Memoria del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI)

2019



RED DE ALERTA ALIMENTARIA



PREFACIO

Los alimentos que se producen, distribuyen y consumen en España y el resto de países de la Unión Europea tienen unos altísimos niveles de seguridad alimentaria. A ello contribuye el sector alimentario español y europeo, con un indiscutible compromiso con la seguridad y la calidad, así como la profesionalidad de los servicios oficiales de control.

No obstante, en ocasiones, los sistemas de prevención y control no son suficientes para controlar todos los posibles peligros de los alimentos, y nos encontramos ante un producto que puede suponer un riesgo directo o indirecto para las personas. Es en este momento cuando se activa un sistema adicional de coordinación y comunicación, la red de alerta alimentaria, que permite realizar retiradas rápidas del mercado de los productos potencialmente inseguros.

La AESAN actúa como coordinador de la red de alerta nacional (Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información - SCIRI), por lo que coordina todas las actuaciones realizadas en territorio nacional que afectan a productos alimenticios que presentan un riesgo incluidos en las diferentes notificaciones. También es el punto de contacto nacional de la red de alerta europea (*Rapid Alert System for Food and Feed — RASFF*) y de INFOSAN, que es el sistema Internacional empleado para el intercambio de información a nivel mundial, en coordinación con la OMS y la FAO.

La base principal del sistema de alerta es la rapidez en el intercambio de información entre las distintas autoridades competentes, empresas alimentarias y consumidores. Para ello, resulta imprescindible la integración e implicación de las comunidades y ciudades autónomas, las diferentes unidades de la Administración General del Estado y el sector alimentario español. Solo con el esfuerzo de todos se consigue la rapidez y eficacia que necesita la red de alerta.

Por todo ello, una vez más agradezco el esfuerzo y la colaboración de todas las personas que trabajan para conseguir el buen funcionamiento de esta red. Desde la AESAN mostramos nuestra más firme decisión para mejorar día a día esta red, así como para facilitar puntual y rigurosa información a los consumidores.

Marta García Pérez

Directora Ejecutiva

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

ÍNDICE

ĺ١	IDICE	3
1.	DESCRIPCION DEL SCIRI	5
	1.1 INTRODUCCIÓN	5
	1.2 OBJETIVO	5
	1.3 MARCO LEGAL	6
	1.4 MIEMBROS DEL SCIRI (PUNTOS DE CONTACTO)	6
	1.5 NIVELES DE GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN EN EL SCIRI	7
2.	MEMORIA DEL SCIRI EN EL AÑO 2019	11
3.	EXPEDIENTES GESTIONADOS EN 2019 Y EVOLUCIÓN TEMPORAL	12
	3.1 EXPEDIENTES GESTIONADOS	12
	3.2 EVOLUCIÓN TEMPORAL DE LAS NOTIFICACIONES EN SCIRI	12
4.	ALERTAS Y NOTIFICACIONES DE INFORMACIÓN	15
	4.1 PRODUCTOS ALIMENTICIOS IMPLICADOS	15
	PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	17
	PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL	18
	"OTROS PRODUCTOS"	19
	MECA	19
	4.2 MOTIVOS DE LAS NOTIFICACIONES	19
	PELIGROS BIOLÓGICOS	22
	PELIGROS QUÍMICOS	26
	PELIGROS FÍSICOS	29
	"OTROS PELIGROS"	30
	4.3 ORIGEN DEL PRODUCTO IMPLICADO	32
	PAÍSES DE ORIGEN:	32
	ORIGEN EN PAÍS TERCERO:	33
	ORIGEN EN ESTADO MIEMBRO DISTINTO DE ESPAÑA:	34
	ORIGEN EN ESPAÑA:	35
	4.4 PAÍSES Y CCAA NOTIFICANTES	36
	NOTIFICACIONES DE ESTADO MIEMBRO DISTINTO DE ESPAÑA:	36
	NOTIFICACIONES REALIZADAS POR ESPAÑA:	37
	4.5 ALERTAS CON AFECTADOS Y TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS	40
5	DECHAZOS EN EDONTEDA	12

5.1 PRODUCTOS ALIMENTICIOS IMPLICADOS	42
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	43
"OTROS PRODUCTOS" Y MECA	45
5.2 MOTIVO DE LAS NOTIFICACIONES	46
PELIGROS BIOLÓGICOS	47
PELIGROS QUÍMICOS	48
PELIGROS FÍSICOS	49
"OTROS PELIGROS"	49
5.3 ORIGEN DE LOS PRODUCTOS IMPLICADOS	50
5.4 PAISES NOTIFICANTES	50
6. VARIOS	52
7. PAPEL DE ESPAÑA EN EL RASFF: COMPARATIVA RASFF – SCIRI	54
7.1 PAPEL DE ESPAÑA EN EL RASFF	54
7.2 COMPARATIVA RASFF – SCIRI	57
TIPO DE NOTIFICACIÓN	57
PRODUCTOS	57
PELIGROS	59
PAIS DE ORIGEN	60
8. EXPEDIENTES DESTACADOS EN 2019	64
8.1 Brote por Salmonella poona en lactantes en Francia	64
8.2 Brote por Listeria monocytogenes por consumo de carne mechada	65
8.3 Alérgenos	66
9. COMUNICACIÓN DE RIESGOS	68
10. FUTURO DEL SCIRI. LECCIONES APRENDIDAS Y NUEVA NORMATIVA	69
10.1 LECCIONES APRENDIDAS	69
10.2 NUEVA NORMATIVA	71
11. TABLA DE ACRÓNIMOS	73

1. DESCRIPCION DEL SCIRI

Si se está familiarizado con el SCIRI puede saltar al punto 2: Memoria del SCIRI en el año 2019. De lo contrario, a continuación, podrá encontrar una visión general del mismo.

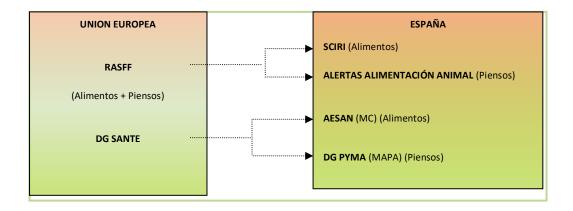
1.1 INTRODUCCIÓN

El Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (en adelante SCIRI) es un sistema diseñado en forma de red que permite mantener una constante vigilancia frente a cualquier riesgo o incidencia que, relacionado con los alimentos, pueda afectar a la salud de los consumidores.

A través de este sistema se gestionan y coordinan, a nivel nacional, todas las incidencias en la cadena alimentaria que supongan un riesgo directo o indirecto para la salud de los consumidores.

A su vez, el SCIRI se integra en los restantes sistemas de alerta de la UE, Red de Alerta Rápida de Alimentos y Piensos (en adelante RASFF) e internacionales, como el Departamento de Seguridad Alimentaria, Zoonosis y Enfermedades de transmisión alimentaria de la OMS (en adelante INFOSAN).

En la ilustración adjunta puede observarse la relación comparativa de las redes de alerta entre la Unión Europea y España.



Comparativa de las redes de alerta entre la Unión Europea y España

1.2 OBJETIVO

El objetivo fundamental de este sistema es garantizar a los consumidores que los productos que se encuentran en el mercado son seguros y no presentan riesgos para su salud.

Para conseguir este objetivo, la base primordial es el intercambio rápido de información entre las distintas autoridades competentes, facilitando de este modo las actuaciones oportunas sobre aquellos productos alimenticios que pudieran tener repercusión directa o indirecta en la salud de los consumidores.

1.3 MARCO LEGAL

El marco legal de la red de alerta en vigor en 2019 era el siguiente:

- Artículo 2 (punto 2 apartado ñ) de la Ley 11/2001, modificada por la Ley 44/2006, por la que se crea la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (en adelante AESAN).
- Artículo 50 del Reglamento (CE) nº 178/2002, por el que se establecen los principios de la legislación de la UE, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a seguridad alimentaria.
- Reglamento (UE) nº 16/2011 de la Comisión, por el que se establecen las medidas de ejecución del Sistema de Alerta Rápida para los Productos Alimenticios y los Alimentos para Animales.
- Artículo 25 de la Ley 17/2011, de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Durante el año 2020 el marco legislativo ha cambiado:

El Reglamento (UE) 2017/625, sobre controles y otras actividades oficiales es aplicable desde el 14 de diciembre de 2019. Derogó y modificó varios actos legislativos relativos a la seguridad de los alimentos y los piensos, la sanidad vegetal y los subproductos animales, a fin de proporcionar un enfoque coherente de los controles oficiales a lo largo de toda la cadena agroalimentaria.

Uno de los de los actos jurídicos de desarrollo de este Reglamento es el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1715 de la Comisión, por el que se establecen las normas para el funcionamiento del sistema de gestión de la información sobre los controles oficiales y sus componentes («Reglamento SGICO») que entró en vigor el mismo 14 de diciembre de 2019.

El Reglamento SGICO ha derogado el Reglamento de la Comisión (UE) 16/2011 y ha fijado las normas para diferenciar los incumplimientos que generan riesgos de los que no y, además ha establecido la herramienta informática *iRASFF* como el sistema electrónico para aplicar los procedimientos del RASFF y de la Asistencia y Cooperación Administrativas descritos en el artículo 50 del Reglamento (CE) Nº 178/2002 y los artículos 102 a 108 del Reglamento (UE) 2017/625, respectivamente.

Si bien esta nueva normativa ha modificado ciertos aspectos en el funcionamiento del SCIRI durante 2020, se ha considerado de interés mencionarlos y anticiparlos en esta memoria de 2019, en la que se toma como marco el Procedimiento General de Gestión del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información PG AESAN_SGCAAPCO/AA-1/PG-SCIRI, aprobado en Comisión Institucional el 01.03.17 y no el Procedimiento revisado y aprobado en la Comisión Institucional del 18 de septiembre de 2020, al objeto de incorporar las prescripciones de la nueva normativa.

1.4 MIEMBROS DEL SCIRI (PUNTOS DE CONTACTO)

Los puntos de contacto (en adelante PC) son los encargados de mantener una adecuada transmisión de la información y disponer de un sistema que asegure la remisión y la recepción de la información que cubra las 24 horas del día los 7 días de la semana, para asegurar que ante una notificación urgente se toman las acciones apropiadas.

En el SCIRI, además de la AESAN como coordinadora a nivel nacional, los PC son:

- ✓ Las autoridades competentes en materia de seguridad alimentaria de las comunidades autónomas y de las ciudades autónomas de Ceuta y Melilla (en adelante CCAA).
- ✓ El Ministerio de Defensa (a través de la Inspección General de Sanidad de la Defensa).
- ✓ La Comisión Europea (a través de la Dirección General SANTE).

- ✓ INFOSAN (Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos), a través del Departamento de Seguridad Alimentaria, Zoonosis y Enfermedades de transmisión alimentaria de la Organización Mundial de la Salud.
- ✓ Organizaciones colaboradoras con la AESAN en representación de los sectores mediante la firma de convenios específicos:
 - o Punto de contacto de la industria alimentaria:
 - La Federación Española de Industrias de Alimentos y Bebidas (FIAB).
 - Punto de contacto de la distribución de alimentos representado por las tres Asociaciones siguientes:
 - La Asociación Nacional de Grandes Empresas de Distribución (ANGED).
 - La Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados (ASEDAS).
 - La Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados (ACES).

Eventualmente, con el fin de efectuar la gestión integral del riesgo y en función de las características de la información que figura en la notificación, se pueden incorporar otros PC no permanentes, ni habituales, como son:

- ✓ La Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Sanidad, en función de las características que confluyan en la gestión del expediente, a través de:
 - La Subdirección General de Sanidad Exterior (en adelante SGSE), para aquellas notificaciones de riesgos relacionados con la importación de productos alimenticios procedentes de terceros países.
 - El Centro de Coordinación de Alertas y Emergencias Sanitarias (en adelante CCAES), en caso de morbilidad/mortalidad vinculada a enfermedades de transmisión alimentaria.
- ✓ Las correspondientes Unidades del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (en adelante MAPA) para las incidencias relacionadas con residuos de plaguicidas en frutas y hortalizas frescas de producción nacional, contaminantes en piensos u otros medios de la producción susceptibles de repercusión en la cadena alimentaria.
- ✓ Los Presidentes de Consejos de Colegios Profesionales (Médicos, Veterinarios, Farmacéuticos) así como Presidentes de Colegios Profesionales.
- ✓ Las Asociaciones de Consumidores y Usuarios.
- ✓ Las Asociaciones de Alérgicos.
- ✓ Otras Asociaciones empresariales: Asociación Española de Empresas de Cash & Carry, Distribuidores Mayoristas y cualquier otra asociación que se pudiera necesitar en un momento determinado para resolver situaciones puntuales.

1.5 NIVELES DE GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN EN EL SCIRI

Las notificaciones sobre productos alimenticios se han gestionado en cuatro niveles:

- Alertas
- Informaciones
- Rechazos
- Varios

Los criterios seguidos para encuadrar una notificación en un nivel u otro han sido:

- Características del riesgo/peligro vinculado al producto alimenticio.
- Población de riesgo.
- Presentación de casos de morbilidad/mortalidad.
- Origen del producto alimenticio involucrado.
- Distribución del producto involucrado.

NOTIFICACIONES DE ALERTA

Se han gestionado en este nivel aquellas notificaciones en las que ha confluido alguna de las siguientes circunstancias:

- Riesgo grave e inmediato, en el que el producto involucrado ha sido originario o procedente de un establecimiento nacional o bien se ha tenido constancia de la distribución nacional del producto implicado.
- Riesgo grave y no inmediato, en el que el producto involucrado ha sido originario o
 procedente de un establecimiento nacional o bien se ha tenido constancia de la distribución
 nacional del producto implicado.

Es decir, aquellas notificaciones que por sus características han exigido una **vigilancia o actuación inmediata** de las autoridades competentes.

Tal y como consta en el Procedimiento General de Gestión del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información PG AESAN_SGCAAPCO/AA-1/PG-SCIRI, aprobado en Comisión Institucional el 1 de marzo de 2017, dentro de la gestión de las notificaciones de alerta la AESAN efectúa una primera clasificación de las mismas en dos grandes grupos, independientemente de la clasificación realizada por la Comisión Europea de la notificación.

GRUPO $1 \rightarrow RIESGO$ GRAVE E INMEDIATO

GRUPO 2 → RIESGO GRAVE NO INMEDIATO

En estos dos grupos se engloban los distintos **NIVELES** (**I, II, III y IV**) existentes en el SCIRI, determinados en función de los siguientes criterios: tipo de riesgo, origen y distribución nacional del producto implicado.



Esquema de los niveles de alerta

NOTIFICACIONES DE INFORMACIÓN

Desde la publicación y entrada en vigor del *Reglamento (UE) nº 16/2011 de la Comisión, por el que se establecen las medidas de ejecución del Sistema de Alerta Rápida para Productos Alimenticios y los Alimentos para Animales*, las notificaciones de información, en las que el riesgo presente en el producto alimenticio afectado **no conlleva una actuación rápida e inmediata** por las autoridades sanitarias competentes, se clasifican en:

- <u>a) "notificación de información para seguimiento"</u>: si se trata de una notificación de información de un riesgo no grave relacionada con un producto que está en el mercado o puede comercializarse en otro Estado miembro;
- <u>b) "notificación de información para atención"</u>: una notificación de información de un riesgo grave relacionada con un producto que:
 - i) está presente únicamente en el país miembro notificante, o
 - ii) no ha sido comercializado, o
 - iii) ya no está presente en el mercado.

NOTIFICACIONES DE RECHAZO EN FRONTERA

El objetivo de la difusión a través del SCIRI de las medidas adoptadas, como resultado de los controles efectuados en el momento de la entrada de mercancías de países terceros a territorio comunitario, es impermeabilizar el territorio comunitario frente a mercancías en las que se han detectado problemas que pueden poner en peligro la salud de los consumidores.

