



Actividades de referencia del Centro Nacional de Alimentación (CNA)

Paloma Cervera Lucini

Directora del Centro Nacional de Alimentación

Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición



1. Actividad internacional
2. Coordinación con autoridades competentes y laboratorios de control oficial
3. Asistencia científica y técnica
4. Acreditación de métodos
5. Organización de ensayos de intercomparación
6. Realización de análisis
7. Planificación de controles
8. Estudios prospectivos
9. Formación



1. **Actividad internacional**

2. Coordinación con autoridades competentes y laboratorios de control oficial
3. Asistencia científica y técnica
4. Acreditación de métodos
5. Organización de ensayos de intercomparación
6. Realización de análisis
7. Planificación de controles
8. Estudios prospectivos
9. Formación



1. ACTIVIDAD INTERNACIONAL

“Los laboratorios nacionales de referencia, en su ámbito de competencia, colaborarán con los laboratorios de referencia de la Unión Europea, y participarán en los cursos de formación y en los ensayos interlaboratorios comparados que organicen estos laboratorios”

Artículo 101.1 del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos



1.1. Representación española en las redes de laboratorios de referencia de la Unión Europea (LRUE)

1. Organismos Modificados Genéticamente (OMG): JRC. ISPRA (Italia)
2. Materiales en contacto con alimentos: JRC. ISPRA (Italia)
3. Dioxinas y PCB: CVUA (Chemistres und Veterinäruntersuchungsamt). Friburgo (Alemania)
4. Residuos de Medicamentos Veterinarios: RIKILT, Wageningen (Países Bajos)
5. Residuos de Medicamentos Veterinarios: ANSES, París
6. Residuos de Medicamentos Veterinarios: BVL, Berlín
7. Micotoxinas: JRC, Geel (Bélgica): productos de origen vegetal
8. Micotoxinas: RIKILT, Wageningen (Holanda): piensos y productos de origen animal



1.1. Representación española en las redes de laboratorios de referencia de la Unión Europea (LRUE)

9. Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAP):JRC, Geel (Bélgica)
10. Plaguicidas (cereales y piensos). Dinamarca. MAPAMA
11. Plaguicidas (productos de origen animal). Friburgo (Alemania)
12. Plaguicidas (frutas y verduras)
 - Universidad de Almería
 - Laboratorio Agrario de la Generalitat Valenciana
13. Plaguicidas (“single methods”). Stuttgart (Alemania)
14. Contaminantes en moluscos bivalvos: Centre for Environment, Fisheries and Aquaculture Science (CEFAS). Weymouth (Reino Unido)
15. Leche y productos lácteos: Laboratoire de sécurité des aliments. ANSES. Maison Alfort. París. MAPAMA



1.1. Representación española en las redes de laboratorios de referencia de la Unión Europea (LRUE)

16. Salmonella. Rijksinstituut voor Volksgezondheiden Milieu (RIVM). Bilthoven (Holanda). MAPAMA
17. Listeria monocytogenes. ANSES. Maison Alfort.París.
18. Estafilococos coagulasa positivos, incluido el *S. aureus*: ANSES. Maison Alfort.París
19. *Escherichia coli*, incluida la *E.coli verotoxigénica (VTEC)*: Istituto Superiore di Sanità (ISS). Roma
20. *Campylobacter*: Statens Veterinärmedicinska Anstalt (SVA). Uppsala. Suecia
21. Parásitos: Istituto Superiore di Sanità (ISS). Roma
22. Resistencia a los antibióticos: National Food Institute. Danmarks Tekniske Universitet. Dinamarca

1.1. Representación española en las redes de laboratorios de referencia de la Unión Europea (LRUE)

- ❖ **Reuniones:** 1- 2 reuniones plenarias al año
- ❖ **Líneas de trabajo:**
 - Actualización de la legislación y cambios normativos
 - Novedades técnicas en métodos de análisis
 - Modificación de normas ISO
 - Ensayos de aptitud organizados por los LRUE: presentación de resultados
 - Alertas
 - Posibles ampliaciones o modificaciones de referencias
 - Estudios prospectivos
 - (...)



