presentación y publicidad de la lactancia materna y de las bebidas alcohólicas.
- Coordinación con la Dirección General de Consumo (MDSCA2030) y la Dirección General de Alimentación (MAPA) en materia de información alimentaria al consumidor.
- Colaboración con el MAPA en materia de nuevos alimentos y su control en frontera.
- Evaluación de campañas de promoción de alimentos en colaboración con el MAPA.
- Reuniones de coordinación con el MAPA en materia de bienestar animal, moluscos bivalvos vivos, Anisakis, programas de control de zoonosis de transmisión alimentaria, subproductos animales no destinados al consumo humano, alimentación animal, trazabilidad, sanidad animal, normas de comercialización y contaminantes.
- Realización de Estudios Coordinados (estudios prospectivos) relacionados con la seguridad alimentaria en colaboración con otras Unidades de AESAN OA (SGCOA - incluido CNA), del MAPA (control en frontera), así como con las CCAA. En 2026 está prevista la realización de 3 estudios coordinados: sobre presencia de mercurio en atún en conserva; determinación de Organismos Modificados Genéticamente en productos orgánicos, harinas y cereales con procedencia de la UE y EEUU y determinación de furanos en café, antes y después de la preparación de la preparación para su consumo
- Reuniones de coordinación con el Ministerio de Industria y Turismo y el Ministerio de Transportes y Movilidad Sostenible.
- Reuniones de seguimiento del Protocolo Dirección General de la Guardia Civil (DGGC) y Secretaría General de Consumo y Juego (SGCJ).

- Colaboración con el CCAES y el Ministerio de Sanidad en materia de enfermedades transmitidas por alimentos.

Además, en 2026 está prevista la participación de la AESAN OA en los siguientes grupos de trabajo de la AGE a nivel nacional:

- Comité de Medicamentos Veterinarios (CODEMVET) de la AEMPS.
- Comité de Disponibilidad de Medicamentos Veterinarios (CODIVET) de la AEMPS.
- Mesa del Mercurio (MAPA-Sector Pesquero-AESAN OA).
- Mesa del Anisakis (MAPA-Sector Pesquero-AESAN OA).
- Comisión Interministerial de Organismos Modificados Genéticamente (CIOMG).
- Comisión Nacional de Bioseguridad (CNB).
- Comisión Interministerial de Biomonitorización Humana (CIBMH).
- Comisión Interministerial para la Economía Circular (COMIN)
- Comité asesor para la prestación de productos dietéticos con la S.G. de Cartera del MS.
- Comisión Permanente de Mercancías Perecederas.
- Subcomisión de mercancías perecederas.
- Comisión Nacional de Subproductos de origen Animal No Destinados Al Consumo Humano.
- Comisión Nacional de Coordinación en Materia de Alimentación Animal.
- Grupo de Trabajo sobre medidas de mitigación para la prevención de la presencia de acrilamida en alimentos (dirección y coordinación).
- Comisión Interministerial de Estrategias Marinas.
- Mesa de Coordinación de la Calidad Alimentaria (MECOCALA).
- Consejo General de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias.
- Grupo de Trabajo coordinación de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Grupo de Trabajo sobre la presencia de metilmercurio y mercurio en pescado (dirección y coordinación).
- Grupo de Trabajo Técnico Interministerial en materia de desperdicio alimentario.
- Grupo de trabajo técnico sobre contaminantes orgánicos persistentes (MITERD).
- Grupo de trabajo técnico de coordinación en materia de sanidad animal (MAPA_AESAN).
- Grupo de trabajo sobre moluscos bivalvos vivos (JACUMAR). (AESAN-MAPA- CCAA).

- **Participación en grupos de trabajo a nivel nacional para cooperación institucional y coordinación con las Comunidades Autónomas (CCAA)**

En 2026 está previsto celebrar 4 reuniones de la Comisión Permanente de Seguridad Alimentaria (gestión de riesgos) con las CCAA y continuar con la coordinación de los Grupos de Trabajo con las CCAA creados en el seno de la Comisión Institucional de la AESAN:

- Para la armonización de criterios relacionados con el RGSEAA.
- De bienestar animal, para la aplicación de la normativa de bienestar animal en el sacrificio.
- De seguimiento del Real Decreto 1086/2020.
- De seguimiento del Real Decreto 1021/2022.Sobre la formación de los manipuladores de alimentos.
- Sobre complementos alimenticios.
- Sobre alimentos para usos médicos especiales.
- De coordinación del Control de *Listeria monocytogenes*.
- Sobre Bebidas energéticas.
- Sobre aguas de consumo humano (Capítulo VI del Real Decreto 3/2023).Sobre carne madurada.
- De criterios para realizar inspecciones a recicladores de PET bajo el Reglamento 2022/1616.
- Para la revisión de las guías de buenas prácticas de higiene y APPCC que presenta el sector para su adopción como guías nacionales.
- De criterios para valorar los expedientes de comunicación de puesta en el mercado de alimentos para usos médicos especiales.

Asimismo, se ofrece apoyo técnico para la gestión de notificaciones en la Red de Alerta Alimentaria (iRASFF, SCIRI e INFOSAN).

- **Participación en grupos de trabajo a nivel internacional**

- Elaboración de una lista de plantas para su uso en complementos alimenticios (Jefes de Agencia-HoA).
- Grupo de Trabajo sobre Armonización de la Supervisión Reglamentaria en Biotecnología (WP-HROB) y grupo de trabajo para la seguridad de nuevos alimentos y piensos (WP-SNFF) -OCDE-.
- Participación en reuniones de los diferentes centros de referencia (CR) de la UE en bienestar animal: CR de porcino, CR de aves de corral y otros animales pequeños de granja, CR de rumiantes y equinos y CR de animales acuáticos.

- Participación en Workshops de EFSA sobre contaminantes en alimentos.
- Comité de dirección y técnico del grupo de países adheridos a Nutri-Score.
- **Comunicación, coordinación y colaboración con el sector y la sociedad civil**
 - En 2026 se continuará celebrando la reunión del Plan de Apoyo a las personas afectadas de alergias e intolerancias alimentarias. Este foro, que reúne a las principales asociaciones de personas afectadas por alergias e intolerancias alimentarias, a la industria de la alimentación y bebidas, al sector de la distribución, al colectivo médico y a diferentes Unidades de la AESAN, se debaten los avances, trabajos y los retos y limitaciones con el fin de mejorar la gestión del riesgo asociado a las sustancias y productos que producen alergias e intolerancias alimentarias y conseguir un entorno más seguro para estos grupos de población vulnerable.
 - Celebración de una jornada sobre la aplicación de nuevas tecnologías a la inspección en mataderos, dirigida tanto al sector cárnico como a las autoridades competentes, para informar sobre distintos proyectos en este área.
 - Organización, en colaboración con el CEBAS-CSIC de un webinar dirigido a las industrias que comercializan frutas y verduras enteras, cortadas o congeladas para dar a conocer las opiniones de EFSA sobre la gestión segura del agua y la aplicación WaterManage4You
 - Gestión estimada de unas 15 solicitudes de operadores alimentarios en materia de nuevos alimentos (procedimiento de demostración de historial de consumo en alimentos), donde la validación se hace en la AESAN antes de enviar a EFSA y a la Comisión Europea.
 - Revisión de guías de buenas prácticas de higiene elaboradas por los sectores nacionales.
 - Gestión de las solicitudes de los operadores de autorización de procedimientos de reciclado de materiales destinados a entrar en contacto con alimentos.
 - Gestión estimada de una solicitud de los operadores para la autorización de declaraciones de propiedades saludables en los alimentos, donde la validación se hace en la AESAN antes de enviar a EFSA y a la Comisión Europea.
 - Evaluación de las Guías de buenas prácticas de higiene/APPCC presentadas por el sector a nivel UE.
 - Gestión estimada de unas 12 consultas por medios electrónicos de asociaciones de consumidores y preparación de informes.
 - Preparación de informes técnicos y asesoramiento a asociaciones del sector. Reuniones con asociaciones representativas del sector y empresas alimentarias. En 2026, se espera mantener más de 150 reuniones con las principales asociaciones del sector de las empresas de alimentación y bebidas y de la distribución. Estas reuniones tienen diferentes objetivos, por un lado, consultarles y conocer el potencial impacto o

su opinión sobre las distintas normativas en desarrollo que pueden afectar sus actividades. Asimismo, se atiende a sus peticiones de interpretación de la normativa y problemática de aplicación. Del mismo modo, participamos en jornadas, congresos organizados por las asociaciones del sector que son muy útiles para dar a conocer las actividades de la Agencia.

- Elaboración de documentos divulgativos sobre seguridad alimentaria en el marco del Programa Editorial de la AESAN. Estos documentos (folletos, infografías, etc.) van dirigidos a la población general o a un grupo de población especialmente vulnerable ofreciendo información sencilla para ayudar a las personas consumidoras a prevenir o reducir riesgos alimentarios, aunando así la gestión y la comunicación del riesgo. Para 2026, en principio, está previsto realizar los siguientes: Intolerancia hereditaria a la fructosa y malabsorción a la fructosa: dos grandes desconocidas; Intolerancia hereditaria a la fructosa y malabsorción a la fructosa: la información alimentaria como herramienta de gestión del riesgo; Cómo fermentar vegetales en casa de forma segura; Prevención de listeriosis en personas de riesgo; Sacrificio de animales sin aturdimiento; Etiquetado de los alimentos para usos médicos especiales; ¿Verdadero o falso? sobre etiquetado y composición de los complementos alimenticios; Recomendaciones de niveles de yodo en embarazadas y población general (título por concretar); revisión de la Guía de etiquetado de alimentos que contienen cereales con gluten: reglas para la información de la presencia o ausencia de gluten; Etiquetado precautorio de alérgenos en los alimentos. (condicionado a los avances en el Comité del Codex Alimentarius),
- Reuniones con personal de embajadas de países terceros para intercambiar opiniones sobre temas relacionados con seguridad alimentaria.

4.2.1.3. Gestión del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA)

Las actuaciones que específicamente se desarrollarán en el RGSEAA a lo largo de 2026 son:

- Tramitación y gestión de altas, ceses y modificaciones de datos de complementos alimenticios y alimentos para grupos específicos de población en RGSEAA competencia AESAN OA.
- Informes sobre expedientes de productos alimenticios.
- Tramitación y gestión de altas, ceses y modificaciones de datos de complementos alimenticios y alimentos para grupos específicos de población en RGSEAA competencia CCAA.
- Tramitación y gestión de altas, ceses y modificaciones de datos registrales de empresas comunicados por CCAA.
- Tramitación y gestión de altas, ceses y modificaciones de datos registrales de aguas minerales naturales y aguas de manantial competencia de AESAN OA.