NOTIFICACIONES DE VARIOS

En este nivel se ha englobado la gestión de aquellas notificaciones que, por sus características, no se corresponden con expedientes de alertas, ni de informaciones, ni de rechazos, pero que aportan información de interés a las autoridades competentes.

Dentro de esta categoría se incluyen:

- 1.- Notificaciones gestionadas como "**News**" por los Servicios de la Comisión, dentro de las cuales se incluyen entre otros los siguientes:
- Rechazos de productos alimenticios realizados por terceros países por presencia de riesgos para la salud humana.
- Solicitud a petición de terceros países de actuaciones en materia de control oficial, de productos alimenticios rechazados o presentes en sus mercados, en los que se han detectado riesgos para la salud pública.
- Solicitud de intensificación de control oficial de determinados productos en mercado.
- Información de interés alimentario tratada en los diversos Comités de la Comisión.
- Notas de prensa relativas a incidentes en materia de seguridad alimentaria ocurridos en terceros países.
- Opiniones de la Comisión en materia de seguridad alimentaria.
- Advertencias realizadas por la autoridad competente de terceros países en relación a riesgos detectados en alimentos.

- Algunas notificaciones efectuadas en el marco de INFOSAN que afecten a la Unión Europea.
- Otros.
- 2.- Notificaciones efectuadas en el marco de INFOSAN relativas a incidentes sanitarios ocurridos en terceros países, no trasladadas en el marco del RASFF.
- 3.-Notificaciones recibidas por parte del MAPA que inicialmente se sospeche o que puedan tener repercusión en la cadena alimentaria y que puedan ser de interés para la autoridad competente en materia de Salud Pública y que aún no hayan sido incluidas en el sistema como otro tipo de notificación.
- 4.- Información relativa a brotes de intoxicación alimentaria recibida a través del CCAES, o una comunidad autónoma (en adelante CA) y que no constituyan un motivo de notificación como alerta, bien porque los productos implicados no se encuentren ya a disposición del consumidor final por encontrarse ya sus fechas de consumo preferente superadas o porque los mismos hayan quedado circunscritos a territorio de una CA en exclusiva y hayan ocurrido con anterioridad a la notificación.
- 5.- Otras informaciones que puedan ser de interés para los PC.

2. MEMORIA DEL SCIRI EN EL AÑO 2019

Las notificaciones del SCIRI constituyen para las autoridades competentes una fuente continua de información, tanto para la orientación del control oficial como para la adopción de las correspondientes medidas. A su vez, a nivel de los operadores económicos, ejerce ese mismo papel en la aplicación de los sistemas de autocontrol establecidos por aquellos.

En relación con el análisis de las notificaciones gestionadas a través del SCIRI durante el año 2019, cabe señalar que en este informe sólo se analizan las notificaciones en las que se constata la implicación de España como origen del producto o como destino del mismo. El análisis del resto de las notificaciones de información que se han trasladado a través del RASFF se podrá consultar en la página web de publicación del informe anual del RASFF, que puede obtenerse en el siguiente enlace:

https://ec.europa.eu/food/safety/rasff/reports_publications_en

En los apartados siguientes se realiza un estudio de las notificaciones gestionadas a través del SCIRI durante el año 2019, empezando por un estudio de la evolución temporal; a continuación, se realiza el estudio pormenorizado de cada tipo de notificación.

A diferencia de la presentación de los datos en años anteriores, en los que se hacía una división de las notificaciones según su nivel de gestión en alertas, informaciones para atención y para seguimiento, rechazos y varios, este año se unifica el estudio de las notificaciones de alertas y de información para tener una visión general y más detallada de la situación en el mercado interior en relación con:

- productos alimenticios implicados;
- motivos de las notificaciones;
- origen de los productos notificados.
- punto de contacto notificante;

En el caso de las notificaciones de **rechazos en frontera**, se realiza el estudio independiente debido a que se impide la entrada de los productos a la Unión Europea y no llegan a constituir un riesgo directo para los consumidores europeos. En cualquier caso, es importante saber qué amenazas y qué riesgos nos encontramos en los productos importados en función del tipo de producto y de su origen.

En el caso de las notificaciones de **varios**, debido a su pequeña proporción y lo difícil de extraer conclusiones de las mismas, se hace una mención genérica de los mismos en un apartado independiente.

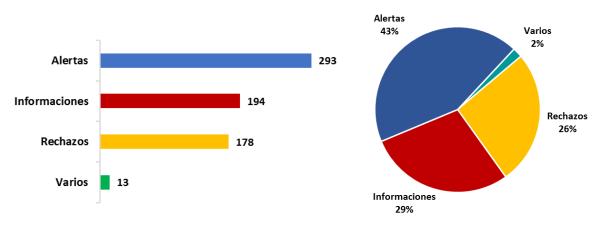
Se continuará con:

- Papel de España en el RASFF.
- Incidentes destacables en 2019:
 - Salmonella poona en leche infantil.
 - Listeria en carne mechada.
 - Alérgenos.
- Acciones de comunicación en 2019.
- Futuro del SCIRI tras las lecciones aprendidas en 2019 y publicación de la nueva normativa.

3. EXPEDIENTES GESTIONADOS EN 2019 Y EVOLUCIÓN TEMPORAL

3.1 EXPEDIENTES GESTIONADOS

A lo largo del año 2019 se ha gestionado a través del SCIRI un total de **678 expedientes** relativos a productos alimenticios en los que ha estado implicada España, de los cuales **293** correspondieron a alertas, **194** a **informaciones**, **178** a **rechazos en frontera** de productos alimenticios y, por último, **13** a los clasificados como **varios**.



Número de expedientes gestionados en 2019 por tipo

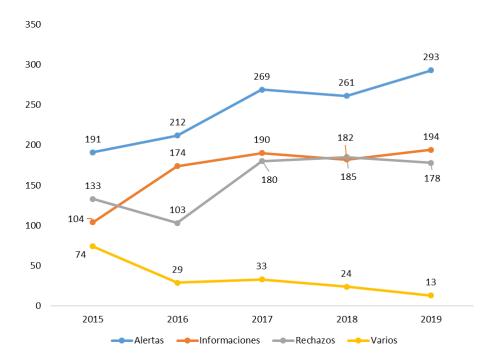
3.2 EVOLUCIÓN TEMPORAL DE LAS NOTIFICACIONES EN SCIRI

Si nos fijamos en la tendencia del número total de notificaciones en los últimos cinco años, podemos observar que, tras la fuerte subida de 2017 debida al incremento de notificaciones de alerta y de rechazo, y el ligero descenso en 2018, en 2019 se ha recuperado la tendencia ascendente otra vez, marcada, como se verá, por el incremento en las notificaciones de alerta.



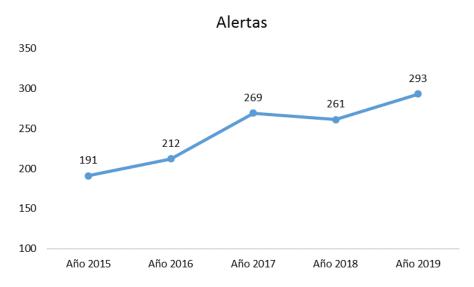
Evolución interanual del número total de notificaciones en SCIRI.

En el gráfico siguiente se puede observar la evolución del número de los distintos tipos de notificaciones gestionadas en los últimos cinco años dentro del SCIRI. En 2019 se aprecia que continúa la tendencia al alza de las notificaciones de alerta (32) y de información (12), el mantenimiento de los rechazos tras la importante subida en 2017, y el continuo descenso de las notificaciones de varios.



Evolución interanual del número de notificaciones en SCIRI por tipo de notificación

En lo relativo a las alertas, que por número y trascendencia son las que tienen un peso superior en el total de notificaciones, en el siguiente cuadro se puede ver de manera individualizada la evolución en los últimos años. Analizando los datos expuestos, se puede concluir que en el año 2019 se ha producido un aumento en el número de expedientes de alerta del 12,2 % respecto de 2018 y del 53, 4 % si la comparación la hacemos respecto a 2015.

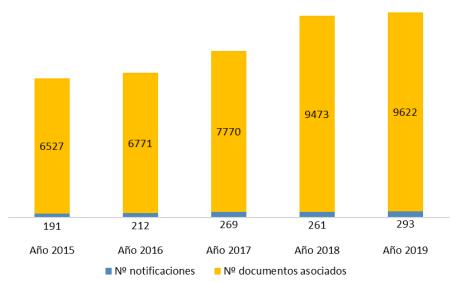


Evolución temporal del número de expedientes de alerta 2015-2019

Cabe destacar que los 678 expedientes gestionados en 2019 tuvieron asociados un total de 13.535 documentos. Este fenómeno puede explicarse, de manera general, por las grandes distribuciones y redistribuciones de determinados tipos de productos que generan un elevado número de notificaciones de seguimiento asociados a un mismo expediente.

En el caso de las alertas, la evolución del número de documentos asociados a los expedientes puede observarse en el siguiente gráfico.

Alertas: Notificaciones iniciales y de seguimiento



Evolución de las notificaciones iniciales y de seguimiento de alerta

4. ALERTAS Y NOTIFICACIONES DE INFORMACIÓN

Como ya se ha indicado, a diferencia de la presentación de los datos en años anteriores, en el que se estudiaban de manera separada las notificaciones de alertas y las de cada tipo de información, este año se unifica el estudio de las notificaciones de alertas y de información para tener una visión general y más detallada de la situación en el mercado interior en relación con:

- productos alimenticios implicados;
- motivos de las notificaciones;
- origen de los productos notificados.
- punto de contacto notificante;

El gráfico siguiente ilustra la tendencia de la suma de estos dos tipos de notificaciones que desde el año 2015 ha sufrido un constante aumento. En el año 2018 se observó un ligero descenso y en 2019 ha vuelto a la tendencia creciente de años anteriores.



Evolución temporal del número de expedientes de Alerta + Información 2015-2019

4.1 PRODUCTOS ALIMENTICIOS IMPLICADOS

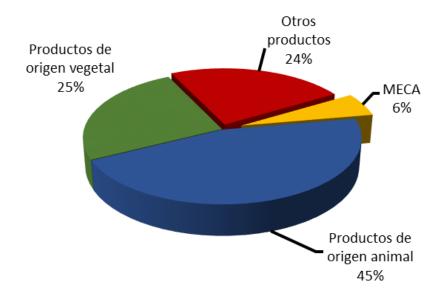
Los productos implicados se clasifican en cuatro grandes categorías según su naturaleza: productos de origen animal, productos de origen vegetal, "otros productos" (aquellos que por su composición no se encuadran en ninguno de los epígrafes anteriores) y materiales en contacto con alimentos (en adelante MECA).

La distribución de las 487 notificaciones tramitadas como expedientes de alerta o de información, en función del tipo de producto implicado, se refleja en la tabla y gráfico siguientes:

Grupo de producto implicado	Nº de notificaciones
Productos origen animal	221
Productos origen vegetal	122
Otros productos	116
MECA	28
TOTAL	487

Distribución Alerta + Información por grupo de producto en 2019

En relación con el año anterior, se ha producido un aumento del 12 % en las notificaciones relacionadas con el grupo "otros productos", que en su mayoría se corresponden a complementos alimenticios, y una disminución de las de productos de origen vegetal y, en menor medida, de las de origen animal.



Distribución de los productos alimenticios implicados en Alerta + Información 2019

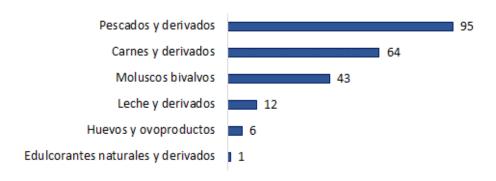
En el siguiente gráfico se puede observar con detalle el número de notificaciones en relación con el tipo de producto implicado. Destaca el número de notificaciones relacionadas con pescados y derivados que, como en años anteriores, se sitúa en primer lugar, el de los complementos alimenticios que, este año, han sufrido un aumento superior al 50 % por encima de las carnes y productos cárnicos, y el grupo de moluscos bivalvos, que ha aumentado significativamente respecto a 2018.



Distribución según la naturaleza del producto alimenticio implicado en Alerta + Información 2019

PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

El número total de notificaciones de **productos de origen animal** han disminuido un 4 % respecto al año 2018 y, como en años anteriores, continúan destacando muy significativamente las relativas a pescado y productos de la pesca.



Productos de Origen Animal en Alerta + Información 2019

Las notificaciones de cada uno de los grupos de productos de origen animal desglosados en los distintos subgrupos que los conforman se pueden observar en el siguiente gráfico, en el que destaca que los moluscos bivalvos se sitúan en primer lugar. La mayoría de las notificaciones relacionadas con moluscos bivalvos vivos son de información para atención que no requieren

una actuación inmediata por parte de las autoridades competentes porque presumiblemente el producto ya no se encuentra en el mercado.



Información detallada de Productos de Origen Animal en Alerta + Información 2019

PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL

El estudio de las notificaciones relacionadas con **productos de origen vegetal** evidencia que los grupos de alimentos implicados mayoritariamente en las notificaciones (cereales, harinas y derivados; frutas y derivados; condimentos y especias; y hortalizas, verduras y leguminosas) tienen un reparto similar. Destaca la disminución sufrida por las notificaciones de frutos secos, generalmente ligadas a la presencia de aflatoxinas, lo que contrasta con el alto número de notificaciones en el caso de los rechazos en frontera, como veremos más adelante.



Productos de Origen Vegetal en Alerta + Información 2019

"OTROS PRODUCTOS"

Dentro del grupo denominado "otros productos" se encuadran productos objeto de notificación a través del sistema que, por su variada naturaleza, no pueden clasificarse como productos de origen animal o vegetal. Continúan destacando los complementos alimenticios, cuyo número de notificaciones aumenta cada año, constituyendo este el 60 % de las notificaciones de "otros productos" y el 15 % del total de notificaciones.



Otros Productos en Alerta + Información 2019

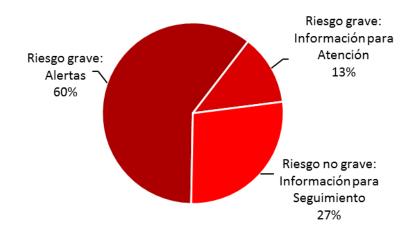
MECA

Los materiales en contacto con alimentos tienen un peso reducido en el total de las notificaciones; las 28 notificaciones representan el 6 % del total. Destaca el aumento progresivo de las notificaciones por utensilios fabricados con bambú, de moda como material sustitutivo del plástico, en los que se detecta melanina y formaldehido.

4.2 MOTIVOS DE LAS NOTIFICACIONES

La evaluación del riesgo determina la clasificación de las notificaciones en notificaciones de alerta, cuando se requiere una actuación rápida por parte de las autoridades competentes, o en notificaciones de información, cuando no se requiere una actuación inmediata.

Los riesgos graves detectados dan lugar a Alertas cuando existe producto en el mercado o a Informaciones para Atención cuando presumiblemente no existe. Los riesgos no graves siempre dan lugar a notificaciones de Información para seguimiento cuando existe producto en el mercado. En el gráfico siguiente se observa la distribución de las notificaciones de alerta y de información teniendo en cuenta lo indicado anteriormente:



Tipo de riesgo y de notificación en Alerta + Información 2019

A continuación se va a realizar un estudio de las notificaciones en función de los peligros detectados en los productos de acuerdo a su clasificación en biológicos, químicos, físicos y "otros peligros" (que por sus características no pueden encuadrarse en los grupos anteriores).