1.2. Grupos de trabajo y otras redes de expertos

Organismos Modificados Genéticamente (OMG):

1. Red ENGL. Red de expertos de los Estados miembros
2. Steering Committee (comité director de la red ENGL)

Comité Europeo de Normalización (CEN):

3. Micotoxinas, contaminantes del procesado y toxinas marinas

1.2. Grupos de trabajo y otras redes de expertos

Materiales en contacto con alimentos:

4. Grupo de trabajo del LRUE para la actualización de la Guía Técnica sobre condiciones de ensayo de artículos de cocina.
5. Red FIP (Food Ingredients Packaging) y grupo de trabajo sobre la Evaluación de recubrimientos, EFSA
6. Consejo de Europa:
 - Grupo de expertos en materiales en contacto con alimentos
 - Grupo de trabajo sobre metales y aleaciones
 - Grupo de trabajo sobre papel y cartón



1. Actividad internacional
- 2. Coordinación con autoridades competentes y laboratorios de control oficial**
3. Asistencia científica y técnica
4. Acreditación de métodos
5. Organización de ensayos de intercomparación
6. Realización de análisis
7. Planificación de controles
8. Estudios prospectivos
9. Formación

“Los laboratorios nacionales de referencia, en su ámbito de competencia,

- *coordinarán las actividades de los laboratorios oficiales designados de conformidad con el artículo 37, apartado 1, a fin de armonizar y mejorar los métodos de análisis, ensayo o diagnóstico de laboratorio y su utilización*
- *velarán por que se difunda a las autoridades competentes y a los laboratorios oficiales la información que aporte el laboratorio de referencia de la Unión Europea”*

Artículo 101.1 del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos

OBJETIVO DEL CNA:

Aumentar la comunicación entre CNA – laboratorios de control oficial - autoridades competentes:

- ❖ En reuniones del Foro de Debate Técnico
- ❖ Mediante grupos de trabajo puntuales o estables en el tiempo
 - Líneas de actuación alérgenos
 - Líneas de actuación para envío de información de métodos de detección de antibióticos al LRUE
 - Línea de actuación residuos de plaguicidas
 - Líneas de actuación zoonosarios
 - Líneas de actuación Triquina
 - Líneas de actuación Materiales en contacto con alimentos
- ❖ En jornadas y cursos de formación
- ❖ A través del e-room
- ❖ (...)



etrabajo.msc.es

Mis eRooms > Centro Nacional de Alimentación

mapa búsqueda tareas X

búsqueda

no leído más opciones

crear búsqueda eventos miembros

Bienvenidos al grupo de trabajo Centro Nacional de Alimentación

El objetivo de este espacio de trabajo es facilitar la coordinación y la transmisión de información entre el CNA y las autoridades competentes de las comunidades autónomas, así como de los laboratorios designados para control oficial. Ello mejorará y potenciará las labores del Centro como Laboratorio Nacional de Referencia establecidas en la Ley de seguridad Alimentaria y Nutrición.

Reuniones del FDT

ESTUDIOS PROSPECTIVOS

ZOOSANITARIOS

OGM

ALÉRGICOS

MATERIALES EN CONTACTO

DOCUMENTOS GENERALES

JORNADAS CNA 2017

ALIMENTOS IRRADIADOS

MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA

GARANTÍA DE CALIDAD

RESISTENCIAS

MICOTOXINAS

ACRILAMIDA

Papelera de reciclaje

crear agregar archivo marcar como leído comandos

Anuncios agregar un anuncio

> Centro Nacional de Alimentación > OGM

eda tareas X

búsqueda

más opciones

OGM

una carpeta creada por María Isabel Prieto Santos el 5 may 17

crear

Nombre	Modificado	Propietario
<input type="checkbox"/> COMUNICACIONES DE LABORATORIO	5 may 17 10:05	María Isabel Prieto Santos
<input type="checkbox"/> INFORMACIÓN DEL EURL-GMFF	5 may 17 13:13	María Isabel Prieto Santos

crear agregar archivo acceso notificación

seleccionar todo cortar copiar copiar enlace pegar eliminar marcar como leído marcar como no leído

Comentarios

agregar un comentario votar

etrabajo.msc.es

Mis eRooms > Centro Nacional de Alimentación > MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA

búsqueda tareas
 búsqueda

MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA

una carpeta creada por María Jesús ZAMORA ESCRIBANO el 11 may 17

Nombre	Modificado	Propietario
<input type="checkbox"/> Comunicaciones Microbiología Alimentaria	18 may 17 11:29	María Jesús ZAMORA ESCRIBANO
<input type="checkbox"/> Informes Ejercicios Intercomparación CNA	18 may 17 11:34	María Jesús ZAMORA ESCRIBANO