- Emisión de certificados de empresas. Tramitación y expedición de certificados de industrias a efectos de exportación.
- Finalización de la nueva aplicación de RGSEAA.

En 2026 se prevé la gestión de unas 8500 altas, ceses y modificaciones de datos registrales de industrias, la gestión de unos 3000 complementos alimenticios notificados a la AESAN, la tramitación de unos 3000 complementos alimenticios notificados a las CCAA y la gestión de unos 50 expedientes de alimentos para usos médicos especiales para su financiación por el Sistema Nacional de Salud.

4.2.2. Control Oficial y alertas alimentarias

4.2.2.1. Coordinación institucional

- **Procedimientos de coordinación y documentos de orientación**

Está previsto elaborar los siguientes documentos:

- Documentos de interpretación de la normativa nacional sobre controles oficiales. Está prevista la elaboración de los siguientes documentos derivados de la aplicación del *Real Decreto 562/2025 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas*. Listado de contenidos mínimos armonizados de actas, tanto de inspección como de toma de muestras para análisis ;
- procedimiento y modelo para la solicitud del segundo dictamen pericial por parte del operador de empresa alimentaria;
- listado de excepciones a la toma de muestras para la realización de un 2º análisis;
- guía de interpretación dirigida a las autoridades competentes;
- documento de preguntas y respuestas dirigidos al sector.
- Lista de comprobación para el programa 1 del PNCOCA, de inspección de establecimientos alimentarios y documento de clasificación de incumplimientos.
- Lista de comprobación para el programa 2 del PNCOCA, de auditorías del sistema de gestión de la seguridad alimentaria y documento de clasificación de no conformidades.
- Documento de orientación para la priorización en base al riesgo de aditivos y aromas y orientaciones para elaborar la programación de toma de muestras. Documento de orientación para la priorización en base al riesgo de alérgenos y orientaciones para elaborar la programación de toma de muestras
- Documento de orientación para la priorización en base al riesgo de Organismos Modificados Genéticamente para elaborar la programación de toma de muestras
- Documento de preguntas y respuestas en el control oficial del comercio de alimentos por internet.

- Documento de buenas prácticas para la digitalización de los datos de control oficial, dirigido a las autoridades competentes.

Se revisarán los siguientes documentos:

- Documento de orientación para la supervisión de los controles oficiales.
- Procedimiento de la Red SCIRI-ACA. Adaptación a los cambios y mejoras en iRASFF y acercamiento del SCIRI al funcionamiento del RASFF.
- Documento de orientación para la programación de muestreos de contaminantes en el marco del Plan Nacional de Control oficial de la cadena Alimentaria Documento de orientación para la programación de toma de muestras de peligros biológicos en el marco del Plan Nacional de Control oficial de la cadena Alimentaria
- Guía para la elaboración del programa de vigilancia y control de residuos de plaguicidas.

- **Grupos de trabajo nacionales**

- **Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2026-2030.** Se creó este grupo para abordar la redacción del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2026-2030 Trabaja durante este año a través de los subgrupos de trabajo, de inspección y auditorías, y de muestreo y análisis para la elaboración de documentos asociados al PNCOCA y sus programas de control.
- **Control oficial de páginas web y de alimentos comercializados por internet.** Se creó este grupo para abordar el control oficial del comercio electrónico de alimentos se y armonizar la planificación y ejecución de este tipo de controles. Este grupo lleva a cabo el desarrollo de procedimientos y documentos guía y promueve y participa en el diseño de actuaciones coordinadas de control en todo el territorio nacional.
- **Secuenciación genómica.** Este grupo coordinará actividades relacionadas con la secuenciación genómica derivadas de la aprobación del Reglamento de Ejecución (UE) 2025/179 relativo a la recogida y transmisión de datos analíticos moleculares en el marco de investigaciones epidemiológicas de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- **Grupo de trabajo de digitalización:** La digitalización de la inspección y la gestión de los datos generados es uno de los grandes retos de las autoridades competentes. Por ello, este grupo elaborará un documento de buenas prácticas, que abordará el uso de herramientas digitales, *checklists* informatizados, herramientas de gestión y análisis de datos y elaboración de informes dinámicos, entre otros temas.
- **Grupo de trabajo para la aplicación del Real Decreto 562/2025,** en el que se desarrollarán las tareas para facilitar su aplicación, indicadas anteriormente.

- **Participación en grupos de expertos europeos y grupos de trabajo internacionales**

Se continuará con la participación en los siguientes grupos:

Red científica de EFSA para la recopilación y seguimiento de detección de sustancias químicas: contaminantes, residuos de plaguicidas, residuos de medicamentos veterinarios, aditivos y aromas alimentarios y MECAS.

Red científica de EFSA para el seguimiento de zoonosis, incluyendo subgrupos de antibiorresistencias y secuenciación genómica.

Grupo de trabajo de la UE sobre zoonosis transmitidas por alimentos

Grupo de trabajo y grupo de expertos de la Comisión Europea sobre residuos de medicamentos veterinarios

Grupo de trabajo sobre contaminantes industriales y medioambientales en los alimentos

Grupo de trabajo sobre control de residuos de plaguicidas

Grupo de trabajo sobre materiales en contacto con alimentos

Grupo de trabajo de los HoA sobre controles oficiales de alimentos que se venden por internet.

Grupo de expertos de la Comisión Europea en control del comercio electrónico

Grupo de expertos nacionales sobre planes de control plurianuales y sistemas nacionales de auditoría.

Grupo de trabajo UE sobre reglamento de controles oficiales.

Grupo de trabajo UE de alertas alimentarias.

Reuniones de los Puntos de contacto nacionales del *Better Training for Safer Food*

Codex alimentarius: CCFICS (Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos)

Grupo de trabajo UE sobre fraudes alimentarios

➤ **Planificación del control oficial**

- **Actualización y adaptación del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA)2026-2030**

El PNCOCA es modificado anualmente a final de cada año por todos los ministerios implicados en el plan. Incluye dos tipos de modificaciones para cada uno de los objetivos de alto nivel del PNCOCA:

- **Actualizaciones**, en base a modificaciones que no suponen un cambio en el fondo ni en el contenido. Se incorporan, en su caso, nuevos procedimientos de control, revisión de

nueva normativa de aplicación, cambios organizativos de las estructuras de las autoridades de control, etc. **Adaptaciones**, como consecuencia de la entrada en vigor de nuevas legislaciones, nuevos ámbitos de control o nuevos requerimientos derivados de las auditorías de la Comisión Europea, que suponen un cambio más profundo en el contenido del PNCOCA.

Esta actividad incluye la integración de las diferentes partes del PNCOCA desde los ministerios implicados actualizadas y adaptadas anualmente, así como el diseño y maquetación del PNCOCA actualizado.

- **Diseño y ejecución de planes coordinados de control a nivel nacional**

Se llevará a cabo la redacción, coordinación y puesta en marcha de planes de control coordinados a nivel nacional, de acuerdo con iniciativas de la Comisión Europea o por acuerdos de la Comisión Institucional, por información de incumplimientos o necesidades de control.

A lo largo de 2026 está prevista la ejecución de los siguientes planes de control coordinados:

- Plan coordinado de control de aditivos y aromas.
- Plan coordinado de control de alimentos irradiados.
- Plan coordinado de alimentos que se venden por internet
- Plan coordinado de *Listeria* en alimentos listos para el consumo (segunda fase)

- **Elaboración del informe anual de resultados del Plan Nacional de Control oficial de la Cadena Alimentaria**

El Reglamento (UE) 2017/625, sobre controles y otras actividades oficiales y la Ley 17/2011, de seguridad alimentaria y nutrición, establecen la obligación de elaborar un Informe anual de resultados de la ejecución del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria. Por ello, hay que trabajar en:

- Elaboración del informe anual conforme al Reglamento de Ejecución (UE) 2019/723 para su envío a la Comisión Europea antes del 31 de agosto mediante la aplicación AROC, establecida para su remisión por parte de todos los Estados miembros.
- Recopilación de datos de la ejecución del control oficial de los 17 programas de control oficial de inspección, auditorías y muestreo: controles realizados, incumplimientos detectados y medidas adoptadas desde las CC. AA. para la elaboración del informe de resultados 2025 del objetivo 2 de alto nivel del PNCOCA 2026 –2030.
- Preparación y estandarización de datos orientada a la generación de informes dinámicos sobre los resultados de 2025 del objetivo 2 de alto nivel, iniciando con los Programas 8, 11, 14 y 15 del PNCOCA. Coordinación en la elaboración del informe

con el resto de los ministerios implicados en el PNCOCA, para su envío a la Comisión Europea.

- Diseño y maquetación del Informe anual 2025 de resultados.

Por otro lado, se trabajará con las autoridades competentes en el establecimiento de flujos de datos desde sus aplicaciones a los formatos armonizados de recogida de la información necesaria para la elaboración del informe anual.

- **Coordinación de las auditorías de la Comisión Europea**

Las auditorías de la Unidad F (HFAA) de la Comisión Europea en el ámbito de la seguridad alimentaria en España se coordinan por la AESAN, de forma que se prepara toda la información y documentación solicitada por el equipo auditor, antes, durante y tras la celebración de la auditoría, en constante comunicación y coordinación con las CC.AA. y el resto de los ministerios, y se lleva a cabo la organización de reuniones y visitas en el transcurso de dicha auditoría. Las etapas que se incluyen en el marco de una auditoría para las cuales hay que trabajar en la coordinación y preparación de documentación son, entre otras:

- plan de auditoría;
- elaboración del precuestionario;
- desarrollo de la auditoría;
- informe de auditoría, revisión y observaciones;
- plan de acción a las recomendaciones;
- actualización y cierre de actuaciones del plan de acción.

Además, la HFAA está trabajando en otra modalidad de controles, las auditorías documentales. Éstas difieren de las anteriores en que hay que cumplimentar un cuestionario detallado dirigido a todos los Estados miembros, con el fin de recabar información en un ámbito muy específico de control. Esto implica una nueva sistemática de trabajo y coordinación con todas las unidades implicadas.