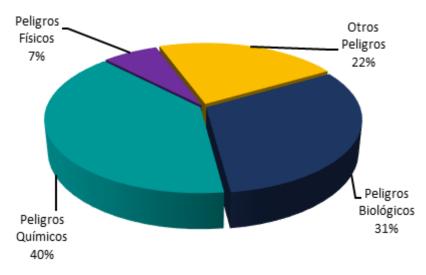
En tres notificaciones se ha detectado más de un peligro y en lugar de hablar de "varios peligros", se han individualizado, incluyéndolos en su grupo correspondiente, de manera que el total de peligros estudiados (490) supera al total de notificaciones (487). Los productos con varios peligros han sido: uno de origen vegetal, infusiones, con nuevos alimentos y con irradiación no autorizados; y dos de origen animal, una carne de vacuno y una de ciervo, con *Escherichia coli* y plomo.

Teniendo esto en cuenta lo anterior, las notificaciones correspondientes a cada uno de los peligros se muestran en la siguiente tabla:

Tipo de peligro	Nº notificaciones
Peligros Biológicos	153
Peligros Químicos	195
Peligros Físicos	33
Otros Peligros	109
TOTAL	490

Distribución Alertas + Información por tipo de peligro en 2019

Respecto al año 2018, destaca el descenso en un 10 % de los peligros biológicos, que tradicionalmente se situaban en primer lugar, siendo superados este año por los peligros químicos, que han aumentado un 5 %. De manera porcentual, la distribución puede observarse en el siguiente gráfico.



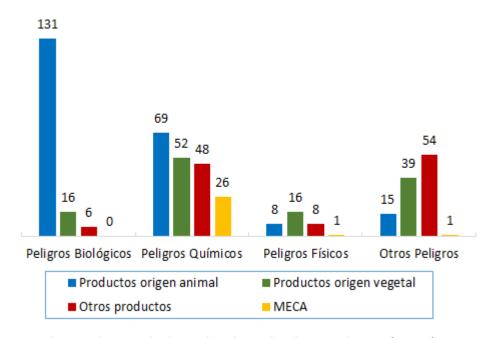
Distribución de peligros detectados en Alerta + Información 2019

En la siguiente tabla se recogen los tipos de peligro que se han notificado en cada grupo de productos. En los productos de origen animal son mayoritarios los peligros biológicos, en los productos de origen vegetal destacan los peligros químicos y en otros productos tienen una importancia similar los otros peligros y los peligros químicos.

Tipo de peligro	Productos de origen animal	Productos de origen vegetal	Otros productos	MECA
Biológicos	131	16	6	0
Químicos	69	52	48	26
Físicos	8	16	8	1
Otros Peligros	15	39	54	1
TOTAL	223	123	116	28

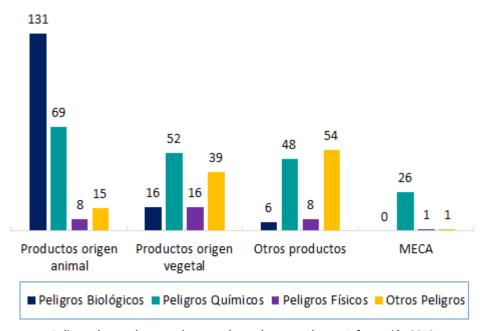
Distribución de peligros por tipo de producto en Alerta + Información 2019

Los productos en los que se ha detectado cada tipo de peligro podemos observarlos en el siguiente gráfico:



Productos en los que se ha detectado cada tipo de peligro. en Alerta + Información 2019

En la siguiente representación se recogen los peligros más frecuentes en cada una de los grupos de productos:



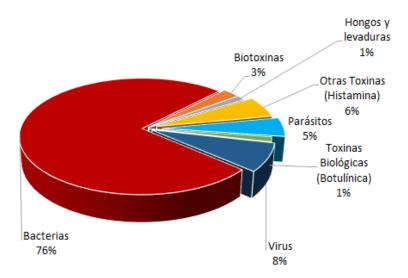
Peligros detectados en cada grupo de producto en Alerta + Información 2019

PELIGROS BIOLÓGICOS

Entre los peligros biológicos nos encontramos: bacterias, biotoxinas, hongos y levaduras, otras toxinas (histamina), parásitos, toxinas biológicas (botulínica) y virus.

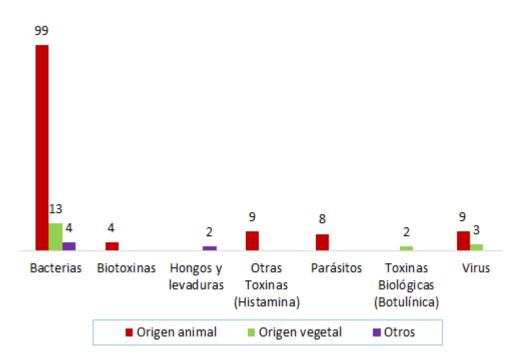
El porcentaje de cada uno de estos peligros se recoge en el siguiente gráfico, en el que claramente destacan las 116 notificaciones debidas a bacterias, que suponen el 76 % de todas

las notificaciones relacionadas con peligros biológicos, muy lejos de las notificaciones por virus, que con un 8 % se sitúan en segundo lugar:



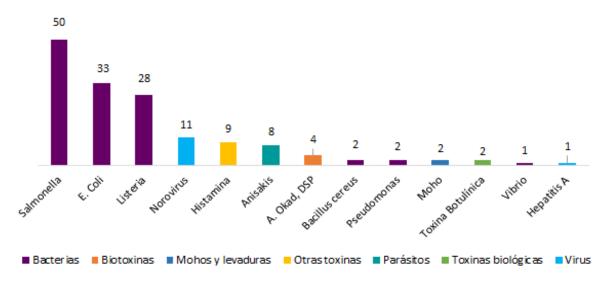
Distribución de peligros biológicos en Alerta + Información 2019

En referencia a las 153 notificaciones relacionadas con peligros biológicos y, de manera más pormenorizada, en el gráfico siguiente se observa en qué tipo de productos se han detectado. Destaca de manera muy significativa la presencia de peligros biológicos en productos de origen animal:



Distribución de peligros biológicos por tipo de producto implicado en Alerta + Información 2019

En el siguiente gráfico se detalla el número de notificaciones por cada uno de los peligros de manera individualizada. Destaca que en relación con 2018, el número total de notificaciones y su distribución es muy similar, sin variación significativa en ninguno de los peligros:

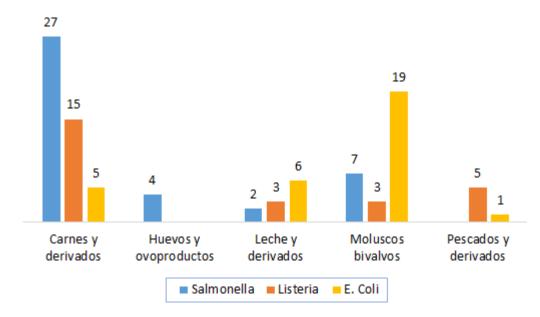


Detalle de los peligros biológicos detectados en Alerta + Información 2019

En relación con los productos en los que se detecta cada tipo de peligro biológico, se hará un estudio detallado de la presencia de bacterias en productos de origen animal. En cuanto al resto, podemos destacar que:

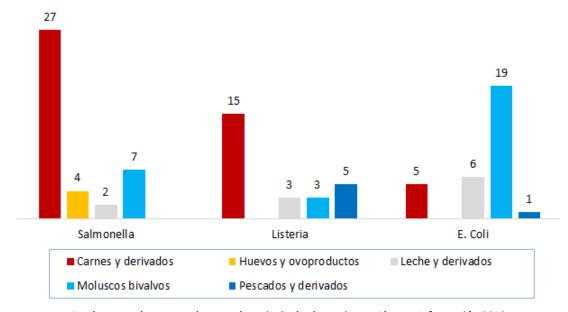
- los anisakis se notifican en pescados;
- las biotoxinas se notifican en moluscos bivalvos;
- la histamina aparece en pescados y derivados, casi exclusivamente en distintas presentaciones de atún;
- los mohos se notificaron en otros productos (bebidas y confitería);
- de los norovirus, 9 se notificaron en moluscos bivalvos y 2 en productos de origen vegetal, en los que también se notificó el virus de la hepatitis A;
- la toxina botulínica se notificó en pescados y derivados en conserva.

En relación con las bacterias, es significativo que de las 116 notificaciones por bacterias, 99 de se han notificado en productos de origen animal y de estas, 97 se deben a: *Salmonella, E. coli y Listeria*. En el siguiente gráfico se representa la presencia de estas bacterias en los distintos tipos de producto de origen animal:



Principales bacterias detectadas en cada tipo de producto en Alerta + Información 2019

Analizado de otra manera, en el siguiente gráfico se representa para cada bacteria, en qué producto de origen animal se ha notificado.



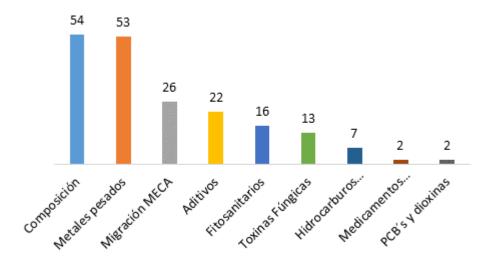
Productos en los que se detectan las principales bacterias en Alerta + Información 2019

Dentro de las *Salmonellas* tipificadas destaca en primer lugar la *Salmonella* enteritidis, seguida de la *Salmonella* typhimurium y a continuación *Salmonella* derby, *Salmonella* infantis, *Salmonella* bovismorbificans y *Salmonella* kentucky. Sin lugar a dudas y aunque sólo se ha mencionado en una notificación, ha tenido especial importancia la *Salmonella* Poona tras un brote multinacional de infecciones relacionado con el consumo de leche de arroz para lactantes.

PELIGROS QUÍMICOS

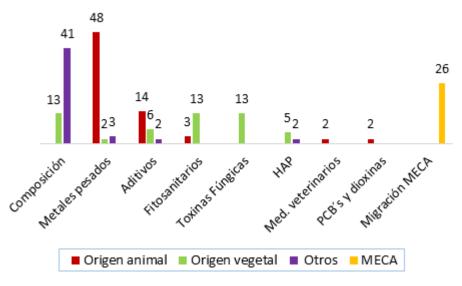
Los peligros químicos se incluyen en los siguientes grupos: aditivos, composición, fitosanitarios, hidrocarburos aromáticos policíclicos, medicamentos veterinarios, metales pesados, migración en MECA, PCB's y dioxinas y toxinas fúngicas.

El porcentaje de cada uno de estos peligros se recoge en el siguiente gráfico, en el que claramente destacan la composición y los metales pesados que, entre los dos, suponen el 55 % de las notificaciones.



Distribución de peligros químicos en Alerta + Información 2019

De manera más pormenorizada, en el gráfico siguiente se observa en qué tipo de productos se han detectado cada grupo de peligros químicos. Destaca de manera muy significativa la presencia de metales pesados en productos de origen animal y el de peligros por la composición en otros productos:



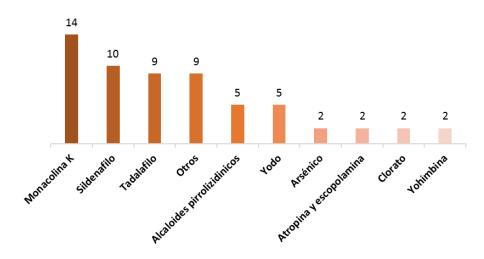
Distribución de peligros químicos por tipo de producto en Alerta + Información 2019

A continuación, se hará un estudio más detallado de cada uno de los principales grupos de peligros químicos en orden de importancia indicando qué peligros concretos se han notificado.

En relación con las notificaciones relacionadas con la **composición** de los productos, 45 de las 54 se corresponden con notificaciones en complementos alimenticios.

Hay que destacar el elevado número de notificaciones por presencia de sustancias farmacológicamente activas, como sildenafilo, tadalafilo y yohimbina, y que siempre ha sido la AEMPS quien ha notificado cuando el origen de la notificación ha sido España. Sin embargo, todos los expedientes de monacolina K en exceso se abrieron en un periodo de 20 días, se notificaron teniendo en cuenta un informe de EFSA y se está pendiente una evaluación definitiva de su presencia en complementos a base de levadura roja de arroz, cuestiones que se deben tener en cuenta a la hora de valorar su importancia relativa. Los alcaloides pirrolizidinicos se notificaron en complementos a bases de hierbas, el yodo en algas deshidratadas y el arsénico en arroz.

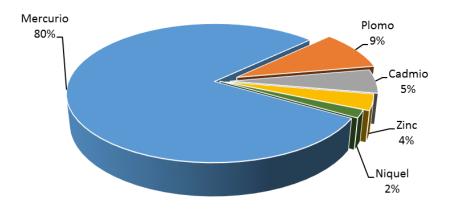
En la representación gráfica siguiente, en el grupo de "otros" se incluyen notificaciones individuales variadas: acrilamida, aromas, Vit C, Vit E, Derivados epóxilicos, DNP, ésteres glicídicos, estramonio y morfina.



Detalle de peligros por la composición en Alerta + Información 2019

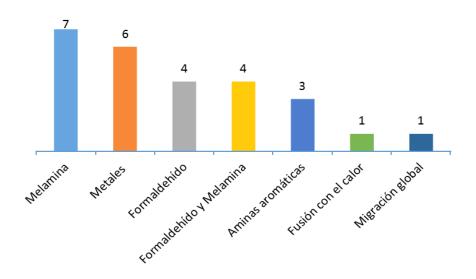
En 6 expedientes se notifican juntos sildenafilo y tadalafilo; ese es el motivo por el cual el número de peligros considerados en el gráfico anterior es de 60 en lugar de 54, que fue el número de notificaciones relacionadas con la composición de los productos.

En relación con las notificaciones por **metales pesados**, este año se han notificado los cinco principales, aunque, como suele ser habitual, destaca la presencia de mercurio con 43 notificaciones que representan el 80 % del total, todos en pescados de gran tamaño: distintas especies de tiburones, atún y pez espada.



Detalle de los metales pesados detectados en Alerta + Información 2019

En relación con la **migración en MECA**, los peligros notificados son muy variados: aluminio, arsénico, aminas aromáticas primarias, cadmio, plomo, cromo, formaldehido, fusión con el calor, melamina, migración global, níquel y plomo. Destaca, como viene siendo habitual, la presencia de formaldehido, de melanina o de ambas en más del 50 % de las notificaciones:



MECA: Peligros Químicos en Alerta + Información 2019

Los metales pesados incluidos en este grupo no se han contabilizado en el grupo anterior.

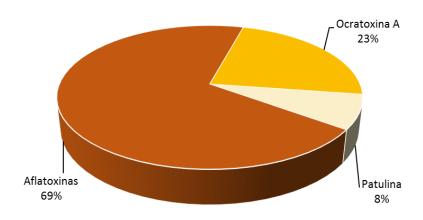
En relación con los **aditivos**, las notificaciones se han debido a la adición no autorizada o por encima de los límites establecidos de: ácido ascórbico, ácido benzoico, natamicina, nitratos, sudan IV y sulfitos. No se incluyen aquí los sulfitos no declarados en etiquetado que se contabilizan como alérgenos. Destacan los sulfitos, normalmente utilizados como antioxidantes, con 12 de las 22 notificaciones, 9 de ellas en el grupo de pescados y derivados, el sudan IV utilizado en aceite de palma y el ácido ascórbico, usado como antioxidante en atún y que en el año 2018 se relacionó con prácticas fraudulentas.

En relación con los **fitosanitarios**, también encontramos una gran variedad de sustancias no autorizadas o por encima de los límites establecidos: antraquinona, carbofurano, clorpirifos, dimetoato, imazalil, iprodiona, ometoato, tetrametrina, propoxur y nicotina. En su mayoría, 11 de las 16 notificaciones, estaban presentes en frutas frescas y, como en años anteriores, se ha

detectado clorpirifos en caracoles importados que no habían sido retenidos en frontera, este año en 3 ocasiones.

Por último, y en relación con las **toxinas fúngicas**, solo se contabilizaron 13 notificaciones, todas en productos diferentes, salvo 3 en higos secos: arroz, jenjibre en polvo, higos secos, frutos secos de cáscara, cacahuetes, chufas, café, especias, pimentón picante, café verde y mermeladas.