Comentarios

etrabajo.msc.es

Rooms > Centro Nacional de Alimentación > RESISTENCIAS

búsqueda tareas
 búsqueda

RESISTENCIAS

una carpeta creada por Gloria Zarandona Navio el 22 may 17

Nombre	Modificado	Propietario
<input type="checkbox"/> 2017 PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA EL ENVÍO DE MUESTRAS DEC 2013_652_UE final.docm	22 may 17 14:10	Gloria Zarandona Navio
<input type="checkbox"/> Calendario MODIFICADO 2017.docx	22 may 17 14:22	Gloria Zarandona Navio

Comentarios

Inoformación Calendario Modificado 2017 (Gloria Zarandona Navio, AECOSAN - CNA, 22 may 17 14:25)

Buenos días,

Se incluye en documento independiente el calendario para la toma de muestras del estudio de resistencias correspondiente al año 2017.

Este archivo recoge las modificaciones -marcadas en rojo- que ha sufrido la programación debido a las incidencias que han ido surgiendo hasta el día de hoy.

Los cambios afectan a las fechas previstas inicialmente y a su posterior reprogramación.

Este calendario se irá actualizando si surgen nuevas desviaciones.

Por favor, recordad que la fecha del calendario es la de la toma de muestra/s y envío al CNA, por lo que las muestras deben ser entregadas al día siguiente en el CNA.

Un saludo.



1. Actividad internacional
2. Coordinación con autoridades competentes y laboratorios de control oficial
- 3. Asistencia científica y técnica**
4. Acreditación de métodos
5. Organización de ensayos de intercomparación
6. Realización de análisis
7. Planificación de controles
8. Estudios prospectivos
9. Formación



“Los laboratorios nacionales de referencia, en su ámbito de competencia, proporcionarán, dentro del ámbito de su misión, asistencia científica y técnica a las autoridades competentes ...”

Artículo 101.1 del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos

**De:** --**Enviado el:** martes, 21 de junio de 2016 16:50**Para:** Olmedo Mendicoague. Juan <JOlmedo@msssi.es>**Asunto:** Consulta pepsina

Hola Juan tengo una duda, nosotros estabamos usando la pepsina utilizar esta, de lo contrario me puedes decir tu la Referencia y el proveedor de las que se recomiendan en el Reglamento 1375/2015. Muchas gracias

pero ahora dicen que no la tienen y no

Consultas diarias telefónicas y por correo electrónico en todas las unidades

Enviado el: martes, 22 de abril de 2017 10:24**Para:** Bustos Garcia de Castro. Juana <JBustos@msssi.es>**Asunto:** Interpretation of SML of phthalates for infant food

Dear Juana,

We needed to improve the sensitivity of our method for the determination of phthalates in baby food packed in jars.

However, it is unclear to me which SML/QM should be applied.

In the EUR1 guidance document on fat reduction factor, functional barrier concept, phthalates and primary aromatic amines (EUR 25112 EN-2011), the following table is given:

Ref. no.	Substance	SML		Parameter to control in <i>single use</i> Food Contact Material			Parameter to control in <i>repeated use</i> Food Contact Material			Limit in fatty food simulans ⁹
		mg/kg food	% in plastic	Fatty food	Infant food	Non-fatty food	Fatty food	Non-fatty food	Infant food (non-fatty)	
159 74560	Phthalic acid, benzyl butyl ester (BBP)	30	0.1		QM	SML	SML			30-150
283 74640	Phthalic acid, bis(2-ethylhexyl) ester (DEHP)	1.5	0.1		QM		QM	SML		n.r.
157 74880	Phthalic acid, dibutyl ester (DBP)	0.3	0.05*		QM		QM	SML		n.r.
728 75100	Phthalic acid, diester with C8-C10 (DANP)	g ¹	0.1		QM	SML	SML			9-45
729 75105	Phthalic acid, diester with C8-C11 (DDP)	g ¹	0.1		QM	SML	SML			9-45

From this table, it could be derived that infant food packed in jars is subjected to a QM limit specified as a % in plastic. However, if you receive the packed baby food, it is not food? Of which sensitivity should we achieve with our analytical method?

Do you have more information/interpretation regarding this subject? Or do you have a method for phthalates in baby food? And what are the LOD/LOQ of that method?