➤ **Control oficial de sustancias químicas**

- **Programación del control oficial de sustancias químicas**

La programación y ejecución de los controles oficiales es competencia de las CC. AA. No obstante, existen determinadas disposiciones legales para la programación a nivel europeo, así como documentos de orientación para la programación de muestras y análisis por acuerdos de la Comisión Institucional. Por ello, la AESAN, junto con las CC.AA., coordinará una programación anual común para el año 2027 en los siguientes casos:

- **Programación de residuos de plaguicidas:**

En base al Reglamento de Ejecución (UE) 2021/1355 relativo a los programas nacionales de control plurianuales para los residuos de plaguicidas, se elabora cada año el Programa de vigilancia y control de residuos de plaguicidas, que incluye, por un lado, muestras recogidas y analizadas en el marco del Plan de control coordinado de la UE y, por otro lado, aquellas muestras que, en base al riesgo, sean programadas por las autoridades competentes de las CCAA.

El Plan de control coordinado de la UE se establece a través de Reglamentos de Ejecución que son actualizados anualmente, en los que se fijan las matrices de muestras concretas, y el número mínimo de muestras que cada Estado miembro debe tomar, así como las diferentes combinaciones de plaguicida y alimento que se deben analizar, tanto de origen vegetal como animal.

La *Guía para la elaboración del programa de vigilancia y control de residuos de plaguicidas*, aprobada en la Comisión Institucional, constituye un instrumento de apoyo para la programación anual basada en el riesgo que llevan a cabo las CCAA. En 2026 se procederá a una revisión de esta Guía en el marco de la evaluación integral de la metodología de programación, tomando como referencia las encuestas realizadas a las CCAA en 2025 y valorando, en caso necesario, la elaboración de documentos adicionales.

El [Documento SANCO/12745/2013](#) también sirve de apoyo en la programación, con la doble finalidad de: proponer plaguicidas para su inclusión en el Programa Plurianual de Control de la UE y recomendar plaguicidas para su inclusión voluntaria en los Programas Nacionales de Control.

AESAN coordina la elaboración de un único Programa Nacional, que es transmitido a la Comisión Europea y EFSA cada año.

– **Programación de contaminantes:**

Conforme a lo establecido en el Reglamento de Ejecución (UE) 2022/932, sobre disposiciones prácticas uniformes para la realización de los controles oficiales de la presencia de contaminantes en los alimentos y el Reglamento Delegado (UE) 2022/931 que establece normas para la realización de controles oficiales con respecto a la presencia de contaminantes en los alimentos, se elabora un plan de control de los alimentos comercializados en la Unión.

Los documentos *Metodología para el cálculo del impacto en salud de los contaminantes en los alimentos* y *Documento de orientación para la programación de muestreos de contaminantes en el marco del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025*, sirven de apoyo para calcular la frecuencia de muestreo mínima establecida en el anexo I del Reglamento (UE) 2022/932 para cada CA.

AESAN, en coordinación con las CC. AA., elabora la programación anual correspondiente a toda España que se envía a la Comisión Europea en los plazos establecidos al efecto.

Los documentos que sustentan dicha programación se elaboraron hace años y han sido objeto de diversas actualizaciones desde entonces. Durante 2026 se prevé realizar, junto con las comunidades autónomas, una evaluación de su utilidad. En caso de considerarse necesario, se llevará a cabo una revisión en profundidad de la metodología empleada para la programación de contaminantes, con el fin de garantizar su adecuación y eficacia.

– **Programación de residuos de medicamentos veterinarios:**

La programación de residuos de medicamentos veterinarios se elabora en base al Reglamento Delegado (UE) 2022/1644 y el Reglamento de Ejecución (UE) 2022/1646, e incluye tres planes, coordinados por AESAN y el Ministerio de Agricultura pesca y Alimentación (MAPA).

- El Plan nacional de control basado en el riesgo para la producción de los Estados miembros.
- El Plan nacional de vigilancia aleatorizada para la producción de los Estados miembros.
- Y el Plan nacional de control basado en el riesgo para las importaciones procedentes de terceros países.

A través del Real Decreto 562/2025 queda derogado el Real Decreto 1749/1998 y se crea la Comisión Nacional de Coordinación del Control de Sustancias Farmacológicamente Activas y sus Residuos, que es la encargada de elaborar anualmente la programación, en colaboración con las CC. AA., y de coordinar su ejecución, competencia atribuida a las CC. AA.

En este programa se considera especialmente el grado de capacitación de los laboratorios que realizan los análisis, que es evaluada en colaboración con los Laboratorios Nacionales de Referencia (LNR).

Esta información es enviada a la Comisión, y es revisada exhaustivamente por los Laboratorios de Referencia de la UE (EURL) que emiten un informe detallado sobre el grado de cumplimiento de las necesidades analíticas del Plan.

Dentro de la programación del control de los diferentes peligros químicos se llevan a cabo las siguientes tareas:

- Elaboración de los documentos de apoyo a la programación, distribución de muestras de programas europeos, priorización en base al riesgo en su caso.
- Actualización y envío a las CC.AA. de los formularios e instrucciones de cumplimentación correspondientes.
- Evaluación de las programaciones recibidas
- Agrupación de las programaciones recibidas y envío a las autoridades europeas.

- **Recopilación, revisión, validación y transmisión a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) de datos de control de sustancias químicas.**

Se coordina la recopilación de resultados del control oficial de sustancias químicas (residuos de plaguicidas, contaminantes, sustancias farmacológicamente activas y sus residuos, aditivos y aromas y materiales en contacto con alimentos) en las plataformas de EFSA, de forma que los datos recogidos sean homogéneos y cumplan con el formato legalmente establecido. Cabe destacar que 2026 será el segundo año en que se recopilen datos sobre aditivos y aromas. Asimismo, está previsto retomar la recopilación de información relativa a materiales en contacto con alimentos, para su posterior envío a EFSA, en continuidad con los resultados ya remitidos en 2021 tras el piloto en el que participó España. Para ello se llevarán a cabo las siguientes tareas:

- Revisión de la documentación facilitada por la EFSA para la remisión de datos de control, elaboración de guías nacionales y otros materiales de apoyo.
- Información a los proveedores de datos sobre la campaña anual de recogida de datos de residuos de plaguicidas, contaminantes, sustancias farmacológicamente activas y sus residuos, aditivos y aromas y materiales en contacto con alimentos.
- Envío a las CC. AA de las herramientas y las guías o materiales de apoyo para facilitar el traslado de datos.
- Recogida, revisión de los datos, creación y corrección de los documentos en formato XML para su remisión a la EFSA.
- Validación de los datos remitidos.
- Estudio y revisión de los datos nacionales que se incluirán en los correspondientes informes europeos y nacionales.
- Informe sobre el desarrollo de la campaña de recogida de datos.

- **Elaboración de informes nacionales de recopilación de datos**

Se prepararán los correspondientes informes dinámicos, así como Informes correspondientes a cada uno de los Programas de sustancias químicas del PNCOCA.

Respuesta a peticiones de datos, nacionales e internacionales

Se dará respuesta a peticiones de información efectuadas por distintos organismos, incluyendo autoridades competentes de Terceros Países en casos de exportaciones de nuestros productos.

- **Comisión Nacional de Coordinación del Control de Sustancias Farmacológicamente Activas y sus Residuos,**

La AESAN preside la Comisión Nacional de Coordinación del Control de Sustancias Farmacológicamente Activas y sus Residuos, siendo sus funciones las indicadas en el apartado “Programación de residuos de medicamentos veterinarios.

➤ Control oficial de agentes biológicos

- **Programación del control oficial de agentes biológicos**

La programación y ejecución de los controles oficiales es competencia de las CC. AA. No obstante, existen determinadas disposiciones legales para la programación a nivel europeo, así como documentos de orientación para la programación de muestras y análisis por acuerdos de la Comisión Institucional. Por ello, la AESAN, en coordinación con las CC.AA., elaborará una programación anual común en los siguientes casos:

- **Programación de antibiorresistencias.**

La AESAN elabora anualmente la programación de las muestras para la vigilancia de las RAM de acuerdo con la *Decisión de Ejecución (UE) 2020/1729*, cuya distribución se basa en el censo de población de cada comunidad autónoma. La programación se hace mediante muestreo prospectivo, estratificado y proporcional. También se elabora un documento de prescripciones técnicas sobre la toma de muestras.

- **Programación del control de agentes biológicos.**

Para realizar la programación de los controles de los **criterios de seguridad alimentaria** establecidos en el *Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios* y los límites de **biotoxinas marinas** contemplados en el *Reglamento (CE) 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal* se ha desarrollado una metodología estandarizada y basada en datos objetivos, que se encuentra descrita en los siguientes documentos aprobados en la Comisión Institucional de AESAN: *Metodología para el cálculo del impacto en salud de los peligros biológicos en los alimentos* y *Documento de orientación para la programación de toma de muestras de peligros biológicos en el marco del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025*.

Los documentos que sustentan dicha programación se elaboraron hace años y han sido objeto de diversas actualizaciones desde entonces. Durante 2026 se prevé realizar, junto con las comunidades autónomas, una evaluación de su utilidad. En caso de considerarse necesario, se llevará a cabo una revisión en profundidad de la metodología empleada para la programación con el fin de garantizar su adecuación y eficacia.

Además, para el control de otros microorganismos incluidos en el *Real Decreto 1940/2004, sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos*, las autoridades competentes deben realizar muestreos y análisis, con el fin de poder recoger la información necesaria para evaluar la exposición a zoonosis y agentes zoonóticos y caracterizar los riesgos que entrañan.

- **Recopilación, revisión, validación y transmisión de los datos a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) de datos de control de agentes biológicos.**

Se coordina la recopilación de resultados del control oficial de zoonosis y resistencias a los antibióticos en las plataformas de EFSA, de forma que los datos recogidos sean homogéneos y cumplan con el formato establecido por EFSA.

Para ello se llevarán a cabo las siguientes tareas:

- Revisión de la documentación facilitada por la EFSA para la remisión de datos de control y elaboración de guías nacionales.
- Información a los proveedores de datos sobre la campaña anual de recogida de datos de vigilancia de zoonosis y resistencias antimicrobianas.
- Envío a las CC. AA de las herramientas y las guías o materiales de apoyo para facilitar la transmisión de datos.
- Recogida, revisión de los datos y creación y corrección de los documentos en formato XML para su remisión a la EFSA.
- Validación de los datos remitidos.
- Estudio y revisión de los datos nacionales que se incluirán en los correspondientes informes europeos.
- Informe sobre el desarrollo de la campaña de recogida de datos.