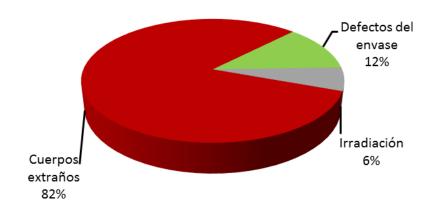
Hay que destacar la función de los controles en frontera donde, como se verá más adelante, se realiza un importante filtrado de frutos secos con aflatoxinas evitando que lleguen al mercado comunitario. La proporción de las toxinas notificadas se recoge en el siguiente gráfico:



Detalle de toxinas fúngicas detectadas en Alerta + Información 2019

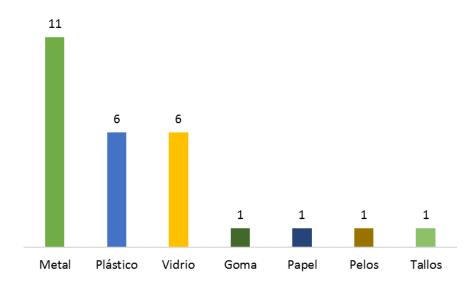
PELIGROS FÍSICOS

Ocupan el último lugar entre los distintos tipos de peligros; en el año 2019 se ha debido a peligros físicos un total de 33 notificaciones, destacando la presencia de cuerpos extraños en productos de origen vegetal, tal y como ha ocurrido en años anteriores, y dos notificaciones de tratamientos de irradiación no autorizados, una en condimentos y otra en especies.



Distribución de peligros físicos en Alerta + Información 2019

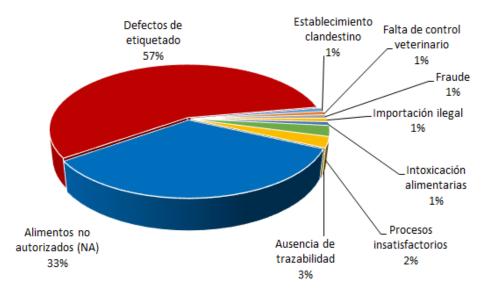
En cuanto al material del cuerpo extraño, en el siguiente cuadro se recoge el número de notificaciones de cada uno de ellos, destacando la presencia de fragmentos de metal, seguido de plásticos y vidrio:



Detalle de los cuerpos extraños detectados en Alerta + Información 2019

"OTROS PELIGROS"

Se encuadran en este grupo de peligros aquellos que por su naturaleza no pertenecen a los grupos anteriores; relacionados de menor a mayos se han detectado los siguientes: establecimiento clandestino, falta de control veterinario, fraude, importación ilegal, intoxicación alimentaria, procesos insatisfactorios, ausencia de trazabilidad, alimentos no autorizados (que normalmente son nuevos alimentos) y defectos de etiquetado.



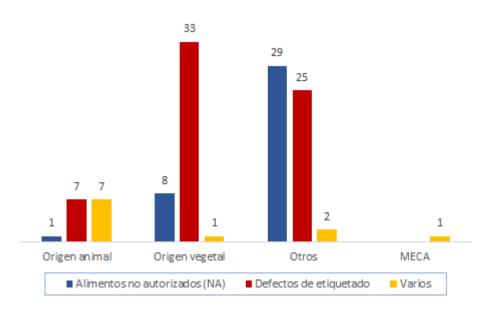
Distribución según el tipo de peligro del grupo de " otros peligros" en Alerta + Información 2019

Entre "otros peligros" destacan de manera muy especial:

- las notificaciones de alimentos no autorizados, donde la mayoría de las notificaciones hacen referencia a complementos alimenticios en los que se han detectado sustancias no deseadas;
- defectos del etiquetado, de gran importancia ya que en un número amplio corresponden a la ausencia en el etiquetado de ingredientes alérgenos, lo que en más de una ocasión da lugar a que puedan existir personas afectadas por reacciones alérgicas.

Teniendo en cuenta que esos dos peligros representan el 90 % en el grupo de "otros peligros", se van a analizarlos de manera más detallada.

En relación con el tipo de alimento en el que se presentan y agrupando el resto en varios, en el siguiente gráfico se representa en número de notificaciones en cada grupo de productos:

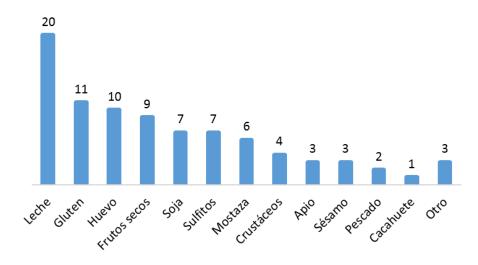


Otros peligros detectados en cada tipo de producto en Alerta + Información 2019

En relación con las notificaciones por **defecto de etiquetado**, que con 65 notificaciones son las más numerosas dentro de este grupo, se destaca su importancia debido a que se refieren a la presencia de **alérgenos** y porque en el año 2019 ha habido un incremento sustancial respecto a los años anteriores.

Este incremento justifica su estudio pormenorizado en un apartado independiente, en el que se analizarán los casos en los que los productos han llegado al consumidor y ha sido necesario activar los mecanismos de comunicación de riesgos.

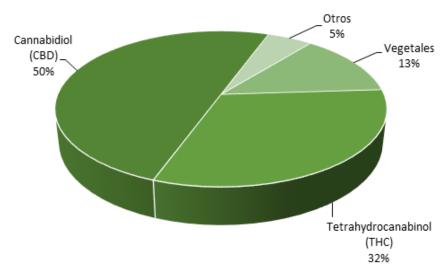
En el gráfico siguiente nos limitamos a representar de manera individualizada los alérgenos implicados en todas las notificaciones sin tener en cuenta que algunas se refieren a más de un alérgeno y en otros se reflejan los etiquetados con alérgenos no destacados o en otro idioma.



Número de veces que cada alérgeno se ha sido notificado en Alerta + Información 2019

En los **alimentos no autorizados**, destaca de manera muy especial la presencia de derivados del Cannabis sativa presentes en 31 de los 38 casos analizados. El riesgo del CBD en general se califica como no decidido y las notificaciones dan lugar informaciones para seguimiento; sin embargo, el riesgo del THC se califica como grave, al tener la consideración de psicótropo, y su presencia siempre da lugar a notificaciones de alerta.

El resto de las notificaciones son en su mayoría por especies vegetales o sus extractos en complementos, infusiones y condimentos: artemisia, annona, licyum, adasonia, Calendula officinalis, hoja de coca, hojas de guanábana y Piper methysticum.



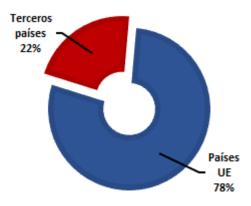
Detalle de los alimentos no autorizados notificados en Alerta + Información 2019

4.3 ORIGEN DEL PRODUCTO IMPLICADO

PAÍSES DE ORIGEN:

En cuanto al origen de los productos implicados en las notificaciones gestionadas durante 2019, los datos son similares a años anteriores. Como puede apreciarse en el gráfico, la mayoría de las

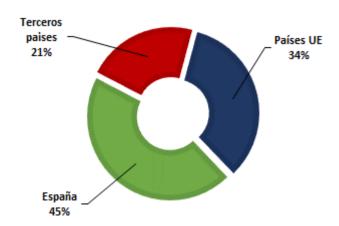
notificaciones tiene como origen del producto implicado algún Estado miembro de la UE (382 notificaciones) frente al correspondiente a los países terceros (105 notificaciones).



Notificaciones por país de origen del producto implicado en Alerta + Información 2019

De las 382 notificaciones con origen de los productos en uno de los Estados miembros, el 45 % lo han sido de España. Tiene su explicación en que la mayoría de los productos comercializados en España tienen este origen y por lo tanto son en los que mayor número de controles se realiza.

Además, hay que recordar que de todas las notificaciones que pasan a través del RASFF, solo son tramitadas a través de SCIRI las notificaciones que afectan directamente a España (origen, distribución o ambas cosas).



Notificaciones por país de origen, individualizando España, en Alerta + Información 2019

ORIGEN EN PAÍS TERCERO:

El reparto de notificaciones con origen del producto en país tercero puede observarse en el siguiente gráfico, en el que destaca China, que continúa siendo el país no comunitario con mayor número de notificaciones. El origen desconocido se corresponde con notificaciones de complementos y como "otros" se incluyen los 19 países que solo han sido origen en una ocasión: Angola, Bangladesh, Brasil, Chile, Cuba, Ecuador, Emiratos Árabes Unidos, Irán, Israel, Maldivas, Nigeria, Omán, Panamá, Siria, Sudáfrica, Tailandia, Taiwán, Togo y Ucrania.

Países terceros de origen	Nº notificaciones	
China	3	34
Estados Unidos		9
Ghana		6
Marruecos		5
India (la)		4
Malasia		4
Turquía		4
Desconocido		4
Corea del Sur		3
Vietnam		3
Colombia		2
Egipto		2
Indonesia		2
Senegal		2
Uruguay		2
Otros	1	١9
TOTAL	10)5

Distribución según el país tercero de origen del producto en Alerta + Información 2019

ORIGEN EN ESTADO MIEMBRO DISTINTO DE ESPAÑA:

Los Estados miembros de la red RASFF, distintos de España que han sido origen de los productos en las notificaciones de alertas + Informaciones gestionadas en SCIRI en el año 2019 pueden observarse en el siguiente gráfico, recordando que en SCIRI sólo se gestionan notificaciones con origen en otro país que se han distribuido en España.

País Miembro de origen	Nº de notificaciones
Francia	37
Italia	29
Alemania	22
Países Bajos	17
Polonia	13
Reino Unido	13
Portugal	9
Austria	5
Bélgica	4
Dinamarca	4
Suiza	4
Hungría	2
República Checa	2
Irlanda	1
Rumanía	1
Suecia	1
TOTAL	164

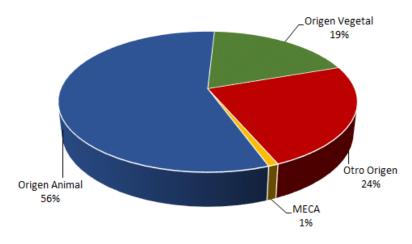
ORIGEN EN ESPAÑA:

Como puede apreciarse en el gráfico siguiente, son Cataluña, Galicia, C. Valenciana y Andalucía, las CCAA de las que proceden la mayoría de los productos, suponiendo en su conjunto cerca del 70 % de las notificaciones con origen del producto en España; si además se incluye Murcia y Madrid, el total de estas seis CCAA representa el 83 %.

CC.AA de origen	Nº Notificaciones	
Cataluña		63
Galicia		37
C. Valenciana		27
Andalucía		24
Murcia		16
Madrid		14
Castilla y León		7
Extremadura		6
Aragón		5
Castilla La Mancha		5
Navarra		5
País Vasco		3
Asturias		2
La Rioja		2
Cantabria		1
Islas Baleares		1
Canarias		0
Ceuta		0
Melilla		O.
TOTAL		218

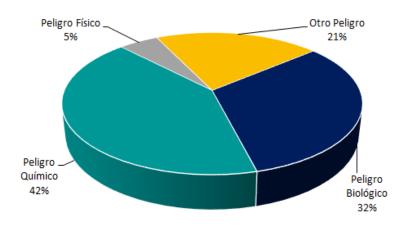
Distribución según el origen del producto por CCAA en Alerta + Información 2019

En relación con el tipo de productos originarios de España incluidos en las notificaciones de 2019, destacan los productos de origen animal:



Productos con origen España en Alerta + Información 2019

En relación con el grupo de peligros presentes en los productos españoles, su proporción se representa en el siguiente gráfico, en el que se observa que destacan los peligros químicos seguidos de los biológicos:



Peligros en los productos de origen España en Alerta + Información 2019

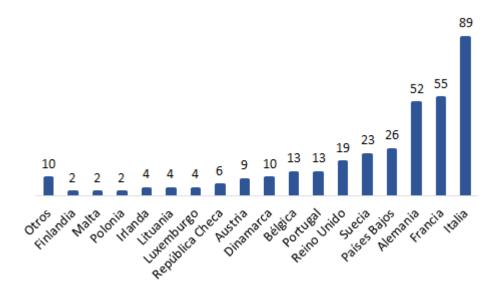
4.4 PAÍSES Y CCAA NOTIFICANTES

A continuación se hará un estudio de los Estados miembros que más notifican en el sistema, siendo España el origen del producto o la destinataria de un producto originario de Estados miembros o de terceros países, así como del número de notificaciones que realizan las CCAA.

NOTIFICACIONES DE ESTADO MIEMBRO DISTINTO DE ESPAÑA:

En el gráfico siguiente se representa el número de notificaciones que los Estados miembros, distintos de España, iniciaron a través del RASFF y que pasaron a ser tramitadas como expediente de alerta o de información a través del SCIRI, incluyendo en "otros" los que sólo han realizado una notificación: Chipre, Croacia, Eslovaquia, Eslovenia, Estonia, Grecia, Hungría, Noruega, Suiza, Comisión Europea.

Destaca claramente Italia, ya que sus 84 notificaciones representan el 26 % del total, seguidas de Francia y Alemania, sumando entre las tres el 57 %.



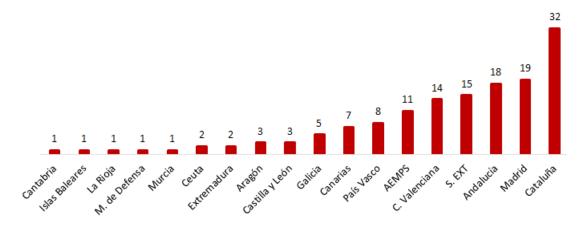
Distribución por país notificante de RASFF en Alerta + Información 2019

NOTIFICACIONES REALIZADAS POR ESPAÑA:

De las 487 notificaciones, el mayor número han sido realizadas España representando casi el 30 % del total, lo que también era de esperar. En 45 de las 144 notificaciones de España sólo hubo distribución nacional y no se notificaron a RASFF.

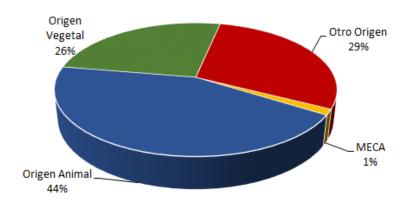
Las notificaciones tuvieron su origen en casi todas las CCAA, además del Ministerio de Defensa, que es un punto de contacto y cuenta con sus propios servicios de inspección, la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios en notificaciones de complementos con productos farmacológicamente activos, y Sanidad Exterior, normalmente por resultados desfavorables en análisis en partidas liberadas.

Destaca el número de notificaciones realizadas por Cataluña, Madrid, Andalucía, y la C. Valenciana, que superan en su conjunto el 47 % del total. También puede mencionarse el importante papel que tuvieron la AEMPS y Sanidad Exterior que, sumadas sus notificaciones a las de las comunidades mencionadas, elevan el porcentaje al 75 % del total de las notificaciones realizadas por España.