Thank you very much in advance,

Best regards,

De:**Enviado el:** miércoles, 26 de abril de 2017 14:50**Para:** Zamora Escribano. M^a Jesús <mzamorae@msssi.es>**Asunto:** Toxina estafilocócica

Buenos días.

¿Qué tal estáis?

Nuestro material de referencia para toxina estafilocócica está perdiendo actividad.

Creo que habéis comentado en alguna ocasión que se puede adquirir material de referencia ya elaborado.

¿Nos podéis indicar a quien, y en su caso, como se adquiere?

Muchas gracias.

UN saludo

De: I.

Enviado el: lunes, 15 de mayo de 2017 8:46

Para: Muñoz Moreno, Patricia <PMunozM@msssi.es>

CC: "

Asunto: Acreditación

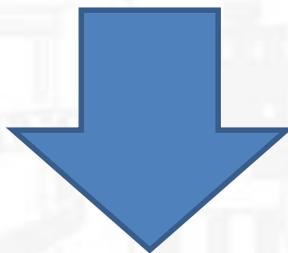
Buenos días Patricia!

Te escribo para daros las gracias por vuestro asesoramiento y soporte en las desviaciones de nuestra auditoria de ampliación. Hemos recibido comunicación de ENAC y nos han ampliado el alcance de las determinaciones solicitadas:

- **β -agonistas per cromatografía líquida en pelo animal (PNT ATC0038)**
- **expresión de resultados en CCalfa para las determinaciones de β -agonistas en piensos (PNT ATC0097) y cloramfenicol en pinsos (PNT ATC0012) por cromatografía líquida.**

Muchas gracias también a José Blanca. Intento llamaros más tarde, tengo el día con varias reuniones, si no hablamos mañana.

Un abrazo,



OBJETIVO:



- Potenciar el uso del e-room
- Preguntas / consultas más frecuentes



1. Actividad internacional
2. Coordinación con autoridades competentes y laboratorios de control oficial
3. Asistencia científica y técnica
- 4. Acreditación de métodos**
5. Organización de ensayos de intercomparación
6. Realización de análisis
7. Planificación de controles
8. Estudios prospectivos
9. Formación

“Las autoridades competentes solo podrán designar como laboratorio oficial un laboratorio que funcione de acuerdo con la norma EN ISO/IEC 17025 y esté acreditado de acuerdo con dicha norma ...

La acreditación del laboratorio oficial:

- *incluirá los métodos de análisis;*
- *podrá comprender uno o más métodos o grupos de métodos;*
- *podrá definirse de manera flexible”*

Artículo 37 del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos



ANEXO TÉCNICO DE ACREDITACIÓN REV 33

- ❖ 36 categorías de ensayo (21 de ellas incluidas en 2 guías de categorías de ensayos)
- ❖ 67 ensayos cerrados (7 de ellos normas ISO)



VARIACIONES DE ALCANCE EN REV 33

Ensayos cerrados:

- Retirados 6 procedimientos (la mayoría absorbidos por otros que han ampliado su alcance)
- 4 nuevos procedimientos:
 - Determinación de alcaloides tropánicos en alforfón, sorgo, mijo y productos derivados y productos derivados por LC-MS/MS
 - Histamina en pescados por cromatografía líquida con detector de fluorescencia (anteriormente era una categoría de ensayos)
 - Cribado, detección e identificación de OMG en alimentos y piensos mediante PCR en tiempo real en placas multidiana
 - Detección de apio en alimentos mediante PCR en tiempo real

VARIACIONES DE ALCANCE EN REV 33

Ensayos cerrados:

- Ampliado el alcance de 5 ensayos cerrados:
 - Residuos de plaguicidas en grasa animal por cromatografía de gases con detector de espectrometría de masas
 - Determinación de ESBO (aceite epoxidado de soja) por LC-MS/MS en alimentos y materiales plásticos
 - Detección de enterotoxina estafilocócica por inmunofluorescencia automatizado en alimentos y cultivos de Staphylococcus coagulasa positivos
 - Detección de irradiación en piña, papaya y mango deshidratados por espectroscopía de resonancia paramagnética electrónica
 - Detección de irradiación en especias mediante termoluminiscencia

VARIACIONES DE ALCANCE EN REV 33

Categorías de ensayos:

- De baja una categoría de ensayos transformándola en un ensayo cerrado (histamina en pescados)
- Ampliado el alcance de la categoría guía de micotoxinas por cromatografía líquida, incluyendo una nueva categoría para la determinación de deoxinivalenol en cereales y productos derivados por CL-MS/MS