- **Análisis conjunto de datos de zoonosis alimentarias en España**

Con objeto de compartir y analizar de forma coordinada la información de enfermedades zoonóticas de transmisión alimentaria con potencial impacto para la salud pública se ha constituido un Grupo Operacional de intercambio permanente de información integrado por el CCAES, CNM, CNE, AESAN y MAPA. Cualquiera de los puntos de contacto de este grupo que tenga información de un posible riesgo para la salud pública que requiera información adicional por parte de otros componentes, compartirá en el seno del mismo toda la información de la que disponga y de forma inmediata, por correo electrónico o a través de la plataforma más adecuada que esté disponible en ese momento.

- **Análisis conjunto de datos de secuenciación genómica previos a su envío a EFSA**

La EFSA solicita puntualmente datos de secuenciación genómica en animales y alimentos. Desde la AESAN se solicita la información relativa a alimentos a las CC. AA. y, en caso de coincidencia, se ponen en común los datos en alimentos con los datos en animales del MAPA, para consensuar su envío a EFSA. El Reglamento de Ejecución (UE) 2025/179 relativo a la recogida y transmisión de datos analíticos moleculares en el marco de las investigaciones epidemiológicas de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos será aplicable a partir del 23 de agosto de 2026. Esta norma obligará a las autoridades competentes a enviar a EFSA los resultados de la secuenciación genómica completa y los datos asociados relativos a las cepas de *Salmonella enterica*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli*, *Campylobacter jejuni* y *Campylobacter coli* procedentes de alimentos implicados en brotes de transmisión alimentaria. Esto hará necesario que la AESAN se coordine con todas las CC.AA. para cumplir el reglamento, e implica el reto de establecer un sistema que permita compartir esta información entre las autoridades de seguridad alimentaria. Se está trabajando para que este sistema esté listo cuando empiece a aplicarse

el reglamento. A medio plazo se busca que el sistema permita también compartir y comparar información genómica con las autoridades de salud humana, animal y del medio ambiente para aplicar un enfoque *one health* que permita mejorar las investigaciones epidemiológicas de las enfermedades de transmisión alimentaria.

- **Elaboración de informes nacionales de recopilación de datos de agentes biológicos**

Se prepararán los correspondientes informes dinámicos, sobre zoonosis y antibiorresistencias.

- **Respuesta a peticiones de datos, nacionales e internacionales**

Se dará respuesta a peticiones efectuadas por distintos organismos, incluyendo autoridades competentes de Terceros Países en casos de exportaciones de nuestros productos.

➤ **Gestión de las redes de alerta alimentarias y la red de cooperación administrativa**

La AESAN constituye el punto de contacto nacional del sistema de alerta europeo RASFF (*Rapid Alert System for Food and Feed*). A su vez, existe una red de alerta nacional denominada Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) de la cual la AESAN OA es el punto de contacto central.

Las redes de alerta de las que la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición forma parte como punto de contacto nacional, son:

- Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) que es la red de alerta alimentaria nacional.
- *Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)*, red de alerta europea de la que la AESAN forma parte como punto de contacto de la red de alerta alimentaria, en base a sus competencias.
- *The International Food Safety Authorities Network (INFOSAN)*, red de alerta a nivel mundial de la que AESAN forma parte igualmente como punto de contacto nacional.

Estas redes trabajan las 24 horas del día los 7 días de la semana para garantizar la retirada del mercado de todos los productos que puedan suponer un peligro para la salud de las personas.

A pesar de estas herramientas y del rápido funcionamiento del SCIRI, en ocasiones los productos han podido ser adquiridos antes de que se ponga en marcha el proceso de retirada y es por tanto necesario activar la fase de recuperación de productos, realizando una comunicación a la población para que no los consuman.

El principal objetivo de la comunicación de una alerta es que las personas estén informadas sobre si un producto presenta un riesgo grave, y si lo han comprado y lo tienen en sus casas, evitar que sea consumido.

En el marco de ambas redes de alerta, a lo largo de 2026 se desarrollarán las siguientes actividades:

- **Gestión de la Red de Alerta Alimentaria Nacional (SCIRI) y europea (RASFF) y red de asistencia y cooperación administrativa (ACA)**
 - Gestión y tramitación de las notificaciones alimentarias nacionales e internacionales que suponen un riesgo para la salud.
 - Gestión y tramitación de las notificaciones alimentarias nacionales e internacionales a través del sistema ACA en supuestos en los que no se ha detectado un riesgo para la salud.
 - Revisión del manual de uso de *iRASFF* en SCIRI-ACA.
 - Establecimiento de criterios de gestión armonizada de determinados riesgos en el ámbito de la red de alertas.
 - Seguimiento del procedimiento de colaboración con los Sectores Elaborador y de Distribución.
- **Elaboración de la memoria anual del SCIRI**

Se elaborará y publicará la memoria que recoge los principales datos sobre riesgos y productos implicados en las notificaciones gestionadas en el marco del SCIRI.

4.2.3. Centro Nacional de Alimentación

El Centro Nacional de Alimentación (CNA) proporciona apoyo científico-técnico y control analítico a las autoridades competentes y laboratorios de control oficial, actuando como laboratorio de referencia en los casos establecidos en las disposiciones correspondientes. Ello implica el desarrollo de actividades como Laboratorio Nacional de Referencia (LNR) en 17 de las 27 redes de laboratorios de la Unión Europea (EURL), para la seguridad de alimentos y piensos. Adicionalmente, a nivel nacional también desarrolla actividades de referencia para alimentos irradiados y alérgenos, ámbitos para los que actualmente no se han establecido laboratorios de referencia en la UE. Este papel lleva consigo la compleja coordinación de numerosas redes de laboratorios de control oficial pertenecientes a las CC. AA. El ejercicio de las funciones del CNA prevé el desarrollo de las siguientes actividades en 2026:

4.2.3.1. Tareas derivadas del papel del CNA como Laboratorio Nacional de Referencia (LNR)

- Participación como LNR en los ensayos interlaboratorios que organizan los laboratorios de referencia de la Unión Europea y otras entidades.
- Colaboración con los EURL para las validaciones de métodos de ensayo (ejemplos: validación de métodos de detección e identificación de OMG, métodos moleculares de microorganismos, métodos de recuentos bajos de bacterias, evaluación de un método para el aislamiento de bacterias resistentes a carbapenemasas, etc.)
- Colaboración en los grupos de trabajo organizados por el EURL para la elaboración de guías técnicas en apoyo a la legislación europea.

- Actividades de referencia y coordinación internacional: Participación en reuniones internacionales sobre temas técnicos como LNR y actualización de la configuración de la Base de Datos de los EURL: Data Pool. Revisión y actualización de la oferta analítica del laboratorio en la base de datos del EURL.
- Organización de ejercicios de intercomparación en coordinación con los laboratorios supervisores designados para realizar el control oficial de triquina según el artículo 40 del Reglamento 2017/625 de controles oficiales. El desarrollo de la actividad se realizará de acuerdo con el documento *“Procedimiento para la coordinación de laboratorios designados para control oficial de triquina conforme al Reglamento (UE) 2017/625, relativo a los controles oficiales y otras actividades oficiales”* aprobado en Comisión Institucional de 13 de marzo de 2024.
- Organización de ensayos de intercomparación con laboratorios españoles, en los que participan los laboratorios de control oficial de las CC. AA., así como otros países europeos y países terceros, realizando las tareas de convocatoria, envío de muestras, evaluación de resultado, asesoramiento. En 2026 está prevista la organización de 8 ensayos en el ámbito de microbiología alimentaria (5), residuos de medicamentos veterinarios (1) y contaminantes del procesado (2).
- Asistencia técnico-científica a las autoridades competentes y a los laboratorios oficiales designados para el control oficial. Atención a consultas técnicas a través de correo electrónico, teléfono, reuniones, organización de talleres y comunicaciones de laboratorio.
- Suministro de material de referencia a los laboratorios de control oficial.
- Organización de las Jornadas de Referencia del CNA, que se realizan con el objetivo de compartir con los Laboratorios de Control Oficial las novedades relacionadas con el análisis de los diferentes peligros potencialmente presentes en los alimentos y la puesta al día de las actividades y temas de interés en las redes europeas de laboratorios. Se incluirían también otras Jornadas impartidas por el CNA como LNR en ámbitos concretos.
- Actividades de formación del CNA, como impartición de cursos de formación y talleres prácticos para personal de laboratorios oficiales nacionales e internacionales, estancias de formación de personal técnico, estudiantes en prácticas o formación a alumnos universitarios en visitas al CNA.
- Publicación de documentos técnicos de apoyo a la acreditación, incluyendo análisis de cambios de normas ISO, notas interpretativas de documentos emitidos por la Entidad nacional de acreditación (ENAC), así como guías técnicas en apoyo a la implementación de la normativa (por ejemplo, sobre adecuación de validaciones a nuevos Reglamentos.)

4.2.3.2. Participación en grupos de expertos y grupos de trabajo nacionales e internacionales

Actividades de colaboración del CNA en grupos de expertos nacionales e internacionales para el desarrollo de documentos técnicos en apoyo a la reglamentación europea, implementación de métodos de ensayo, resolución de cuestiones técnicas, etc.

- Participación en grupos de expertos y grupos de trabajo nacionales:
 - Actividades de colaboración y apoyo a la Comisión Nacional del PNIR y coordinación de los laboratorios de las CC. AA. Revisión de configuraciones de los Laboratorios Oficiales.
 - Participación en comités o grupos de trabajo técnicos para la elaboración/revisión de documentos de AENOR y otras entidades, en el ámbito del alcance de las competencias del CNA.
 - Participación en el grupo de coordinación CCAES para la elaboración del documento para el “Desarrollo del Plan Nacional de Prevención, Vigilancia y Control de enfermedades de transmisión alimentaria”.
 - Participación en la Comisión Nacional de Bioseguridad
 - Participación en la Red de Alertas Biológicas (RE-LAB), regulada por la Orden PCI/1381/2018, de 18 de diciembre
- Participación en grupos de trabajo organizados por AESAN OA:
 - Participación y/o colaboración en grupos de trabajo del Comité Científico que así lo requieran.
 - Participación en grupos de trabajo organizados por el CNA: Reuniones de la red de alérgenos, OGM, plaguicidas, residuos de medicamentos y otras para discusión de cuestiones técnicas, desarrollo legislativo, etc.
 - Coordinación de la Red nacional de materiales en contacto con los alimentos, creada en 2024.
 - Colaboración en la coordinación y participación en la Comisión Permanente de Laboratorios, así como en los grupos de trabajo dependientes de la misma: grupo de trabajo sobre métodos de ensayo de alérgenos y grupo de trabajo sobre la aplicación del Real Decreto 562/2025, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas.
- Participación en grupos de trabajo internacionales:

Participación en grupos de expertos de entidades internacionales: EFSA, CEN, Consejo de Europa, así como en el Comité del Códex sobre métodos de análisis y toma de muestras (CCMAS).