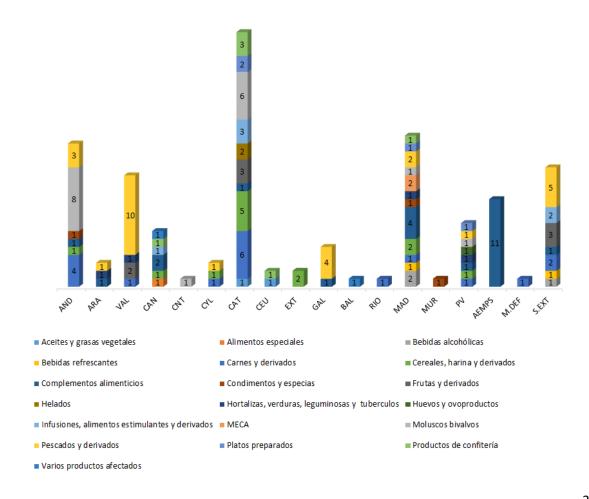
Distribución de las notificaciones realizadas por España en Alerta + Información 2019

En relación con el tipo de productos incluidos en las notificaciones realizadas por España de 2019, destacan los productos de origen animal, al igual que ocurría con los productos de origen español, aunque en menor medida:

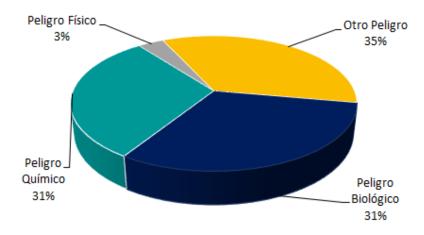


Productos en las notificaciones de España en Alerta + Información 2019

En la siguiente gráfica se representan los principales alimentos notificados por cada uno de los puntos de contacto, que están bastante distribuidos en su mayoría, pudiendo destacarse porcentualmente en sus territorios los moluscos notificados por Andalucía, los pescados y derivados notificados por Valencia y Galicia y los complementos notificados por AEMPS:

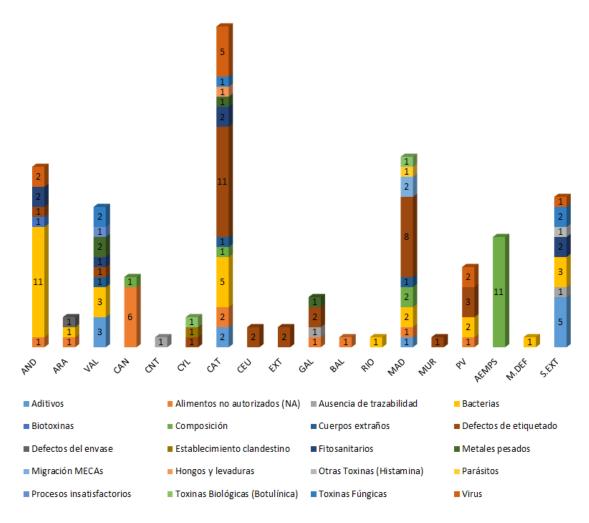


En relación con el grupo de peligros presentes en notificaciones realizadas por España, en el siguiente gráfico se representa su proporción, en el que se observa que están muy equilibrados los químicos, los biológicos y los agrupados en otros peligros, que respecto al origen de los productos aumentan a costa de los químicos, en parte por el mayor peso de las notificaciones de en complementos alimenticios con sustancias farmacológicas con origen distinto de España:



Peligros en las notificaciones de España en Alerta + Información 2019

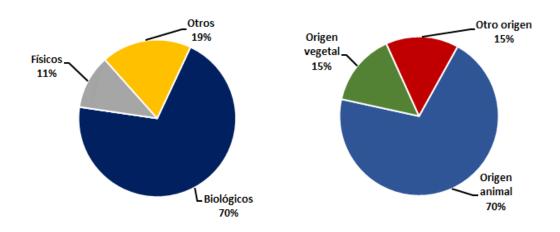
En la siguiente gráfica se representan los principales peligros notificados por cada uno de los puntos de contacto, que también están bastante distribuidos en su mayoría, pudiendo destacarse porcentualmente en sus territorios la presencia de bacterias notificada por Andalucía, los defectos de etiquetado notificados por Cataluña y Madrid, la presencia de alimentos no autorizados notificados por Canarias y la presencia de sustancias con actividad farmacológica (principalmente Sildenafilo y Tadalafilo) en complementos alimenticios notificada por AEMPS:



Notificaciones de España por notificante y peligro asociado en Alerta + Información 2019

4.5 ALERTAS CON AFECTADOS Y TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS.

En los siguientes gráficos se observa la distribución de notificaciones con afectados en función del peligro y de tipo de producto implicados. Hay que destacar que la mayoría de las notificaciones se ha debido a peligros biológicos derivados de la presencia de bacterias en alimentos de origen animal, con un ligero incremento en ambos respecto a 2018.



Distribución de notificaciones con afectados por tipo de peligro y por tipo de producto en Alerta + Información 2019

Además de los brotes de intoxicación, se tienen en cuenta en esta sección todas aquellas notificaciones en las que han existido afectados. Durante el año 2019 han aumentado considerablemente las notificaciones con afectados respecto de 2018, tanto en número de notificaciones como en número de peligros causantes. Es destacable que la mayoría de los casos con personas afectadas se han producido fuera de España.

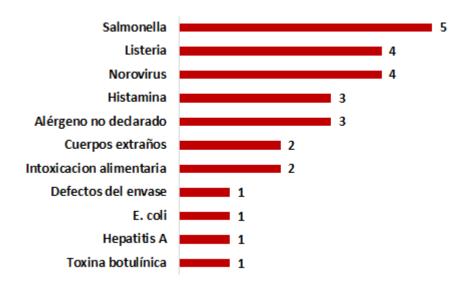
Especial importancia tubo una notificación por presencia de Listeria en carne mechada en España y que debido a su singularidad y el número de afectados será objeto de estudio en un apartado independiente.

En 2019 han aumentado las notificaciones por *Salmonella* por brotes en países europeos con un número elevado de afectados en los que España ha estado implicada por tener distribución o ser origen de los productos causantes. Estas notificaciones han destacado por el número de afectados:

De las 5 notificaciones de *Salmonella*, 4 fueron por S. enteritidis, tres de ellas relacionadas con huevos procedentes de España. En uno de ellos el brote sólo afectó a una comunidad autónoma, con 42 afectados, y no hubo distribución fuera de España; otro de ellos tuvo más de 33 brotes y 200 afectados, notificada por Bélgica; el tercero tuvo 23 afectados y fue notificado por Países Bajos; en ninguno de estos últimos hubo afectados nacionales; el cuarto brote de S. enteritidis se notificó por Francia con 15 afectados por su presencia en queso. La quinta notificación por *Salmonella* fue debida a S. typhimurium en carne picada y notificada por Dinamarca, también con más 200 afectados.

Es también destacable el aumento de los brotes por norovirus presentes en moluscos y en frutas congeladas y que se mantienen las notificaciones con alérgenos no declarados. Las dos intoxicaciones recogidas se produjeron por complementos y se desconoce la causa última.

En el siguiente gráfico se recoge el número de notificaciones en las que ha habido afectados según la causa:



Número de notificaciones en las que existen afectados, según la causa en Alerta + Información 2019

5. RECHAZOS EN FRONTERA

A continuación se desarrollará en diferentes apartados el estudio de las notificaciones de rechazo en frontera realizadas por España, o bien aquellas que no siendo notificadas por España estaba implicado un importador español.

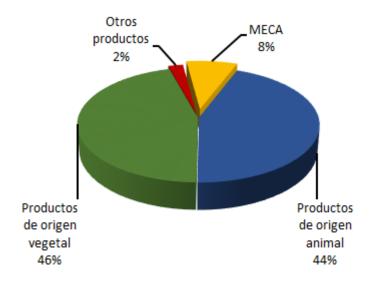
Como ya se ha indicado, el estudio se realiza de manera independiente porque las mercancías rechazadas no han llegado a comercializarse en la Unión Europea y por lo tanto los consumidores no han estado expuestos. Su análisis debe servir para conocer qué peligros y productos deben ser objeto de mayor control cuando se importan productos de terceros países.

El número de notificaciones realizadas en 2019 (178) se sitúa ligeramente por debajo de las realizadas en 2018 (185), estabilizándose en los tres últimos años en torno a las 180.

5.1 PRODUCTOS ALIMENTICIOS IMPLICADOS

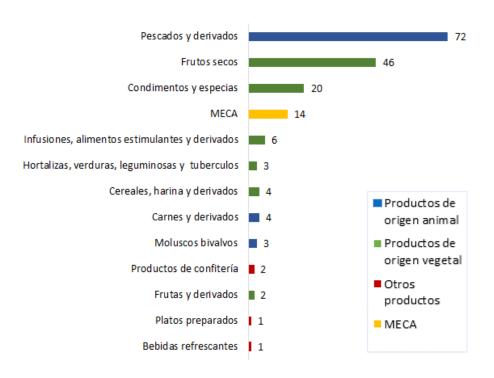
Atendiendo al tipo de producto que ha sido objeto de notificación de rechazo en 2019, sólo un pequeño porcentaje del 8 % se corresponde con MECA, algo superior al año 2018 que fue del 3 %, y el resto se debió a productos alimenticios.

Las notificaciones de rechazo de productos de origen vegetal en 2019 siguen siendo ligeramente superiores a las de origen animal, al igual que en años anteriores: el 46 % se correspondieron con productos de origen vegetal (81 notificaciones), mientras que el 44 % se debieron a productos de origen animal (79 notificaciones). Del resto, 4 se debieron a los denominados "otros productos" y 14 a MECA.



Distribución de notificaciones por tipo de producto implicado en Rechazos 2019

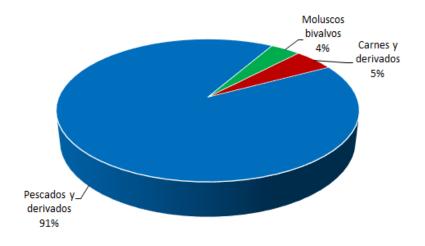
En el siguiente gráfico se puede observar con detalle el número de notificaciones en relación con el tipo de producto implicado. La distribución y el número es muy similar a las del año 2018 y no se ha producido ningún cambio significativo. Al igual que en años anteriores, destaca el número de notificaciones relacionadas con pescados y derivados y en segundo lugar el de los frutos secos.



Detalle de productos implicados en Rechazos 2019

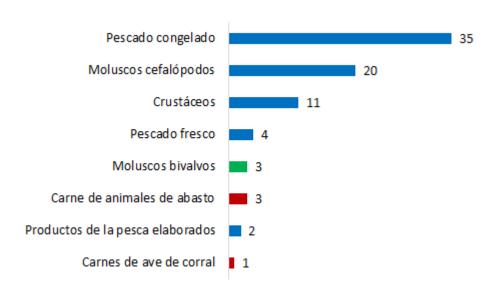
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

De las 79 notificaciones de productos de origen animal, 72 se debieron a pescados y derivados, 4 a carnes y derivados y 3 a moluscos bivalvos, no habiéndose notificado ningún rechazo de leche y productos lácteos, de huevos y ovoproductos ni de miel.



Distribución de notificaciones por tipo de alimento de origen animal implicado en Rechazos 2019

Las notificaciones de cada uno de los grupos de productos de origen animal desglosados en los distintos subgrupos que los conforman se pueden observar en el siguiente gráfico, en el que destaca el pescado congelado y los cefalópodos y crustáceos, que en su mayoría también se presentan congelados.



Detalle de productos de origen animal implicados en Rechazos 2019

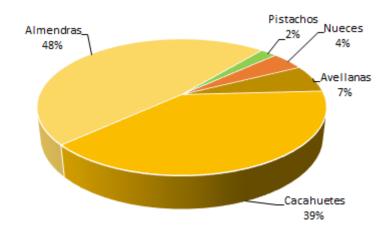
Se han producido 81 rechazos de productos de origen vegetal, cuyo desglose por tipo de alimento se expone en el siguiente gráfico, en el que como en años anteriores los frutos secos se sitúan en primer lugar, en su totalidad por presencia de aflatoxinas, seguidos de los condimentos y especias, en su gran mayoría por presencia de *Salmonella spp*.



Detalle de productos de origen vegetal implicados en Rechazos 2019

Es importante destacar el importante filtro que supone el control de frontera sobre los frutos secos, especialmente en lo que a control de aflatoxinas se refiere. Ya se destacó el pequeño número de notificaciones en las alertas e informaciones referidas a este tipo de productos comercializados en el mercado interior.

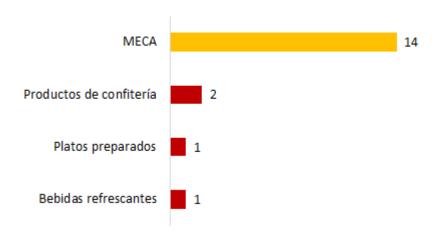
Siguen destacando frente a los demás las almendras y los cacahuetes; ha disminuido mucho en número de notificaciones de pistachos respecto a los años anteriores.



Distribución de las notificaciones por frutos secos en Rechazos 2019

"OTROS PRODUCTOS" Y MECA

El número de rechazos de "otros productos" sigue siendo testimonial en 2019, mientras que el de MECA, las 14 notificaciones suponen un ligero aumento respecto a los años anteriores (3 notificaciones en 2017 y 5 en 2018). Los peligros identificados en MECA han sido en su mayoría el formaldehido, uno por aminas aromáticas y una notificación por migración total.



Alimentos incluidos en "otros productos" y MECA en Rechazos 2019

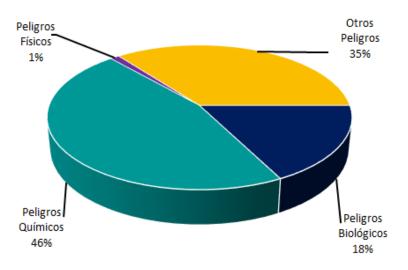
5.2 MOTIVO DE LAS NOTIFICACIONES

En cuanto a los motivos que han dado lugar a las notificaciones de rechazo de alimentos en España durante el año 2019, el porcentaje de cada uno de ellos es similar al de años anteriores, destacando los peligros químicos con 82 notificaciones. En segundo lugar se sitúan los "otros peligros" con 63 notificaciones y en tercer se sitúan los peligros biológicos con 31 notificaciones.

Tipo de peligro	Nº notificaciones	
Peligros Biológicos	31	
Peligros Químicos	82	
Peligros Físicos	1	
Otros Peligros	63	
TOTAL	177	

Clasificación general de los peligros detectados en Rechazos 2019

De manera porcentual, la distribución de los peligros puede observarse en el siguiente gráfico.



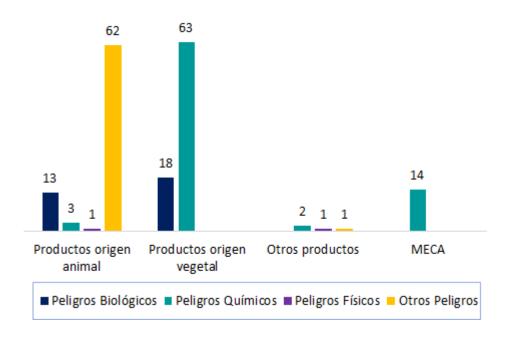
Distribución de los grupos de peligros en Rechazos 2019

En la siguiente tabla se recoge en qué tipo de productos se ha notificado cada tipo de peligro. En los productos de origen animal son mayoritarios los "otros peligros", seguidos de los biológicos; en los productos de origen vegetal destacan los peligros químicos y en "otros productos" no destaca ninguno.

Tipo de peligro	Productos de origen animal	Productos de origen vegetal	Otros productos	MECA
Biológicos	13	18	0	0
Químicos	3	63	2	14
Físicos	1	0	1	0
Otros Peligros	62	0	1	0
TOTAL	79	81	4	14

Distribución de peligros por tipo de producto en Rechazos 2019

En la siguiente representación se recogen los peligros más frecuentes en cada una de los grupos de productos. Los peligros biológicos se distribuyen solo entre los productos de origen animal y vegetal, los peligros químicos destacan en los productos de origen vegetal de manera significativa y son los únicos notificados en MECA; por último, los "otros peligros" se concentran en los productos de origen animal y se deben en su mayoría a defectos de temperatura de conservación en productos congelados.