1. Actividad internacional
2. Coordinación con autoridades competentes y laboratorios de control oficial
3. Asistencia científica y técnica
4. Acreditación de métodos
- 5. Organización de ensayos de intercomparación**
6. Realización de análisis
7. Planificación de controles
8. Estudios prospectivos
9. Formación



“Los laboratorios nacionales de referencia, en su ámbito de competencia, cuando proceda, organizarán ensayos interlaboratorios comparados o ensayos de aptitud entre los laboratorios oficiales, garantizarán un seguimiento apropiado de dichos ensayos e informarán a las autoridades competentes de los resultados de dichos controles y seguimiento”

Artículo 101.1 del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos



MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA				
ANALITO	MATRICES	MÉTODO	FECHA REALIZACIÓN	OBSERVACIONES
Detección de triquina	Carne	Método de digestión enzimática	Octubre	-
Detección de Anisakis	Pescado	Método de digestión enzimática	Octubre	-
Investigación de <i>Salmonella</i> spp y recuento de <i>E.coli</i> por NMP en moluscos	Moluscos	Recuento NMP <i>E.coli</i> ISO 16649-3 Detección <i>Salmonella</i> spp ISO 6579	Jun 2017	-
Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i>	Salmón ahumado	Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i> ISO 11290-1	Sept 2017	-
Recuento de aerobios a 30°C en leche	Leche	Recuento de aerobios a 30°C en leche ISO 4833	Jun 2017 Sept 2017	-
Investigación de toxina estafilocócica	Postre lácteo	Método de Referencia LR UE detección enterotoxinas estafilocócicas	Jun 2017	-
Residuos de antibióticos	Comprimidos de antibióticos	Cribado 5 placas	Noviembre	Ensayo 69-AN-17
Residuos de antibióticos	Discos de antibióticos	Post-cribado Bioensayo Múltiple	Diciembre	Ensayo 70-AN-17



MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS

ANALITO	MATRICES	FECHA REALIZACIÓN	OBSERVACIONES
-Control de T en ensayo migración -Migración de <u>Uvitex</u> ®	Vasos plástico	Enero-Febrero 2017	EURL ILCo2 2016
Migración bisfenol A	Latas	Junio-Julio 2017	EURL ILCo1 2017

PLAGUICIDAS Y DIOXINAS

ANALITO	MATRICES	MÉTODO	FECHA REALIZACIÓN	OBSERVACIONES
Plaguicidas	Limón	GC y LC/MS-MS	Febrero	EUPT-FV-19
Plaguicidas	Avena	GC y LC/MS-MS	Mayo	EUPT-CF-11
Plaguicidas	Fresa	GC y LC/MS-MS	Marzo	EUPT-SRM-12
Plaguicidas	Huevo	GC/MS-MS	Mayo	EUPT-AO-12
Dioxinas y PCBs	Grasa de palma destilada (piensos)	No procede	Febrero-abril	EURL-PT-DP_1701-PF



5. ENSAYOS DE INTERCOMPARACIÓN

TOXICOLOGÍA				
ANALITO	MATRICES	MÉTODO	FECHA REALIZACIÓN	OBSERVACIONES
Alimentos irradiados	Espicias y hortalizas deshidratadas	Termoluminiscencia	Abril-Octubre	-
Alimentos irradiados	Hortalizas deshidratadas y semillas oleaginosas	Fotoluminiscencia	Abril-Octubre	-
Alimentos irradiados	Frutos secos de cascara dura y frutos del género <i>Capsicum</i>	Resonancia paramagnética, radicales de celulosa	Abril-Octubre	-
Alimentos irradiados	Piña y papaya desecada	Resonancia paramagnética, radicales de azúcar cristalizado	Abril-Octubre	-
Alimentos irradiados	Concha de molusco con tratamiento térmico y espina de pescado	Resonancia paramagnética, radicales de hidroxipatito	Abril-Octubre	-

ZOOSANITARIOS				
ANALITO	MATRICES	MÉTODO	FECHA REALIZACIÓN	OBSERVACIONES
Penicilinas	Músculo	No procede	Por determinar	Ensayo 68-ZO-17



1. Actividad internacional
2. Coordinación con autoridades competentes y laboratorios de control oficial
3. Asistencia científica y técnica
4. Acreditación de métodos
5. Organización de ensayos de intercomparación
- 6. Realización de análisis**
7. Planificación de controles
8. Estudios prospectivos
9. Formación



“Los laboratorios nacionales de referencia, en su ámbito de competencia, asistirán activamente al Estado miembro que los haya designado en el diagnóstico de los brotes de enfermedades de origen alimentario, zoonosis o enfermedades de los animales, o de plagas de vegetales, y en caso de partidas no conformes, mediante la realización de diagnósticos de confirmación y estudios de caracterización y epizoóticos o taxonómicos con cepas patógenas aisladas o muestras de plagas.”