4.2.3.3. Realización de estudios y trabajos científicos

Tradicionalmente está prevista la realización de estudios y trabajos científicos en apoyo a la seguridad alimentaria y la colaboración en publicaciones científicas con otros organismos, presentación de comunicaciones en congresos y publicación de artículos en revistas científicas.

En 2026 está prevista la participación en los siguientes estudios:

- Participación en el proyecto de EFSA “One Health approach to investigate Botulinum neurotoxin-producing bacteria contamination levels from farm to fork”.
- Continuación de la participación en proyectos de investigación relacionados con los materiales en contacto con los alimentos, en colaboración con la universidad de Santiago de Compostela.

4.2.3.4. Soporte laboratorial a la Administración

- Plan Coordinado alimentos irradiados. Coordinación del envío de muestras con las CC. AA. participantes en los planes coordinados de irradiados, realización de los ensayos.
- Estudios coordinados con las CC. AA. (AESAN OA). Participación en la elaboración de los protocolos de los estudios coordinados y realización de ensayos.
- Programa de resistencias antimicrobianas. Estudio de cepas de *E. coli* productora de betalactamasas de espectro ampliado (BLEA), betalactamasas AmpC y/o carbapenemasas, aisladas en carnes frescas de bovino y porcino, según la Decisión de Ejecución de la Comisión UE 2020/1729 de la Comisión relativa a la vigilancia y la notificación de la resistencia a los antimicrobianos de las bacterias zoonóticas y comensales.

4.2.3.5. Actividad de laboratorio

Además, se continuarán realizando las actividades propias del laboratorio relacionadas con las solicitudes de análisis y con el mantenimiento del sistema de gestión de la calidad conforme a la norma ISO 17025:

- Mantenimiento del sistema de gestión de calidad:
 - Auditorías realizadas al CNA por distintas entidades: DG SANTE, Comisión UE, ENAC, FDA, auditorías internas conforme a la norma ISO 17025.
 - Actividades de control y mantenimiento de métodos conforme a la norma ISO 17025 (controles, calibraciones, cualificaciones, etc.).
- Análisis de muestras: ensayos de las muestras, tanto externas como internas que sean registradas en el CNA para los distintos parámetros analíticos que sean solicitados e incluidos en el ámbito de competencia del CNA.
- Validaciones de métodos de ensayo: realización de ensayos para desarrollo y adecuación funcional de nuevas metodologías para dar respuesta a las reglamentaciones o sus modificaciones, así como a necesidades circunstanciales que pudieran surgir. Entre otras, están previstas en el ámbito de microbiología:
 - Validación del método de recuento de *Campylobacter* spp según la Norma ISO 10272-2 en alimentos para ajustarse a la modificación de la Norma 10272 que está desarrollando actualmente.
 - Validación del método de secuenciación del genoma completo (WGS) de las bacterias *Campylobacter jejuni* y *coli*, *Salmonella* spp, *Listeria monocytogenes*,

E.coli incluido STEC y resistencias a antimicrobianos para dar asistencia a las CCAA en el cumplimiento del Reglamento de 2025/179 y de la Decisión 2020/1729.

Durante 2026 es objetivo prioritario el avance en la implementación de las técnicas de secuenciación de bacterias, así como de los métodos de ensayo para la determinación de toxinas vegetales y la adaptación de los métodos de ensayo de micotoxinas y de residuos de sustancias farmacológicamente activas, de acuerdo con los reglamentos (UE) 2023/2782 y (UE) 2021/808, respectivamente.

- Ampliación del alcance de acreditación del laboratorio, en las diferentes áreas para las que el CNA es laboratorio de referencia.

4.2.3.6. Otras actividades

- Se continuará actuando como *data provider* para EFSA en brotes, recibiendo las solicitudes para evaluar la información remitida por las CC. AA. y realizar la introducción de las secuencias de bacterias relacionadas con brotes en alimentos.
- En 2026 está prevista una estancia formativa de personal de laboratorio de Chile y México, en el marco de un proyecto de cooperación internacional, con el objetivo de proporcionar soporte laboratorial relacionado con los análisis de micotoxinas en alimentos.
- Validación del método de recuento de *Campylobacter* spp según la Norma ISO 10272-2 en alimentos para ajustarse a la modificación de la Norma 10272 que está desarrollando actualmente.
- Validación del método de secuenciación del genoma completo (WGS) de las bacterias *Campylobacter jejuni* y *coli*, *Salmonella* spp, *Listeria monocytogenes*, E.coli incluido STEC y resistencias a antimicrobianos para dar asistencia a las CCAA en el cumplimiento del Reglamento de 2025/179 y de la Decisión 2020/1729.
- En 2026 se continuará con la implantación en el CNA, iniciada en 2025, de un programa informático de gestión de laboratorio (LIMS) que permita la gestión integrada de todas las actividades del CNA incluyendo no solo las relacionadas con las actuales aplicaciones informáticas SIGECA y CNALab (sistema de gestión de la calidad y gestión de muestras respectivamente), sino también las actividades relacionadas con la compra de servicios y suministros y toda la comunicación con los clientes que soliciten nuestros servicios.

4.2.4. Laboratorio de de biotoxinas marinas

Desarrolla su actividad en el control y seguimiento de las biotoxinas marinas presentes en alimentos de origen marino, garantizando la seguridad alimentaria y la protección del consumidor. El LBM está designado por la Comisión Europea como Laboratorio de Referencia de la Unión Europea para el control de las Biotoxinas Marinas (EURLMB). Esta designación implica

asumir las responsabilidades recogidas en el artículo 94 del Reglamento (UE) 625/2017, entre las que se incluyen:

- Asesoramiento científico-técnico a la Comisión Europea, a los Laboratorios Nacionales de Referencia (NRLs) y a laboratorios de terceros países.
- Coordinación de grupos de trabajo en el ámbito de las biotoxinas marinas.
- Formación especializada, incluyendo métodos analíticos y buenas prácticas.
- Organización periódica de ensayos de aptitud, conforme a los requisitos de la norma ISO/IEC 17043.

De acuerdo con el artículo 94 del Reglamento (UE) 625/2017, la organización de ensayos de aptitud es una de las responsabilidades clave de los laboratorios de referencia. El LBM organiza estos ensayos siguiendo los requisitos de la norma ISO/IEC 17043 y, para acreditar su competencia en esta actividad, ha solicitado la acreditación ante ENAC conforme a dicha norma.

Para mantener esta designación, el LBM debe cumplir con estrictos requisitos de calidad, incluyendo la acreditación UNE-EN ISO/IEC 17025 para sus actividades analíticas y la acreditación ISO/IEC 17043 para la organización de ensayos de aptitud.

El ejercicio de las funciones del LBM prevé el desarrollo de las siguientes actividades en 2026:

4.2.4.1. Mejora y armonización de los métodos de análisis

- Revisión y actualización de los procedimientos normalizados de trabajo para la determinación de biotoxinas marinas, publicados en la página web: se cambiará el diseño de estos procedimientos incluyendo ilustraciones y videos que faciliten la ejecución de estos. Este año se ha previsto la revisión y actualización del “EURLMB SOP for the analysis of Paralytic shellfish toxins (PST) by precolumn HPLC-FLD according to OMA AOAC 2005.06”
- Determinación de toxinas reguladas en matrices no tradicionales (erizos, gasterópodos). (En curso).
- Optimización del método cromatografía de interacción hidrofílica con detección por espectrometría de masas en tándem (HILIC LC-MS) para la determinación de tetrodotoxina (TTX) y análogos, en diferentes matrices. (En curso)
- Optimización del método de ensayo de citotoxicidad N2a CBA para la determinación de tetrodotoxina (TTX) y análogos. (En curso)
- Optimización del método de ensayo de citotoxicidad N2a CBA para la determinación de ciguatoxina (CTX). (En curso).
- Puesta a punto del método de determinación de fitoplancton mediante técnicas de análisis basadas en reacción en cadena de la polimerasa (PCR): se pondrá a punto de la técnica de análisis por q-PCR para detección y cuantificación de especies de fitoplancton tóxico (Gambierdiscus y otras).

4.2.4.2. Coordinación de la aplicación, por parte de los EU NRL, de los métodos de análisis

- Organización anual de ensayos de aptitud dirigidos a la red europea de EU NRLs y terceros países, para los tres grupos de toxinas legisladas (ácido domoico (ASP), lipofílicas (DSP) y paralizantes (PSP).
- Organización de un ejercicio de intercomparación dirigido a los EU NRL para la determinación de ácido domoico por cromatografía e líquidos (LC) con detección por espectrometría de masas en tándem (MS/MS).
- Evaluación de programas individuales de actividad de los NRLs.

4.2.4.3. Participación en los siguientes grupos de trabajo y workshop

- Grupo de trabajo ciguatoxina: armonización del método de ensayo de citotoxicidad (N2a CBA) para la determinación de ciguatoxina (CTX). (En curso)
- Grupo de trabajo “emerging toxins”: métodos de ensayos para la determinación de toxinas emergentes en diferentes matrices. (En curso)
- Grupo de trabajo de fitoplancton: aplicación de métodos moleculares para la detección de fitoplancton tóxico en actividades de monitorización y control. Actualización de guía técnica. (En curso)
- Grupo de trabajo permanente para asesoramiento sobre clasificación microbiológica de zonas de producción. Actualización de la guía técnica. (En curso)
- Grupo de trabajo para la armonización de criterios comunes en los métodos de determinación de biotoxinas marinas legisladas (*performance criteria*). Guía recomendación de criterios. (En curso)
- XXVIII Workshop anual organizado por el EURLMB para los EU NRL. La sede prevista para 2025 es Irlanda y tendrá lugar en octubre.
- Seminario de toxinas emergentes organizado por el EURLMB en Vigo, septiembre 2026.