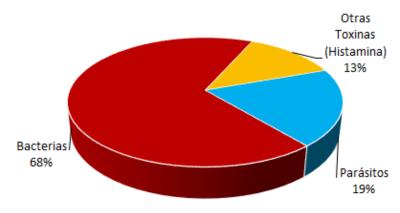


Peligros detectados en cada grupo de producto en Rechazos 2019

PELIGROS BIOLÓGICOS

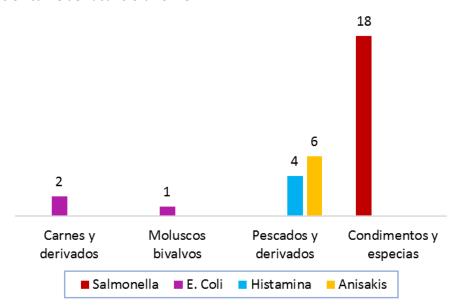
Los peligros biológicos han generado un total de 31 notificaciones de rechazo, la mayoría de ellas debidas a la presencia de bacterias potencialmente patógenas, con 21 notificaciones.

Entre los peligros biológicos nos encontramos con bacterias, otras toxinas (histamina) y parásitos.



Distribución de los peligros biológicos detectados en Rechazos 2019

En el gráfico siguiente se representan los productos que han sido notificados y los peligros encontrados en ellos. Destacan las 18 de notificaciones por *Salmonella*, todas ellas en condimentos y especias; los anisakis se notificaron 3 en pescado congelado y 3 en pescado fresco; los 4 casos de histamina se detectaron en Atún; y de los 3 *Escherichia. coli*, dos notificados en carne de vacuno eran STEC.

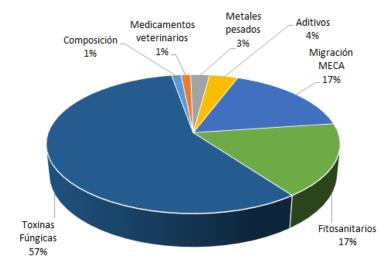


Peligros biológicos detectados en cada producto en Rechazos 2019

PELIGROS QUÍMICOS

Las notificaciones de rechazo más numerosas son las debidas a peligros químicos, incluidos en los siguientes grupos: toxinas fúngicas, fitosanitarios, migración en MECA, aditivos, metales pesados, medicamentos veterinarios y composición.

El porcentaje de cada uno de estos peligros se recoge en el siguiente gráfico, en el que claramente destacan, en primer las toxinas fúngicas, seguidas por los productos fitosanitarios y la migración en MECA, representando entre los tres el 91 % del total.



Distribución de los peligros químicos detectados en Rechazos 2019

El grupo con mayor número de notificaciones es el de **toxinas fúngicas** con 47 notificaciones; todas se deben a la detección de elevados niveles de aflatoxinas, 46 en frutos secos y en frutas desecadas.

Los **fitosanitarios**, ya sea por un uso no autorizado de los mismos o por la detección de un nivel superior al legalmente establecido, con 14 notificaciones ocupan el segundo lugar, junto con la migración de MECA. Todas las notificaciones son de productos de origen vegetal: en té 6 veces, en arroz 4, en pimientos 2 y en pimentón y pitahaya 1.

Los fitosanitarios involucrados han sido muy variados: Acetamiprid, Antraquinona, Buprofezin, Clotianidina, cyhalothrin, Cypermethrin, Dinotefuran, Ditiocarbamatos, Iprodiona, Matrina, Metamidofos, Ometoato, Oxamyl, profenofos, Thiophanatel, Tiametoxam, Tolfenpirad y Triciclazol y sólo se han repetido Triciclazol 4veces, Matrina 3 y Tiametoxam 2.

La **migración en MECA** con 14 notificaciones es otro de los peligros destacados y en su mayoría se debe a la presencia de formaldehido en distintos utensilios de cocina y de menaje, predominando los de melanina y los de bambú.

Es significativa la disminución de notificaciones de **metales pesados** respecto a las de otros años. En 2019 sólo hubo dos, una por mercurio en mero fresco y otra por cadmio en anchoas en conserva.

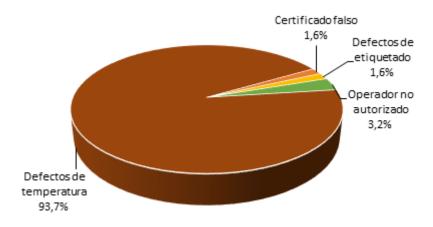
PELIGROS FÍSICOS

En el caso de rechazos, también los peligros físicos ocupan el último lugar, con dos notificaciones:

- Cuerpos extraños (restos de heces por falta de higiene en vísceras de porcino procedentes de México.
- Forma del producto que produce lesiones en boca en caramelos gel procedentes de China.

"OTROS PELIGROS"

Los denominados "otros peligros" han motivado un total de 63 notificaciones de rechazo. En 59 ocasiones el rechazo se produjo por deficientes temperaturas de conservación en productos congelados, una en carne y derivados, dos en moluscos bivalvos y el resto en pescados, crustáceos y cefalópodos.



Otros peligros notificados en Rechazos 2019

5.3 ORIGEN DE LOS PRODUCTOS IMPLICADOS

Respecto a los terceros países originarios de los productos rechazados para su importación en España, se han registrado 37 países de origen diferentes. Como en años anteriores, China es el país que acumula más notificaciones, cuyo número asciende a 42, seguido de Marruecos con 20, Brasil con 15 y Estados Unidos también con 15. El número de notificaciones de cada país de origen no ha sufrido cambios destacables respecto a las de 2018, salvo las de Estados Unidos, que han descendido a la mitad.

En el siguiente gráfico puede observarse el origen de los productos en las 178 notificaciones de rechazos realizados en 2019. En los últimos lugares se agrupan países de origen de los productos en pocas notificaciones:

- 6 países con tres notificaciones: Ecuador, Georgia, Mauritania, Sudáfrica, Turquía, Uruguay;
- 3 países con dos notificaciones: Senegal, Tailandia, Uganda;
- 17 países con una notificación: Costa de Marfil, Egipto, El Salvador, Filipinas, Ghana, Irán, Islandia, Islas Salomón, Madagascar, México, Namibia, Nigeria, Nueva Zelanda, Panamá, Polinesia Francesa, República Dominicana, Venezuela.

Países terceros de origen	Nº notificaciones
China	42
Marruecos	20
Brasil	15
Estados Unidos	15
Australia	14
India (la)	9
Chile	5
Vietnam	5
Argentina	4
Perú	4
Siria	4
6 con tres notif.	18
3 con dos notif.	6
17 con una notif.	17
TOTAL	178

País tercero de origen del producto en Rechazos 2019

5.4 PAISES NOTIFICANTES

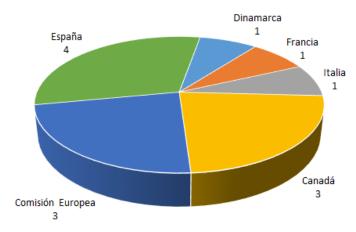
Además de España, hay otros Estados miembros que pueden notificar un rechazo debido a que se encuentra involucrado de alguna manera un operador español. Teniendo en cuenta los rechazos que implican a España, 166 han sido notificados por PIF españoles, y en 19 ocasiones han sido notificados por un Estado miembro en los que se ha visto implicado un importador español.

País	Nº Notificaciones
España	166
Portugal	7
Polonia	3
Bulgaria	1
Grecia	1
TOTAL	178

País Notificante en Rechazos 2019

Las notificaciones que engloban esta categoría de expedientes se caracterizan por abarcar una serie de contenidos relativos a incidentes de la cadena alimentaria, pero como se especifica en la descripción de los niveles de gestión del SCIRI, no son clasificados como notificación de alerta, información o rechazo por no cumplir con los requisitos por los que estos mismos se caracterizan.

Las notificaciones "varios" son trasladadas por los diferentes PC tanto a nivel nacional, en el ámbito del SCIRI, como a nivel de la UE, en el ámbito del RASFF, bien por un Estado miembro o por un país tercero.



País notificante en expedientes Varios 2019

En el número de este tipo de expedientes se observa una clara tendencia de disminución desde 2015, año en el que se incluyeron 74 expedientes en "varios". En 2019 se han gestionado un total de 13 expedientes, 11 notificaciones menos que los realizados en el año 2018 y 20 menos que en 2017.

El siguiente gráfico proporciona una visión general de la distribución de este tipo de notificaciones en función de los principales grupos de alimentos involucrados, entre los que destacan los pescados y productos de la pesca y el grupo de complementos alimenticios.



Productos implicados en expedientes Varios 2019

Los motivos por los que se generaron estos expedientes "varios" son de distinta naturaleza y pueden originarse por causas muy diversas, desde una sospecha de toxiinfecciones u otras enfermedades que pudieran estar relacionadas con el consumo de productos alimenticios de las que, sin embargo, no se dispone de información o pruebas epidemiológicas concluyentes que permitan clasificar los expedientes como notificaciones de alertas o información, hasta la comunicación de rechazo de productos elaborados en España en países fuera de la Unión Europea.

Tres de las notificaciones de **productos pesqueros** se refieren a rechazos en países terceros por distintas causas, como pueden ser: la detección de problemas en la integridad de los envases, el uso de aditivos no autorizados, la presencia de niveles elevados de metales como el mercurio, defectos en la documentación de acompañamiento o el incumplimiento de los requisitos para productos de la pesca establecidos en ese país tercero. El cuarto caso se debió a la posible relación con un brote de botulismo en España que al final no se confirmó.

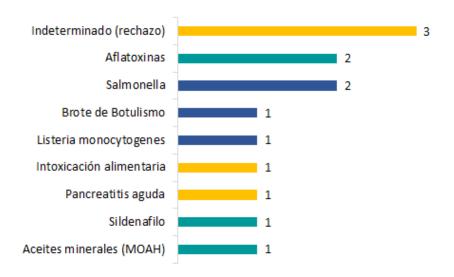
En el caso de los **complementos alimenticios**, las causas fueron muy variadas: *Salmonella spp*, sospecha de presencia de Sildenafilo, relación con una Pancreatitis aguda y sospecha de intoxicación de origen desconocido.

Las de **frutos secos** se debieron a la detección de aflatoxinas en productos de origen desconocido.

La notificación de **carne y derivados** se debió al estudio de la presencia de *Salmonella typhimurium* en carne de vacuno vinculada un brote en Dinamarca.

Por último, la de **alimentos especiales** se debió a la presencia de aceites minerales (MOAH, MOSH) en alimentos para lactantes.

En el siguiente gráfico se recogen los peligros detectados o su consecuencia cuando no se ha conseguido determinar con exactitud.



Detalle de peligros o sus consecuencias en expedientes Varios 2019

7. PAPEL DE ESPAÑA EN EL RASFF: COMPARATIVA RASFF - SCIRI

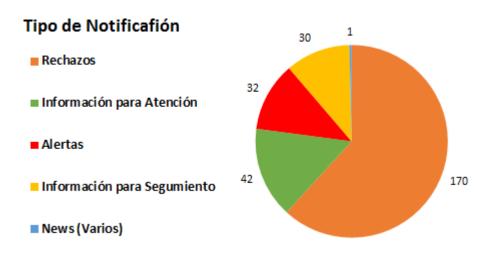
En este apartado podrán observarse algunas diferencias menores con los datos ofrecidos en los apartados anteriores en relación con la gestión del SCIRI, pero hay que recordar que no todas las notificaciones gestionadas en SCIRI se trasladan a RASFF, que en algunos casos hay notificaciones que se retiran y otras que se reclasifican en el ámbito del SCIRI.

También es importante señalar que en este apartado se analizan conjuntamente todos los tipos de notificaciones, incluyendo alertas, informaciones, rechazos en frontera y varios, que en el estudio de las notificaciones gestionadas en SCIRI se han diferenciado.

7.1 PAPEL DE ESPAÑA EN EL RASFF

La Comisión Europea publica todos los años una hoja informativa sobre la participación en RASFF de cada uno de los países miembros. En la hoja referente a España se recogen los tipos de notificaciones que España ha trasladado al RASFF, los principales productos notificados, los principales riesgos y los países de origen de los productos de las notificaciones de España.

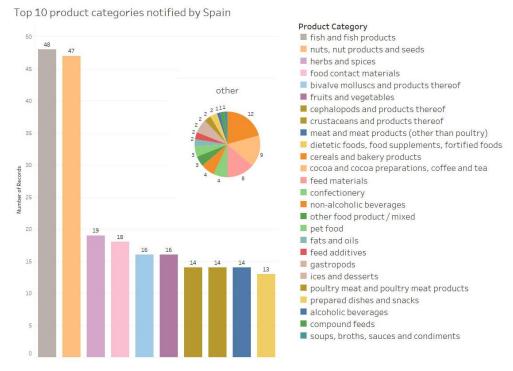
En el siguiente gráfico, elaborado con los datos facilitados por la Comisión Europea, podemos observar los tipos de notificaciones realizados por España al RASFF.



Clasificación de las notificaciones realizadas por España al RASFF 2019

Fuente de datos: Informe RASFF 2019

El siguiente gráfico procede de la hoja informativa sobre la participación en RASFF de España facilitada por la Comisión Europea en su resumen anual. Se recogen, de manera detallada, los tipos de productos involucrados en las notificaciones realizadas por España al RASFF, destacándose los 10 grupos de productos que mayor número de veces se han notificado.

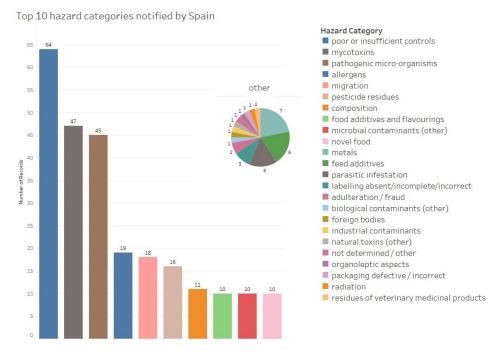


Clasificación de los productos en las notificaciones realizadas por España al RASFF 2019

Fuente: Rasff country fact sheet 2019 esp

En relación con los peligros notificados por España, se incluye el siguiente gráfico con la información suministrada por la Comisión Europea en la hoja informativa sobre la participación en RASFF de España en 2019, en el que se destacan los 10 grupos de peligros que mayor número de veces se han notificado por España.

En el primer grupo denominado control deficiente o insuficiente se incluyen las 59 notificaciones de rechazos en frontera motivadas por defectos de temperatura; de ahí que su número sea tan elevado. En el segundo grupo de micotoxinas se incluyen los 47 rechazos en frontera por presencia de aflatoxinas.



Clasificación de los peligros en las notificaciones realizadas por España al RASFF 2019

Fuente: Rasff country fact-sheet 2019 esp

Por último, en relación con el papel de España en el RASFF, se incluye el gráfico en el que se relacionan los países de origen de los productos involucrados en las notificaciones realizadas por España en el RASFF, en el que destaca China con 44 notificaciones y España en segundo lugar con 43, seguido de marruecos con 24, Estados Unidos con 18 y Brasil con 15.



Países de origen de los productos involucrados en las notificaciones realizadas por España al RASFF 2019

Fuente: Rasff country fact-sheet 2019 esp

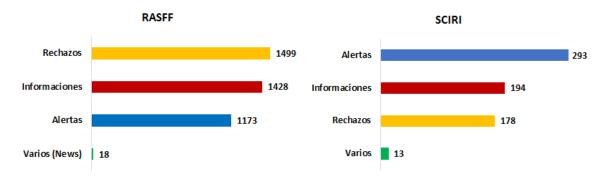
7.2 COMPARATIVA RASFF – SCIRI

Esta comparativa se ha realizado teniendo en cuenta la información facilitada por la Comisión Europea en el Informe del RASFF 2019. Se basa en el número de notificaciones incluidas en la red de alerta comunitaria; por lo tanto, no se incluyen aquellos expedientes nacionales que no han sido comunicados al RASFF porque solo hubo distribución nacional, que han sido un total de 45. Por otro lado, las notificaciones en RASFF se consideran independientemente de que su gestión en el SCIRI haya dado lugar a un expediente de alerta o información.