Artículo 101.1 del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos



Muestras recibidas y analizadas en el CNA en 2016:

- ❖ Muestras relacionadas con el estudio de triquina: 55
- ❖ Muestras para determinación de especies, *Listeria* y *Salmonella* (verificación oficial EEUU): 103
- ❖ Muestras implicadas en brotes: 36
- ❖ Análisis dirimentes: 78
- ❖ Muestras judiciales: 8
- ❖ Tipificación de cepas: 335
- ❖ Resistencias (cepas de Salmonella): 180
- ❖ Resistencias (muestras de carne para E. coli): 301
- ❖ (...)



Con el fin de:

- optimizar y racionalizar recursos
- equidad en las actuaciones para todas las CCAA
- cumplir la legislación



ANÁLISIS REALIZADOS EN EL CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN: PROPUESTA DE ACTUACIÓN

1. INTRODUCCIÓN

La misión del Centro Nacional de Alimentación (CNA), como Laboratorio Nacional de Referencia (LNR), es liderar la actuación de los laboratorios de control oficial españoles en el ámbito de sus competencias, coordinando su actuación y facilitándoles toda la asistencia científica y técnica precisa para su adecuado funcionamiento. Esta misión se realiza en colaboración, y siguiendo las pautas, de los laboratorios de referencia de la Unión Europea (LRUE).

Las responsabilidades y tareas del CNA como LNR, se especifican en el art. 33.2 del Reglamento (CE) 882/2004 y de la Ley 17/2011, de seguridad alimentaria y nutrición (LSAN). Son las siguientes:

- colaborar con el LRUE en su ámbito de competencias;
- coordinar las actuaciones necesarias con los laboratorios de todas las Administraciones públicas o privados, autorizados para realizar control oficial;
- cuando proceda, organizar ensayos comparativos entre los laboratorios oficiales;
- prestar asistencia técnica y científica para la puesta en práctica de los planes de control oficial;
- transferir a los laboratorios oficiales y a las autoridades competentes la información y las nuevas técnicas que se desarrollen por los laboratorios de referencia de la Unión Europea;
- efectuar los análisis o ensayos que, a efectos periciales o con otros fines, les sean solicitados;
- realizar los análisis dirimentes, cuando existiera contradicción entre el análisis inicial y el contraanálisis;
- proporcionar apoyo técnico y formación al personal de los laboratorios designados para el control oficial;
- establecer, cuando sea necesario, la colaboración con los centros de investigación, para temas relacionados con el laboratorio de referencia.

La realización de las actividades de referencia lleva consigo un alto coste de recursos materiales y humanos. No obstante, y a pesar de la limitación de recursos, en ocasiones se realizan distintas tareas que no son objeto de la función de referencia, que dificultan e incluso imposibilitan esta función principal que tiene atribuida el CNA.

Objetivo:

- ❖ mantener las analíticas del CNA propias de su **actividad interna** (puestas a punto, validaciones, ensayos de intercomparación, controles de calidad, etc.)
- ❖ mantener las analíticas para las que el CNA se encuentra **obligado por la legislación** vigente (análisis dirimientes, brotes e identificación de especies de triquina)
- ❖ mantener las analíticas derivadas del programa de vigilancia de **resistencias antimicrobianas** establecido en la Decisión 2013/652/UE
- ❖ mantener y potenciar los estudios **prospectivos** y campañas coordinadas de control consensuadas y aprobadas en la Comisión Institucional



1. Actividad internacional
2. Coordinación con autoridades competentes y laboratorios de control oficial
3. Asistencia científica y técnica
4. Acreditación de métodos
5. Organización de ensayos de intercomparación
6. Realización de análisis
- 7. Planificación de controles**
8. Estudios prospectivos
9. Formación



“Los laboratorios nacionales de referencia, en su ámbito de competencia, proporcionarán, dentro del ámbito de su misión, asistencia científica y técnica a las autoridades competentes para la aplicación de los PNCPA contemplados en el artículo 109 y de los programas coordinados de control que se adopten de conformidad con el artículo 112”

Artículo 101.1 del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos



Objetivo general: “Diseñar e implementar una planificación/programación a nivel nacional de los controles oficiales de toma de muestras para análisis en alimentos, en función del riesgo”.