4.2.4.4. Participación en cursos de formación para el personal de EU NRL, terceros países y DG SANTE

- Se recopilará la información de las necesidades formativas de los laboratorios de la red y posteriormente se organizarán los cursos pertinentes.
- Visita de técnicos de Chile, a requerimiento de DG Sante para formación en el método de determinación de toxinas paralizantes por cromatografía de líquidos con detector de fluorescencia, HPLC-FLD.

4.2.4.5. Asistencia científica y técnica a la Comisión en el ámbito de su misión

- Se participará en los grupos de trabajo de moluscos bivalvos y Codex CCMAS.
- Colaboración en remoto en auditorías de terceros países programadas por la DG SANTE.

4.2.4.6. Asistencia a congresos y publicaciones

- **Asistencia a congresos internacionales en el campo de las biotoxinas marinas:**
- 12th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis (RAFA 2026) 13, 12 noviembre, Praga
- Otros, por determinar.

- **Publicaciones científicas**

Elaboración de artículos para revistas científicas de alto impacto en el campo de las biotoxinas marinas y fitoplancton tóxico. Comunicaciones a congresos.

4.2.4.7. Actividad de laboratorio

- **Mantenimiento del sistema de calidad**
 - Actividades de control y mantenimiento de métodos conforme a la norma ISO 17025: participación en ensayos de intercomparación organizados por proveedores externos acreditados.
 - Auditorías recibidas: Auditorías realizadas al LBM por distintas entidades: DG SANTE, Comisión UE, ENAC, auditorías internas conforme a ISO 17025.
 - Acreditación conforme a los requisitos de la norma ISO 17043, como proveedor de ensayos de aptitud. (En curso)
- **Actividad Técnica**
 - Participación en grupos de expertos de entidades internacionales: CEN TC 275 WG 14 “*Marine Biotoxins*”.
 - Estancias de investigación: las colaboraciones nacionales e internacionales permiten estancias de investigación de personal propio, así como visitas de personal investigador externo.
 - Prevista una estancia de investigación en el National Research Council, Halifax (Canadá) en primavera de 2026, tema: análisis de ciguatoxinas.

4.3. NUTRICIÓN

4.3.1. Vigilancia de la obesidad y de sus factores determinantes

- **Estudio ALADINO**

A finales de 2024 se publicó el informe de la última edición del Estudio de Alimentación, Actividad física, Desarrollo INFantil y Obesidad en España (ALADINO 2023). En 2026 se

presentará un informe monográfico sobre las relaciones existentes entre la situación socioeconómica de las familias y la obesidad y el sobrepeso infantil, dando continuidad al informe *Obesidad y Pobreza Infantil: Radiografía de una doble desigualdad. Estudio del rol de los factores socioeconómicos en la obesidad de los escolares en España*.

Está prevista también la publicación de varios artículos científicos sobre la metodología y los principales hallazgos de este estudio que permitan dejar constancia a la comunidad científica de los hallazgos principales de este estudio, contribuyendo también a aumentar el conocimiento sobre el origen multifactorial de la obesidad infantil y la necesidad de prevenirla colectivamente con el objetivo de contribuir a objetivo 28 del Plan Estratégico Nacional para la reducción de la obesidad infantil. De forma específica se prevé contribuir con varios artículos al monográfico sobre obesidad en la infancia y la adolescencia de la Revista Española de Salud Pública.

De forma adicional, está previsto presentar de forma visual los principales resultados del Estudio a través de la web de la AESAN.

Asimismo, durante 2026 se iniciarán los trabajos preparatorios de cara a la próxima ronda del estudio, cuya fase de trabajo de campo está prevista en el curso académico 2027-2028.

En 2026 se prevé también actualizar los indicadores de sobrepeso, obesidad y exceso de peso tanto en población infantil como adulta, así como los de estilos de vida relacionados para el seguimiento de la Estrategia NAOS.

- **Explotación de la información sobre la composición de alimentos y bebidas contenida en una base de datos de alimentos de marca para identificación y monitorización de políticas nutricionales**

A lo largo de 2026 se prevé continuar los trabajos para la explotación de la información disponible en la base de datos de composición de alimentos y bebidas presentes en el mercado español en 2022. Las bases de datos de composición de alimentos actualizadas reflejan la variabilidad de productos a los que las personas consumidoras tienen acceso en sus elecciones de compra, así como los rápidos cambios que se producen en la comercialización de alimentos y bebidas debido a las reformulaciones, la introducción de nuevos productos y la eliminación de otros, lo que permite diseñar y monitorizar distintas políticas dirigidas a mejorar el entorno alimentario y a la lucha contra el sobrepeso y la obesidad. Además, esta información resulta de utilidad en el ámbito de la investigación, práctica clínica, para la industria y los consumidores.

Tras la publicación en 2025 del informe metodológico y de un cuadro de mandos con información estadística básica (número de productos, media, mediana, valor mínimo, valor máximo) del contenido de los distintos nutrientes, en 2026 está prevista la publicación de varios informes monográficos que abordarán grupos de alimentos de interés como los alimentos comercializados como alternativas vegetales a los productos de origen animal; así como sobre el contenido en nutrientes y otros componentes como la sal cuyo consumo excesivo se asocia a mayor riesgo de enfermedad cardiovascular.

Por otro lado, la Subdirección General de Nutrición participa en diferentes foros internacionales de discusión con representantes de otros países y expertos científicos con el objetivo de intercambiar experiencias para mejorar la recogida de datos de composición nutricional de forma automática.

Se mantendrán también contactos con distintos operadores económicos con vistas a establecer un sistema de información de composición de alimentos comercializados con información rigurosa y actualizada.

- **Informe sobre el impacto de las intervenciones de salud pública en el consumo y precio de alimentos y bebidas azucarados y edulcorados**

El análisis de los datos sobre la evolución del contenido de azúcares, presentes en algunos grupos de alimentos como las bebidas refrescantes, así como de su precio y consumo, permitirá evaluar el impacto que iniciativas como el Plan de colaboración para la composición de alimentos y bebidas o las medidas fiscales aplicadas en bebidas refrescantes, han tenido en el contenido en azúcares, la ingesta de azúcares por la población española y en el precio de venta de estos productos.

Con este objetivo, durante 2025 se ha llevado a cabo la recogida de información para la realización de un estudio sobre la evolución del precio, contenido en azúcares y consumo de bebidas refrescantes en España antes y después de la entrada en vigor del impuesto sobre bebidas azucaradas de Cataluña y la eliminación del tipo de IVA reducido a bebidas refrescantes. Los resultados de este estudio, cuya publicación está prevista en 2026, permitirán conocer el impacto que estas medidas fiscales han tenido en su contenido en azúcares, precio y su consumo con el objetivo de enfocar políticas de salud pública destinadas a facilitar las elecciones más saludables.

4.3.2. Desarrollo normativo

- **Adopción de un Real Decreto para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros dependientes de las administraciones públicas, hospitales y centros residenciales**

Tras la aprobación en 2025 del Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos, está en previsto en 2026 aprobar un nuevo real decreto que extienda este objetivo a la contratación de servicios de restauración por las administraciones públicas y en centros de personas dependientes o con necesidades especiales, garantizando que las comidas servidas en estos centros se asienten en las recomendaciones dietéticas sobre alimentación saludable y sostenible, para todos los grupos de edad. Para ello se establecerán criterios mínimos de calidad nutricional y de sostenibilidad que orienten la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en servicios de alimentación dependientes de organismos públicos, desarrollando las previsiones contenidas en los artículos 41 y 42 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, y se establecerá una definición y regulación de

~~restricciones a la comercialización de~~ alimentos ultraprocesados, particularmente en relación con la población infantojuvenil.

- **Regulación de la publicidad de alimentos y bebidas dirigida a menores**

Se continuará avanzando en los trabajos para reforzar la protección de los menores frente a la publicidad de alimentos y bebidas no saludables mediante la aprobación de una norma sobre regulación de la publicidad de alimentos y bebidas dirigida al público infantil, cuyo objeto es regular la publicidad de alimentos y bebidas con alto contenido en grasas, sal y azúcares dirigida a menores tomando como base los perfiles nutricionales de la Organización Mundial de la Salud.

La AESAN OA participa en reuniones como la red de acción de la Oficina de la región europea de la Organización Mundial de la salud para reducir la presión publicitaria en los niños, que facilita la cooperación y el intercambio de conocimiento entre los estados miembros con el fin implementar restricciones a la publicidad de alimentos con alto contenido en grasas, sal y azúcares dirigidas a menores.

4.3.3. Otras actuaciones en materia de nutrición

Con el objetivo de apoyar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el real decreto sobre comedores escolares, está previsto en 2026 continuar trabajando en la elaboración de documentos de orientaciones y notas interpretativas para la aplicación uniforme en todo el territorio de los requisitos que establece el real decreto.

4.3.4. Coordinación institucional

Desde la Subdirección General de Nutrición se colabora con otras administraciones y otras unidades de la Administración General del Estado, para el diseño e implementación de actuaciones de interés de común. En 2026 están previstas las siguientes actividades:

4.3.4.1. Coordinación con las CC.AA.

- **Programa 16 de control de la oferta alimentaria en centros educativos**
 - **Ya aprobado el segundo Programa 16 sobre oferta alimentaria en centros educativos del PNCOCA 2026-2030**, se continuará trabajando con las comunidades autónomas para reforzar y homogeneizar las actividades de vigilancia y control de la oferta alimentaria en centros educativos. Asimismo, en 2026 se recopilará y se elaborará el informe correspondiente al año 2025, en el marco del PNCOCA 2021-2025.
 - Coordinación e impulso del **Grupo de Trabajo para la elaboración de un documento de orientaciones para la aplicación del artículo 10 del Real Decreto 315/2025**.
 - **Coordinación e impulso de un grupo de trabajo con las CC.AA., para valoración de las diversas cuestiones que surjan en relación con la aplicación del Real Decreto 315/2025, y elaboración de las correspondientes notas interpretativas. Actualización**

de los indicadores del programa 16, en el contexto del Observatorio de la Nutrición y Estudio de la Obesidad.

- **Realización de un seminario de intercambio de experiencias sobre el uso de herramientas informáticas** para la supervisión de la adecuación de la planificación de los menús escolares a los requisitos del Real Decreto 315/2025.
- Realización de una nueva edición del **curso formativo sobre la aplicación del nuevo Programa 16 del PNCOCA**, en el marco del Plan de Formación Continua Interadministrativo 2026 AESAN OA.
- **Difusión de la guía sobre la alimentación saludable y sostenible durante el primer ciclo de educación infantil.**

La Educación Infantil de 0 a 3 años se constituye en un marco idóneo para proponer un modelo integral donde se contemple el proyecto de comedor, como visión holística, que atienda a los derechos, necesidades y recomendaciones de los organismos de nutrición y pediatría del periodo 0-3 años, y que será una realidad a medida que su implantación avance también por todas las áreas más despobladas y desprotegidas.