Analizados los datos contenidos en el Informe del RASFF, se observa que el número total de notificaciones ha sido de 4 118, de las cuales, 1 173 fueron alertas, 546 informaciones para seguimiento, 882 informaciones para atención, 1 499 rechazos en frontera y 18 notificaciones de *news*, equivalentes al varios del SCIRI.

TIPO DE NOTIFICACIÓN

Comparando el número de notificaciones de cada tipo en RASFF y SCIRI, llama la atención el intercambio de posición entre rechazos, que en RASFF se sitúan en primer lugar, y alertas, que ocupan el primer lugar en SCIRI.



Comparación de los tipos de notificaciones en RASFF y SCIRI 2019

Otro aspecto interesante resulta de comparar los datos de la categoría de producto y del tipo de productos implicados en las distintas notificaciones que se incluyen en el RASFF y en el SCIRI (alertas, informaciones para atención y seguimiento y rechazos en frontera). Para hacer esta comparativa se han tenido en cuenta las principales categorías de mayor valor cuantitativo (ya sea de tipo de producto o de tipo de peligro).

PRODUCTOS

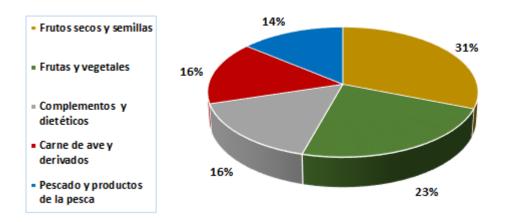
Teniendo en cuenta los tipos de productos implicados en las notificaciones, se observa que los seis que más notificaciones han protagonizado en RASFF suponen el 60 % del total, destacando en primer lugar los frutos secos y semillas, que como ya se ha comentado son los protagonistas en los rechazos en frontera por la presencia de aflatoxinas y, en segundo lugar, las frutas y vegetales.

Principales productos implicados RASFF 2019

Frutos secos y semillas	671
Frutas y vegetales	506
Complementos y dietéticos	345
Carne de ave y derivados	342
Piensos	325
Pescado y productos de la pesca	303
Otros	1626
TOTAL	4118

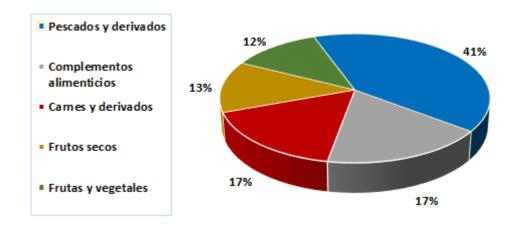
Principales productos implicados RASFF 2019

En el marco de este informe, para poder comparar los principales productos notificados en RASFF y en SCIRI se toma la información de RASFF sin tener en cuenta las notificaciones de piensos, ya que a nivel nacional no se gestionan en el marco del SCIRI. En el siguiente gráfico se puede observar la importancia de cada uno de los cinco principales grupos de productos, que en conjunto representan el 53 % del total de las notificaciones de RASFF.



Distribución de los principales productos implicados RASFF 2019

En el caso del SCIRI, los cinco productos que más notificaciones han protagonizado suponen el 61 % del total. En el siguiente gráfico se puede observar la importancia de cada uno de esos cinco grupos de productos, dentro del 61 % que representan en conjunto, en el que se observa que su orden e importancia difiere sustancialmente de lo que ocurre en RASFF, especialmente en los grupos de pescados y productos de la pesca, frutos secos y frutas y vegetales.



Distribución de los principales productos implicados SCIRI 2019

PELIGROS

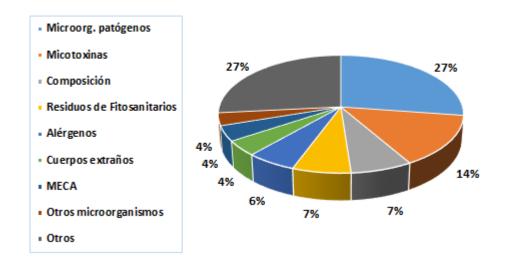
Teniendo en cuenta los tipos de peligros detectados en las notificaciones de RASFF, se observa que los ocho que más notificaciones han protagonizado en RASFF suponen el 73 % del total, destacando en primer lugar los microorganismos patógenos y en segundo lugar las micotoxinas.

73 %

Principales peligros notificados RASFF 2019		
Microorganismos patógenos	1124	
Micotoxinas	588	
Composición	298	
Residuos de Fitosanitarios	283	
Alérgenos	241	
Cuerpos extraños	173	
MECA	172	
Otros microorganismos	144	
Otros	1095	
TOTAL	4118	

Principales peligros notificados RASFF 2019

En el siguiente gráfico se puede observar la importancia de cada uno de los ocho principales peligros notificados en RASFF.



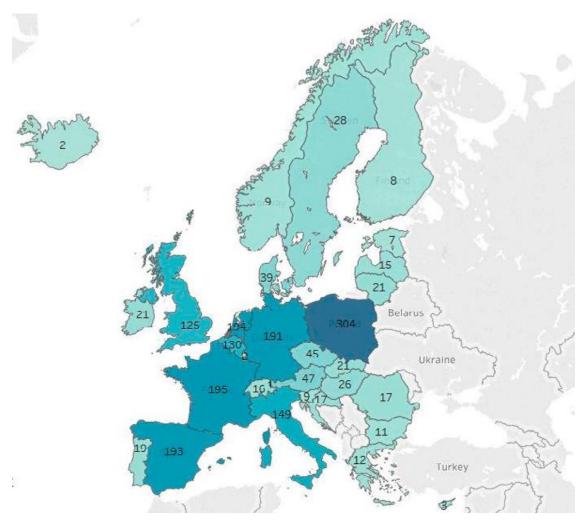
Distribución de los principales peligros notificados RASFF 2019

Teniendo en cuenta que en rechazos en frontera de RASFF se han notificado 356 microorganismos patógenos, muchos de ellos en hierbas y especias, 440 micotoxinas, casi todas en frutos secos y semillas, y 185 residuos de fitosanitarios, la mayoría en frutas y vegetales, no es posible hacer una comparación con lo estudiado en referencia al SCIRI, donde se ha hecho más hincapié en los peligros a los que realmente han estado expuestos los consumidores al analizarse los peligros en productos realmente comercializados en el mercado interior.

PAIS DE ORIGEN

También encontramos diferencias significativas respecto a los países de origen de los productos en las notificaciones de RASFF y las de SCIRI.

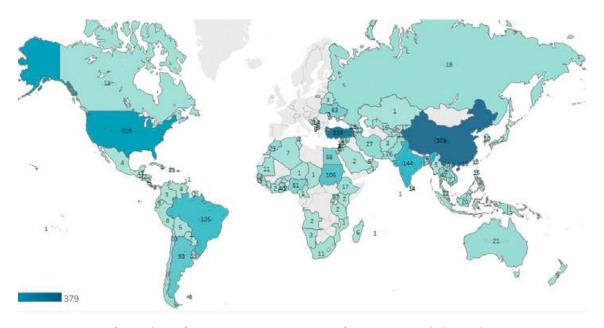
El siguiente gráfico recoge el número de veces que los países miembros de RASFF han sido señalados como origen de los productos notificados en 2019. Destaca en primer lugar Polonia y a continuación, con casi el mismo número, Francia, Países Bajos, España y Alemania.



Número de notificaciones RASFF en 2019 por país miembro RASFF origen de los productos

Fuente: Informe RASFF 2019

El siguiente gráfico recoge el número de veces que los países terceros han sido señalados como origen de los productos notificados en 2019. Destaca en primer China, seguido de Turquía y de Estados Unidos. En SCIRI, el orden de terceros países que son origen del producto está encabezado por China con el triple de notificaciones respecto a Marruecos, que se sitúa en segunda posición, seguido de Estados Unidos, Brasil y Turquía.



Número de notificaciones RASFF en 2019 por país tercero origen de los productos

Fuente: Informe RASFF 2019

Para tener una visión a nivel mundial en el ámbito del RASFF, hemos elaborado la lista de los 10 países que son origen del mayor número de notificaciones, ya sean Estados Miembros o países terceros. En dicha lista España aparece incluida en el séptimo puesto:

TOP 10 RASFF	
PAÍS ORIGEN Nº DE NOTIFICACION	
CHINA	379
TURQUÍA	330
POLONIA	304
ESTADOS UNIDOS	219
FRANCIA	195
PAÍSES BAJOS	194
ESPAÑA	193
ALEMANIA	191
ITALIA	149
INDIA	144

Países de origen de los productos con mayor número de notificaciones RASFF 2019

Haciendo una comparativa respecto de la lista de los 10 países que son origen de los productos, ya sean Estados Miembros o países terceros, en el conjunto de las notificaciones en el ámbito del SCIRI (alertas, informaciones rechazos y varios) vemos que la lista resultante presenta ligeras variaciones respecto de la del RASFF.

TOP 10 SCIRI	
PAÍS ORIGEN	Nº DE NOTIFICACIONES
ESPAÑA	223
CHINA	76
FRANCIA	37
ITALIA	29
ESTADOS UNIDOS	27
MARRUECOS	25
ALEMANIA	22
PAÍSES BAJOS	18
BRASIL	16
POLONIA	13

Países de origen de los productos con mayor número de notificaciones SCIRI 2019

8. EXPEDIENTES DESTACADOS EN 2019

8.1 Brote por Salmonella poona en lactantes en Francia.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición tuvo conocimiento a través del RASFF de un brote multinacional de infecciones por *Salmonella* poona relacionado con el consumo de leche de arroz para lactantes.

El brote fue identificado a través de un análisis de secuenciación del genoma completo (WGS) en tres Estados miembros de la UE: Francia (30 casos), Bélgica (1 caso) y Luxemburgo (1 caso), todos ellos con evolución favorable. No se detectó ningún caso en España.

A raíz de ello, Francia publicó una noticia de la RASFF y una consulta urgente en la plataforma del Sistema Inteligente de Información sobre Epidemias para las enfermedades transmitidas por los alimentos y el agua (EPIS-FWD) relativa a un pequeño grupo de infecciones por *Salmonella* poona en lactantes y niños pequeños, que consumían productos de fórmula infantil basados en proteínas de arroz de la misma marca. La investigación concluyó que los preparados para lactantes sospechosos se fabricaban en España y se distribuían a varios países de la Unión Europea y de fuera de ella.

La empresa francesa inició en Francia una retirada de productos de fórmula infantil y alimentos para bebés de la misma marca, a la que siguió una retirada en Luxemburgo. Además, se lanzaron advertencias públicas en Francia, Bélgica y España, y el operador de comercio electrónico involucrado informó a todos los clientes. Además, se implementaron retiros y mensajes públicos en respuesta a una alerta INFOSAN en varios países no miembros de RASFF donde se habían distribuido los productos.

Ya que el origen de la industria de fabricación era España, se realizaron numerosos controles y análisis, tanto por parte de la empresa como por parte de las autoridades competentes para localizar dentro de la industria el posible foco de contaminación por *Salmonella poona* que pudiera estar afectando a los productos allí elaborados. Todas las analíticas de los productos e instalaciones dieron resultados negativos. Tampoco se habían notificado muestras positivas de *Salmonella* poona en el entorno de producción ni en ningún otro producto deshidratado en la misma torre de secado desde 2017.

Por ello, las autoridades oficiales competentes de la comunidad autónoma de origen efectuaron varias inspecciones y una valoración del problema y decidieron proceder, como medida de precaución, a la suspensión cautelar de una de las torres de secado de la industria y a la retirada del mercado de todos los productos a base de arroz que fueron elaborados en la misma, notificándolo así a la AESAN a través del SCIRI.

Por otra parte, ya que estos productos eran preparados especiales de venta exclusiva en farmacias, AESAN transmitió esta información al Consejo de Colegios Farmacéuticos de España y a la Asociación Española de Pediatría para su conocimiento y apoyo en la difusión de esta información.

La AESAN informó puntualmente a los consumidores a través de su página web.

8.2 Brote por *Listeria monocytogenes* por consumo de carne mechada

El día 16 de agosto de 2018, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) tuvo conocimiento a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI), de una notificación, trasladada por las Autoridades Sanitarias de la Junta de Andalucía, relativa a un brote de intoxicación alimentaria provocado por *Listeria monocytogenes*, asociado al consumo de carne mechada de la marca "La Mechá", que había sido comercializada casi en su totalidad en Andalucía, pero también distribuida en menor cantidad a las comunidades autónomas de Madrid, Extremadura y Cataluña.

A través del servicio de guardia de alertas alimentarias de la AESAN, el mismo día 16 de agosto se activó la alerta alimentaria y se dio traslado de esta información a todas las comunidades autónomas y se contactó telefónicamente con las comunidades donde se había distribuido el producto objeto del brote, a fin de proceder a su retirada.

Con esa fecha, el único producto alertado era la carne mechada marca "La Mechá", de la empresa MAGRUDIS, SL., ubicada en Sevilla. Se consideró afectado todo el producto fabricado desde el mes de mayo, ya que la fecha de caducidad es de tres meses desde su fabricación.

Posteriormente, la alerta se fue ampliando a otros productos de la empresa y finalmente a todos los productos elaborados por la empresa MAGRUDIS S.L. - La Mechá, así como a cualquiera comercializado amparado por las marcas de identificación con Nº RGSEAA 10.025920/SE o 40.057087/SE.

Durante todo el tiempo en que se mantuvo activa la alerta hubo un constante intercambio de información con todas las autoridades competentes implicadas a través del SCIRI. En total se realizaron más de 200 notificaciones, dirigidas a las comunidades autónomas (CCAA), SEPRONA, Centro Nacional de Epidemiología (CNE), Centro de Coordinación de Alertas y Emergencias Sanitarias (CCAES) y Ministerio de Defensa.

Asimismo, y aunque los productos no se distribuyeron fuera de España, dada la trascendencia del brote y la posibilidad de que ciudadanos extranjeros de vacaciones en España pudiesen estar afectados, también se mantuvo informada a la Comisión Europea a través de la red de alerta europea (*Rapid Alert System for Food and Feed- RASFF*) y a la red de alerta de la Organización Mundial de la Salud (INFOSAN).

El 27 de septiembre el CCAES emitió su informe de fin de seguimiento del brote de listeriosis y el día 18 de octubre Andalucía cerró la alerta alimentaria.

En todo momento se mantuvo informada a la población a través ocho notas informativas y actualizaciones en la página Web de AESAN. En las notas se incluyeron enlaces a las páginas de interés de la AESAN con contenidos de importancia en relación a esta alerta, reiterándose las recomendaciones de AESAN para una alimentación segura durante el embarazo y para evitar la contaminación cruzada.

Como consecuencia del brote se contabilizaron 217 casos de enfermedad, con 32 embarazadas confirmadas, 2 abortos, 3 muertes fetales y 6 partos prematuros. De los casos de Andalucía, solo 4 comieron carne después del 17 de agosto, lo que da idea de la eficacia de la activación de alerta alimentaria el 16 de agosto por la tarde.

Se trató de un brote muy mediático, con una parte negativa y una positiva, ya que los ciudadanos, al enterarse, dejaron de consumir los productos afectados desde ese día y los diagnósticos y tratamientos se hicieron de forma precoz.

La alerta de la carne "La Mechá" fue complicada de gestionar aunque casi todo se vendió en Andalucía, ya que hubo gran distribución de pequeñas cantidades en numerosos establecimientos. Además, la información facilitada por la empresa fue deficiente e incompleta, de manera que cada poco tiempo se conocían nuevos detalles de productos implicados.

En relación con la empresa MAGRUDIS, fue cerrada e intervenida judicialmente.

De manera consecutiva, las Autoridades Sanitarias de la Junta de Andalucía comunicaron dos nuevas alertas por presencia de *Listeria monocytogenes* en productos cárnicos, que no tuvieron relación con la primera pero que originaron también brotes de toxiinfección alimentaria de mucha menor extensión.