Tras los trabajos realizados en 2025 junto con las comunidades autónomas y autoridades sanitarias y educativas, se prevé en 2026 la publicación y difusión de la guía sobre la alimentación saludable y sostenible en el primer ciclo de educación infantil (0-3 años).

4.3.4.2. Coordinación dentro de la AGE

- **Plan Estratégico Nacional para la reducción de la Obesidad Infantil**
Se continuará participando en el desarrollo y evaluación del Plan Estratégico Nacional para la reducción de la Obesidad Infantil.
De manera específica, se espera contribuir con distintos artículos al monográfico de la Revista Española de Salud Pública sobre obesidad en la infancia y en la adolescencia y participar activamente en la reunión de alto nivel prevista para octubre de 2026.
- **Estrategias Nacionales de salud para incorporar en cada una de ellas aspectos relacionados con hábitos de alimentación saludables.**
Se continuará participando en los Comités Institucionales de las diferentes Estrategias de Salud, así como en aquellos grupos de trabajo que se establezcan para su adecuado desarrollo e incorporación de aspectos relacionados con el fomento de una alimentación saludable y sostenible.
En concreto se participará en los trabajos de los Comités Institucionales de las siguientes Estrategias de Salud: Cardiovascular, de Cáncer, de Abordaje de la Cronicidad, de Promoción de la Salud y Prevención, de Diabetes y Estrategia de Salud Pública.
- **Participación en el Grupo de trabajo de la Red de Escuelas Promotoras de Salud.**
- **Participación en el Grupo de trabajo sobre Lactancia Materna.**

4.3.4.3. Coordinación Internacional OMS

- **Iniciativa COSI (*WHO European Childhood Obesity Surveillance Initiative*): sistema de vigilancia armonizado de la situación ponderal, el entorno escolar y los hábitos dietéticos y de actividad física de escolares de 46 países europeos entre 6 y 9 años**

La AESAN OA continuará colaborando activamente en los trabajos relacionados con esta iniciativa a través del estudio ALADINO y mediante la participación en distintas reuniones, grupos de expertos y publicaciones científicas promovidas dentro de esta iniciativa.

- **Red Europea para la reducción de ingesta de sal (ESAN).**

La AESAN OA forma parte de esta red desde su creación en 2007 promovida por la oficina de la región europea de la Organización Mundial de la Salud. Su principal objetivo es armonizar los programas de reducción de sal en la región Europea de la OMS, apoyando a los países mediante la elaboración de guías para el establecimiento de objetivos de reducción de sal, control de la ingesta de sal y campañas de comunicación. También se considera una plataforma que reúne tanto a representantes de los países de la región europea de la OMS como a expertos científicos para facilitar el intercambio de información de las distintas iniciativas desarrolladas en el continente.

La AESAN OA, a través de la Subdirección General de Nutrición, participa activamente en las reuniones anuales y foros de discusión, presentando datos actuales de las estrategias que se están llevando a cabo para reducir la ingesta de sal en la población española.

- **Red Europea de reducción de azúcares y calorías (SCRN).**

La Red Europea de reducción de azúcares y calorías pretende identificar medidas para reducir la ingesta de azúcar y calorías en la región europea de la OMS, reforzando otras iniciativas y aunando esfuerzos para reducir las elevadas prevalencias de obesidad en la región. La AESAN OA, a través de la Subdirección General de Nutrición, forma parte de la red desde su creación en octubre de 2022. Además, de participar en las reuniones de la red, la AESAN OA forma parte del subgrupo de trabajo sobre reformulación, políticas fiscales y transparencia.

- **Red Europea de puntos focales de la OMS-EURO sobre nutrición y prevención de la obesidad**

La AESAN OA es punto focal de la red y participa en los dos grupos de trabajo dependientes de esta red de reciente creación:

- ✓ Red europea para el intercambio de experiencias y la identificación de políticas para la reducción de la presión publicitaria de alimentos no saludables dirigidos a niños.
- ✓ Red Europea para el intercambio de experiencias y la identificación de políticas sobre alimentación saludable y prevención de la obesidad.

4.3.4.4. Coordinación UE

- **Acción Conjunta sobre Enfermedades no transmisibles**

Desde enero de 2024 y durante los 4 años de duración del programa, la AESAN participará como entidad afiliada en la Acción Conjunta sobre prevención de cáncer y otras enfermedades no transmisibles, en la que participan 25 países de la Unión Europea. La acción conjunta tiene como objetivo apoyar estrategias y políticas para reducir la carga del cáncer y las enfermedades no transmisibles actuando sobre sus factores de riesgo tanto a nivel individual como poblacional. La AESAN continuará participando en los grupos y desarrollo de los trabajos del paquete sobre regulación e impuestos, que engloba iniciativas de reformulación, contratación pública y restricción de publicidad, así como en los grupos horizontales de coordinación, evaluación y diseminación de resultados.

4.3.5. Observatorio de la Nutrición

El Observatorio de la Nutrición se constituye como un sistema de información para conocer la situación nutricional y la evolución de la obesidad de la población española y como plataforma de encuentro entre todos los agentes implicados en los que convergen los objetivos de la Estrategia NAOS (promoción de una alimentación saludable y práctica de actividad física). El Observatorio está compuesto por una Presidencia, una Vicepresidencia, (a cargo de la Dirección Ejecutiva de la AESAN OA); unas vocalías con representantes de la propia AESAN OA, otros ministerios, CC. AA. y Ciudades Autónomas, sociedades científicas, consejos de colegios profesionales, asociaciones y federaciones españolas de distintos ámbitos relacionados con la nutrición y la prevención de la obesidad; y la Secretaría, que recae sobre la AESAN OA.

Durante 2026 están previstas las siguientes actividades:

- **Reunión del Pleno del Observatorio de la Nutrición y Estudio de la Obesidad**

Durante 2026 se celebrará con carácter ordinario la reunión anual del Pleno del Observatorio donde se presentarán los resultados de los estudios y publicaciones realizados, la actualización de los indicadores de seguimiento de la Estrategia NAOS y las principales líneas de trabajo de la AESAN OA y del resto de los miembros integrantes del mismo. Se podrán celebrar, con carácter extraordinario, otras reuniones para tratar temas de interés para la Estrategia NAOS.

4.3.6. Divulgación

- **Premios NAOS**

Los Premios Estrategia NAOS tienen como finalidad reconocer y dar mayor visibilidad a aquellos programas, intervenciones u otras iniciativas que entre sus objetivos contribuyan a la prevención de la obesidad, mediante la promoción de una alimentación saludable y/o de la práctica de actividad física regular en el marco de la Estrategia NAOS. Estos premios pueden además favorecer la aplicación en otros ámbitos o lugares, estimular la puesta en marcha de nuevos proyectos, permitir identificar “buenas prácticas” y promover la

cooperación entre las administraciones y los diferentes actores sociales y económicos para promocionar hábitos saludables. Durante 2026:

- Se resolverá la Edición 2025 correspondientes a su XIX edición.
- Se publicará la Resolución de la Convocatoria de la XX Edición de los Premios NAOS (edición 2026)
- Se realizará el acto de entrega de los Premios correspondientes a la edición 2025.

- **Convención NAOS**

Organización y desarrollo de la XVII Convención NAOS y del acto de entrega de los XIX Premios Estrategia NAOS.

La Convención NAOS, que celebrará su decimoséptima edición, se ha consolidado como un foro anual únicamente interrumpido por la situación de crisis sanitaria ocasionada por la Covid-19 y por la situación de emergencia provocada por la pasada DANA, dirigido a compartir experiencias e iniciativas de referencia tanto en el ámbito internacional como nacional, autonómico y local, orientadas al fomento de una alimentación saludable y sostenible, a la promoción de la actividad física y a la prevención de la obesidad. Durante la Convención de 2026 se celebrarán los 20 años del lanzamiento de la Estrategia NAOS.

- **Actividades de sensibilización y divulgación para promover estilos de vida saludables y sostenibles**

- Se colaborará en el diseño de los contenidos de la Campaña de comunicación institucional para la promoción de hábitos saludables en la infancia y juventud y prevención la obesidad infantil.
- Se prestará asistencia técnica para el diseño de los contenidos de la campaña de EFSA Safe2EAT, dedicada en 2025 a sensibilizar sobre la importancia de disminuir el consumo de sal.
- Se finalizarán los trabajos para trasladar las recomendaciones dietéticas saludables y sostenibles a un formato de pirámide de la alimentación.

4.4. COMUNICACIÓN

4.4.1. Manual de Estilos (imagen institucional) de la AESAN OA

En 2026 se terminará de elaborar del Manual de Estilos (imagen institucional) de la AESAN OA y se publicará una versión reducida en la página web.

4.4.2. Programa editorial de la AESAN OA.

Para fomentar la educación de la población en la protección y promoción de la salud, se utilizarán los diferentes medios disponibles (impresión, medios de comunicación, redes sociales, web...) para obtener la mayor difusión posible. Se buscarán sinergias con otros departamentos para lograr una

mayor difusión de los mensajes y lograr una cohesión institucional en la comunicación con la ciudadanía. **Se publicarán cerca de 35 documentos en el año 2026.**

4.4.3. Participación en grupos de trabajo internacionales sobre comunicación.

En la red de Expertos en Comunicación de EFSA (CEN), reforzando la formación de sus miembros

- **Actividad de Coordinador de Comunicación.** Se participará en la Tailor Made Activity de coordinador de comunicación (MSCC) con la EFSA de forma que se asegure que las acciones de comunicación se difundan a todas las instituciones y que en particular se mejore la coordinación en la comunicación con las comunidades autónomas para la difusión de contenidos relacionados con la seguridad alimentaria.
- Se participará en la campaña conjunta de EFSA **#Safe2Eat**.

4.4.4. Publicidad

En 2026 se dará difusión a la campaña elaborada en 2024 “POR UNA ALIMENTACIÓN Y HÁBITOS DE VIDA SALUDABLES”.

4.4.5. Comunicación interna

Se va a publicar una Newsletter en la página web de la AESAN y se permitirá la suscripción a través de la misma.

Se van a continuar realizando sesiones informativas mensuales de carácter divulgativo sobre las actividades que se realizan en la AESAN entre los propios empleados.

4.4.6. Página Web y redes sociales

En 2026 se trabajará en la implementación de la nueva página web. Además, se realizarán cuantas actualizaciones de contenidos de la página Web y acciones de mantenimiento sean necesarias a lo largo del año.

Se publicarán aquellos contenidos que deban tener presencia en las redes sociales por su especial relevancia (alertas alimentarias, actualización normativa, etc.) y aquellas campañas divulgativas que se consideren necesarias.

Está prevista la puesta en marcha de un nuevo perfil en Telegram y WhatsApp.

Por último, en 2026 se procederá a la elaboración de 10 vídeos divulgativos para su difusión en redes sociales.

4.4.7. Relaciones con los medios de comunicación

En 2026 se continuará como en años anteriores gestionando las solicitudes de información y de participación en medios de comunicación del personal de la AESAN para temas de seguridad alimentaria y nutrición. Además, se implementará dos desayunos con medios de comunicación para explicar temas de interés público.

4.4.8. Elaboración de la memoria anual de actividades de la AESAN

En 2026 se editará, maquetará y publicará como todos los años en el portal web de la AESAN.

4.5. ACTIVIDADES TRANSVERSALES



4.5.1. Reuniones de los Órganos Colegiados y órganos de decisión técnica

- Consejo Rector: tiene previsto celebrar tres reuniones ordinarias en los meses de abril, julio y diciembre, así como las que se considere necesario convocar de forma extraordinaria.
- Comisión Institucional: tiene previsto celebrar cuatro sesiones a lo largo de 2026, en los meses de marzo, junio, septiembre y diciembre.
- Comisión Permanente de Seguridad Alimentaria, Comisión Permanente de laboratorios y Comisión Permanente de Nutrición: se reunirán cuantas veces se precise para llevar los trabajos y acuerdos a las sesiones plenarias de la Comisión Institucional.
- Consejo Consultivo: tiene previsto reunirse en cuatro ocasiones a lo largo de 2026, en los meses de marzo, junio, octubre y diciembre.
- Comité Científico: tiene previsto celebrar cuatro reuniones a lo largo de 2025, en los meses de marzo, junio, septiembre y diciembre.
- Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad: este órgano colegiado celebrará una reunión anual en el segundo semestre del año 2026.


4.5.2 Apoyo a la gestión

- **Convenios y acuerdos entre la AESAN OA y otras instituciones nacionales e internacionales**


Se elaborarán nuevos convenios y se realizará el seguimiento de los ya existentes. Se prevé prorrogar los convenios siguientes:

-  Acuerdo de encomienda de gestión entre la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN O.A) y la Agencia Estatal Consejo Superior de Investigaciones Científicas, M.P. (CSIC) por el que se instrumenta una Encomienda de Gestión para la realización de las actividades de laboratorio nacional de referencia de Contaminantes Orgánicos Persistentes (COP)
-  Convenio entre la Secretaría General de Administración Digital y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición para la prestación de los servicios asociados a la utilización de GEISER, como aplicación integral de Registro

Igualmente, se suscribirán nuevos convenios para dar continuidad a otros que terminan su vigencia, como son:

-  Convenio de encomienda de gestión entre la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición y el Instituto Tecnológico para el Control del Medio Marino de

Galicia (INTECMAR) para la colaboración en el marco de las actividades del laboratorio nacional de referencia de biotoxinas marinas.



-  Convenio de encomienda de gestión entre la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición y el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA), para una colaboración en el marco del asesoramiento científico sobre bienestar animal.

Asimismo, está prevista la suscripción de nuevos convenios en 2026, como el Convenio con la Universidad de Vigo para la realización de prácticas externas curriculares no remuneradas en la AESAN O.A. Asimismo también está prevista la Adhesión de la AESAN O.A. a un Protocolo de intenciones para el desarrollo de una Alianza por la promoción de actividad física y salud para aumentar la actividad física y reducir el sedentarismo.

- **Gestión de actividad parlamentaria**





Se dará respuesta a las preguntas e iniciativas parlamentarias recibidas en la AESAN OA en relación con temas objeto de competencia de la Agencia.

- **Servicio a la ciudadanía**

-  Solicitudes de transparencia. Se resolverán las solicitudes de transparencia presentadas por los ciudadanos al amparo de la Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno.
-  Gestión de consultas. Se resolverán las consultas recibidas por correo electrónico de los consumidores y agentes económicos del sector agroalimentario español a través de la dirección de correo electrónico informacionaesan@aesan.gob.es en cuestiones relacionadas con el ámbito de la Agencia. En 2026 se prevé recibir aproximadamente 4.00 consultas.

- **Formación**

En 2026 se desarrollarán las siguientes actividades en materia de formación:

-  Plan de formación interna. En 2026 se publicará un nuevo Plan de Formación Interna de AESAN 2026-2027, que deberá ser aprobado en la Mesa Delegada del Departamento y que estará destinado a las personas funcionarias públicas que trabajan en el organismo para un mejor desempeño de sus tareas. El Plan contiene una previsión de aproximadamente 15 cursos por año.
-  Coordinación de la iniciativa europea *Better Training for Safer Food*. Difusión de información de cursos y selección de candidatos para la participación en los mismos, tanto en los de carácter presencial y/o virtual, como en la modalidad e-learning.
-  Plan de Formación Interadministrativo: en 2026 AESAN continuará ofreciendo formación a personal de otras Administraciones a través de su Plan de Formación Interadministrativo, financiado por el Instituto Nacional de Administración Pública.
-  Otras actividades de formación previstas para 2026:

- Se continuará coordinando varios módulos de los Másteres de Seguridad Alimentaria de la Universidad Complutense de Madrid y del Colegio de Veterinarios de Madrid.
 - Se continuará asistiendo como ponentes a los másteres universitarios y estudios de postgrado solicitados.
 - Se continuará acogiendo alumnos en prácticas procedentes de estudios de grado y postgrado procedentes de universidades con las que exista suscrito un convenio con la AESAN OA.
 - Curso de Perfeccionamiento en la Inspección del Transporte Por Carretera de la Guardia Civil.
 - Cursos de formación y talleres impartidos por AESAN OA a personal funcionario de nuevo ingreso, cursos formación para laboratorios oficiales, y otros organismos.
 - Estancias formativas de personal técnico en los laboratorios.
 - Visitas formativas a alumnos universitarios.
 - Organización de cursos de formación para difusión nacional de los contenidos de los cursos BTSF.
- **Actividad internacional**
- Se organizarán encuentros y visitas con los organismos de seguridad alimentaria y nutrición de otros países que lo soliciten.
- **Jornadas y eventos nacionales AESAN 2026**

Se organizarán las siguientes jornadas durante el año 2026 para la difusión de información relativa a las actividades de la Agencia a diferentes foros:

NOMBRE DE LA JORNADA	PÚBLICO
Cooperación EFSA	Academia
Real Decreto Comedores Escolares	General
Convención NAOS	General
Nuevas tecnologías aplicadas a la inspección en mataderos	Autoridades de control oficial y sectores
Jornadas referencia CNA	Laboratorios y autoridades competentes de control oficial
Alimentación y Cambio Climático	General
Real Decreto Control Oficial	Autoridades de control oficial y sectores

4.5.3. Tecnologías de la información

En 2026 están previstas las siguientes actividades:

- **Mantenimiento de aplicaciones informáticas propias:** mantenimiento informático de aplicaciones específicas en el ámbito de AESAN OA.
- **Mantenimiento y despliegue de aplicaciones informáticas de gestión horizontal:** mantenimiento y/o despliegue de herramientas informáticas de carácter horizontal, propias o de la AEAD: NEDAES, SOROLLA 2, GESPRES, TRAMA, KNOSYS, etc.
- **Desarrollo y evolución de aplicaciones informáticas:** desarrollo de aplicaciones o utilidades nuevas o actualización y puesta al día evolutiva de las mismas, en el ámbito de competencias de AESAN OA.
- **Soporte informático. Centro de atención y al usuario:** asistencia y atención presencial y en remoto a usuarios de equipos informáticos de cara a resolución de incidencias.
- **Soporte informático. Gestión de los perfiles de usuario y equipos informáticos:** gestión integral de usuarios/equipos.

4.5.4. Igualdad

En materia de igualdad, desde AESAN OA y a través de los puntos focales de igualdad se trabajará en los siguientes dos ejes:

- Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres: Apoyo a la formación en igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres.
 - Apoyo a la comunicación con enfoque de género.
 - Apoyo en todas aquellas funciones derivadas de la reciente aprobación del IV Plan de Igualdad en la AGE.
- Inclusión de personas con discapacidad. Colaboración en la incorporación de las personas con discapacidad en AESAN OA.

4.5.5. Actividades en relación con la celebración del 25 aniversario de AESAN OA

Con motivo del 25 aniversario de la creación de AESAN OA, están previstos diversos actos institucionales y actividades divulgativas destinados a poner en valor la trayectoria de la Agencia y su contribución a la protección de las personas consumidoras. La efeméride está motivada por la publicación de la Ley 11/2001, de 5 de julio, por la que se crea la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, norma que estableció sus objetivos y principios de actuación.

Los actos previstos constituyen una oportunidad para destacar los avances alcanzados desde la puesta en marcha de la Agencia y para reforzar el compromiso de AESAN OA con la seguridad alimentaria y la nutrición como elementos centrales de las políticas públicas. Asimismo, permitirá proyectar el papel estratégico que desempeña AESAN OA en el ámbito nacional e internacional, así como fomentar la visibilidad de las iniciativas desarrolladas en colaboración con otros organismos y administraciones públicas.

INDICADORES 2026

El plan de actividades 2026 se establece como un paso hacia la consecución de un sistema de gestión de la calidad de los servicios públicos en la AESAN OA que se espera redunden en una mayor eficiencia de los recursos internos del organismo, sin perder de vista el objetivo principal, de promoción de la seguridad alimentaria, como aspecto fundamental de la salud pública, el ofrecimiento de garantías e información objetiva a los consumidores y agentes económicos del sector agroalimentario español, y la planificación, coordinación y desarrollo de estrategias y actuaciones que fomenten la educación y promoción de la salud en el ámbito de la nutrición y la prevención de la obesidad.

Así, se han establecido indicadores para cada una de las actividades descritas en este Plan, de manera que al final del año sirvan para elaborar la memoria anual de actividades que será presentada a las Cortes Generales y publicada en la página web de la AESAN OA.