Esta información, junto con las listas de distribución de productos afectados, se trasmitió también por la AESAN a todos los puntos de contacto del SCIRI para proceder a su retirada y se publicaron notas informativas en la página web de AESAN.

8.3 Alérgenos

A lo largo de 2019 se tramitaron a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información 65 alertas alimentarias relacionadas con la detección de distintos tipos de alérgenos no declarados, lo que ha supuesto un incremento sustancial respecto a los años anteriores.

Siempre que hubo constancia o duda razonable de que el producto hubiera llegado al consumidor se activó la recuperación de los productos y se publicó una noticia en la página Web de AESAN, lo que ocurrió en 57 ocasiones.

Ocho de las alertas tramitadas por SCIRI no se comunicaron en página Web porque el producto no había llegado al consumidor por diferentes motivos: Se comercializaba en grandes sacos, se producía en España pero sólo se comercializaba en el extranjero, se vendía por internet a pocos clientes con los que se contactó directamente, estaba destinado a transformación y no llego al consumidor, la venta se limitó a un minorista que avisó a sus clientes directamente o fueron productos rechazados en frontera.

Toda la información relativa a estas alertas, en particular las listas de distribución de los productos alertados, se trasmitió también por la AESAN a todos los puntos de contacto del SCIRI para proceder a su retirada, así como a las asociaciones de alérgicos.

Las acciones emprendidas por las autoridades competentes de las comunidades autónomas implican la retirada con rapidez del producto del mercado y la supervisión del destino que se da a estos productos (reetiquetado o destrucción).

- La naturaleza de los alérgenos fue variada, pero destaca especialmente, como en años anteriores, la presencia de **ingredientes lácteos** no declarados.
- El gluten ocupa el segundo lugar (que en 2018 tuvieron los sulfitos).
- Lo más destacable en 2019 es que se han notificado alertas por **12 de los 14 alérgenos** declarables.

Un resumen de los expedientes de alerta por alérgenos publicados en Web de la AESAN se incluye en la siguiente tabla, en la que se diferencia el número total de alertas de cada año y el número total de alérgenos implicados, ya que en algunas alertas se notifica más de un alérgeno.

ALÉRGENO	2017	2018	2019
Gluten	7	5	9
Crustáceos			4
Huevos	2		7
Pescado			2
Cacahuetes	2	1	1
Soja	3	3	7
Leche	13	13	20
Frutos de cáscara	3	3	7
Apio			2
Mostaza	2		6
Sésamo	1		1
SO ₂ y sulfitos		8	6
Altramuces			
Moluscos			
TOTAL ALERTAS	24 / 33	33 / 33	57 / 72

Alertas por alérgenos publicados en Web AESAN

9. COMUNICACIÓN DE RIESGOS

La comunicación de las alertas alimentarias en la página web de la AESAN se realiza en la siguiente sección de alertas alimentarias

webhttps://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/seccion/alertas_alimentarias.htm

Esta sección se estructura en tres subsecciones diferentes:

- Alertas alimentarias de interés general, que son aquellas que deben ser objeto de información pública y que pueden afectar a todos los consumidores. No se incluyen las alertas alimentarias de alérgenos ni las de complementos alimenticios, que por sus características particulares disponen de una subsección específica.
 - Durante el año 2019 se han publicado en la página web de la AESAN 24 notas informativas correspondientes a 11 notificaciones de alerta.
- Alertas alimentarias de alérgenos y otras sustancias no declaradas, por presencia de determinados ingredientes u otras sustancias o productos no indicados en el etiquetado que, cuando se utilizan en la producción de alimentos y siguen estando presentes en el producto acabado, pueden producir diversas afecciones en algunas personas que en ciertos casos pueden suponer un riesgo grave para su salud. Se incluyen aquí tres tipos:
 - Alérgenos
 - Sustancias que producen intolerancias
 - o Gluten

Durante el año 2019 se han publicado en la página web de la AESAN 57 notas informativas correspondientes a alertas alimentarias de alérgenos y otras sustancias no declaradas.

 Alertas alimentarias de complementos alimenticios, por presencia, entre otras sustancias, de sustancias farmacológicamente activas comercializadas como complementos alimenticios, en particular, sustancias empleadas para incrementar el vigor sexual, para favorecer el desarrollo muscular o para estimular la pérdida de peso. Estos productos son comercializados sin la necesaria supervisión y control de las autoridades sanitarias y, por tanto, suponen un grave riesgo para la salud de las personas que los consumen.

Durante el año 2019 se han publicado en la página web de la AESAN 10 notas informativas relacionadas con alertas de complementos alimenticios.

10. FUTURO DEL SCIRI. LECCIONES APRENDIDAS Y NUEVA NORMATIVA

10.1 LECCIONES APRENDIDAS

Lo sucedido en el año 2019 en relación con el brote por *Listeria monocytogenes* por consumo de carne mechada, analizado en el apartado 8.2 impuso la necesidad de reflexionar sobre los mecanismos utilizados para garantizar la seguridad de los alimentos puestos a disposición del consumidos y las posibles mejoras en los sistemas gestión y de control.

Las primeras conclusiones reflejaron que:

- la red de alerta alimentaria ha funcionado correctamente, si bien debería realizarse un análisis con mayor profundidad para introducir las mejoras que se consideren adecuadas;
- el sistema de comunicación a la población es mejorable;
- es necesario reforzar el control oficial.
- ➤ En relación con la red de alerta alimentaria, se tiene previsto realizar mejoras revisando los procedimientos actuales, implicando más al sector en el sistema de comunicación de alertas, revisando los sistemas de comunicación con el CCAES y los procedimientos de crisis y emergencias. Para ello, ya está en marcha el grupo de trabajo con las comunidades autónomas con los siguientes fines:
 - Revisión del <u>procedimiento de gestión del SCIRI</u>, para incorporar actualizaciones y mejoras y adaptarlo a los nuevos requerimientos de la Comisión Europea en materia de alertas alimentarias.
 - Revisión del <u>procedimiento de crisis y emergencias</u>, incorporando las lecciones aprendidas derivadas del brote y de tres simulacros de crisis que se van a realizar, uno a nivel nacional y otro en el marco de la Unión Europea.
 - Mayor colaboración con el sector. El sector ha manifestado su preocupación tras esta crisis, ya que piensa que la imagen que se está dando es que el sistema de seguridad alimentaria pone en riesgo al consumidor. Se han mantenido varias reuniones y su postura es de máxima colaboración. La coordinación con el sector alimentario español es básica e imprescindible, por lo que AESAN va a estudiar una guía que ha presentado el sector para su acuerdo como guía nacional.
 - Mayor coordinación con el <u>Centro de Coordinación de Alertas y Emergencias Sanitarias</u> (CCAES). La AESAN considera necesario reforzar la coordinación y armonización de procedimientos con el CCAES. La coordinación con este Centro ha sido excelente en estas alertas, pero hay que mantener la fluidez de la comunicación en todos los casos, adelantándose a posibles incidentes en seguridad alimentaria.
- ➤ En relación con la comunicación, en diciembre se realizó una jornada para poner en valor la fortaleza del actual sistema de control de alimentos y las actuaciones que se llevan a cabo en caso de detectarse problemas. También se considera necesario elaborar un procedimiento de comunicación en general y para los casos de crisis.
- ➤ En relación con los controles oficiales, se está trabajando con las CCAA para mejorar la eficacia de los controles oficiales realizados sobre los establecimientos alimentarios con

vistas a evitar que estas situaciones puedan repetirse en el futuro. Para ello se han emprendido diferentes actuaciones encaminadas a una mayor armonización de los procedimientos de control oficial.

Se da la circunstancia de que unos meses después de la alerta (el 14 de diciembre) comenzó la aplicación un nuevo Reglamento comunitario que regula los controles oficiales (Reglamento (UE) 2017/625) y que requiere una modernización y adaptación de los sistemas de control actuales.

Además, el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria, documento que describe detalladamente el modo de realizar los controles oficiales y los recursos disponibles para ello, ha de ser renovado ya que su vigencia es quinquenal y en 2021 comienza un nuevo ciclo de planificación, con lo que es necesario incorporar las novedades del Reglamento mencionado y las mejoras en los sistemas de control.

Todas estas circunstancias confluyentes, han dado lugar a que en el seno de grupos de trabajo con las CCAA se haya trabajado y se continúe trabajando para mejorar la calidad y la armonización de los controles oficiales, siendo especialmente destacables las siguientes iniciativas.

Las líneas principales de trabajo son:

Mayor armonización de las frecuencias de inspecciones y auditorías en establecimientos

Durante la gestión de brote, la prensa se hizo eco de las diferencias en las frecuencias de inspecciones entre unas CCAA y otras. Además, España recibió una auditoría de la Comisión Europea en marzo de 2019 sobre alimentos listos para consumo, donde se detectaron fallos en la clasificación en base al riesgo de los establecimientos alimentarios en las comunidades autónomas visitadas y en el informe se reflejaron varias constataciones en este sentido.

Por ello, en la Comisión Institucional de la AESAN de octubre de 2019 se propuso una línea de actuación basada en establecer procedimientos armonizados de los controles oficiales, buscando un mayor grado de armonización en los criterios aplicados para programar en base al riesgo las inspecciones y auditorías de control oficial a establecimientos alimentarios, incluso acordando frecuencias mínimas de inspección para cada categoría de establecimiento.

Mayor armonización de las frecuencias de muestreo y análisis

Con la idea de mejorar la eficacia y eficiencia de los muestreos realizados por las CCAA y con vistas a una racionalización de los recursos existentes, por parte de un grupo de trabajo entre la AESAN y las CCAA, se ha elaborado un documento de impacto en salud para los diferentes peligros y otro sobre su prevalencia en los alimentos.

El objetivo es elaborar un Plan quinquenal nacional de muestreo y análisis de alimentos, asignándose un número de muestras en función de la producción de cada tipo de alimento en cada comunidad autónoma.

- Elaboración de un Plan Coordinado de auditorías internas

Con frecuencia creciente, la credibilidad del sistema de control oficial en España se está poniendo en entredicho por una falta de confianza de los países terceros y de la Comisión y Estados miembros en nuestro Estado autonómico. Los motivos son las desigualdades en la intensidad de implantación de la normativa comunitaria en las diferentes CCAA que visitan al hacer sus auditorías y la falta de conocimiento y control de la Administración General del Estado de los sistemas de funcionamiento de las autonomías. Ya ha habido varios informes de terceros países que así lo reflejan.

En materia de exportaciones, los requisitos exigidos por los países terceros para autorizar a enviar alimentos a su país, se basan cada vez más en la equivalencia de sistemas y no tanto en la realización de auditorías individuales a establecimientos exportadores. También en el ámbito del Codex Alimentarius se está trabajando intensamente en esta dirección.

En este sentido, se está trabajando en la organización de un Plan Nacional de Auditorías Internas bajo la coordinación de la AESAN y la participación de las CCAA, que refuerce la armonización del control oficial en el territorio nacional ofreciendo garantías tanto a la Comisión Europea como a los países terceros a los que se exportan alimentos españoles.

Mayor coordinación y control de las competencias ejercidas por las Entidades Locales

Es necesario, y así se detectó durante el brote de Listeria, mejorar la cooperación y coordinación entre las diferentes administraciones competentes en el control oficial, en particular con las Entidades Locales con competencias en seguridad alimentaria.

AESAN está impulsando actividad, y para ello mantuvo una primera reunión con la Asociación Española de Veterinarios Municipales, en la que se comprometieron a enviar un informe sobre las competencias locales en seguridad alimentaria en España. Está prevista una reunión extraordinaria de la Comisión Institucional de AESAN el próximo 10 de marzo de 2020 para profundizar en este tema y buscar soluciones comunes.

Mejora en la recopilación y explotación de datos

Para programar controles en base al riesgo y evaluar la eficacia de las actividades de control oficial es necesario disponer de una información de calidad sobre los resultados de los controles.

Por otra parte, cada vez son mayores las demandas de transparencia sobre las actuaciones de las Administraciones públicas con competencia en seguridad alimentaria y nutrición, lo que implica la necesidad de disponer de sistemas de información actualizados y robustos, con posibilidad de explotación de los datos con las diferentes finalidades que se requieran.

Es por ello por lo que una de las prioridades de la AESAN es establecer un sistema de información sobre seguridad alimentaria y nutrición, en colaboración con las comunidades autónomas y en cumplimiento del artículo 27 de la Ley de seguridad alimentaria y nutrición.

10.2 NUEVA NORMATIVA

Como se ha indicado en la introducción, el marco legislativo que se aplicará a partir del año 2020 ha cambiado:

El Reglamento (UE) 2017/625, sobre controles y otras actividades oficiales es aplicable desde el 14 de diciembre de 2019. Este Reglamento encomendó a la Comisión Europea la tarea de disponer y administrar un sistema informatizado de gestión de la información para los controles oficiales, en el que, entre otros se integraran:

- el sistema de **alerta rápida para alimentos y piensos (RASFF),** para notificar el riesgo directo o indirecto para la salud humana derivado de alimentos y materiales en contacto con alimentos o piensos, según lo establecido en el artículo 50 del Reglamento (CE) nº 178/2002 sobre legislación alimentaria general.
- las herramientas técnicas de asistencia y cooperación administrativa (ACA) mencionadas en el artículo 103, apartado 6, del Reglamento (UE) 2017/625.

Para dar cumplimiento a lo anterior, se aprobó el *Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1715 de la Comisión, de 30 de septiembre de 2019, por el que se establecen las normas para el funcionamiento del sistema de gestión de la información sobre los controles oficiales* (Reglamento SGICO), que también es de aplicación desde el 14 de diciembre de 2019.

En el mismo, se establece un instrumento informático común (iRASFF) que se integra en el SGICO y que reúne el sistema RASFF y el sistema ACA para el intercambio de información previsto en los Reglamentos (CE) nº 178/2002 y (UE) 2017/625. Además, establece para todos los Estados miembros la obligación de la utilización del sistema informático general iRASFF para la gestión de las notificaciones que anteriormente se realizaban a través de dos redes diferenciadas: la red de asistencia y cooperación administrativa (red ACA) y la red de alerta rápida para piensos y alimentos (RASFF).

A la vista de los cambios producidos en la normativa europea, ha sido necesario revisar y actualizar el Procedimiento de SCIRI descrito en esta memoria e integrar en el mismo las notificaciones del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información y las de- Asistencia y Cooperación Administrativa. Era necesario, además, establecer normas para distinguir claramente entre los incumplimientos que generan riesgos y los demás incumplimientos, con el objetivo de simplificar y facilitar la elección entre el sistema RASFF y el sistema ACA según proceda y, en su caso, permitir el cambio rápido del tipo de notificación en caso de que las nuevas pruebas demuestren la presencia o la ausencia de un riesgo.

11. TABLA DE ACRÓNIMOS

AESAN	Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición
AEMPS	Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios
MAPA	Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
CCAES	Centro de Coordinación de Alertas y Emergencias Sanitarias
CA	Comunidad Autónoma
CCAA	Comunidades autónomas y las ciudades autónomas de Ceuta y Melilla
MECA	Materiales en contacto con los alimentos
OMS	Organización Mundial de la Salud
INFOSAN	Departamento de Seguridad Alimentaria, Zoonosis y Enfermedades de transmisión alimentaria de la OMS (The International Food Safety Authorities Network)
MC	Ministerio de Consumo
PC	Punto de Contacto
PIF	Puestos de Inspección Fronteriza
PNIR	Plan Nacional de Investigaciones de Residuos
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed (Sistema de Red de Alerta para Alimentos y Piensos)
SCIRI	Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información
SGSE	Subdirección General de Sanidad Exterior

Toda la información (pública) referente al SCIRI puede encontrarse en:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/seccion/alertas_alimentarias.htm