Objetivos operativos:

1. Garantizar la realización de controles de muestreo para análisis en todos los peligros de interés en seguridad alimentaria en función del riesgo: risk ranking
2. Establecer un número mínimo de controles que garantice el cumplimiento de los objetivos de seguridad alimentaria del PNCOCA
3. Distribución de los muestreos en todo el territorio nacional en función del riesgo
4. Optimización de recursos laboratoriales y viabilidad del plan propuesto



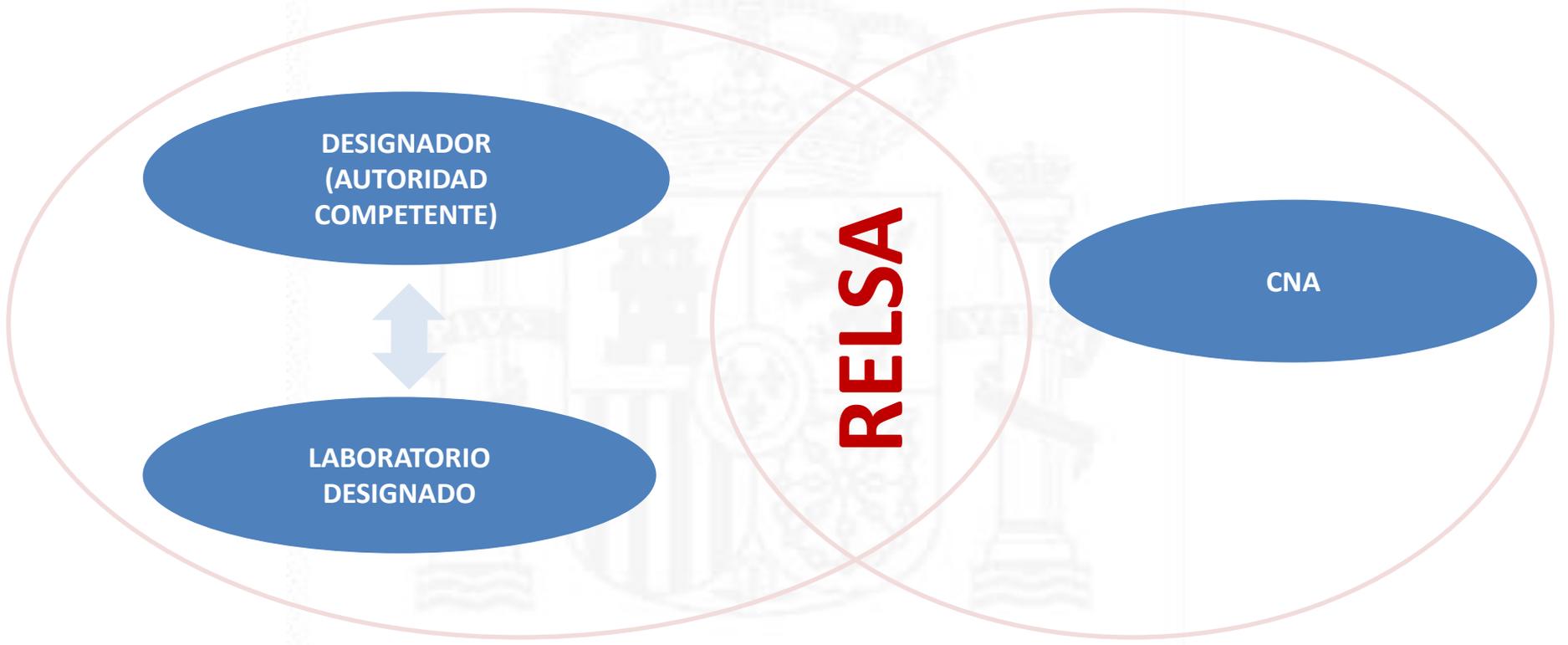
Optimización de recursos laboratoriales y viabilidad del plan propuesto

La propuesta de planificación realizada se cruzará con la disponibilidad laboratorial para comprobar su viabilidad, y se efectuarán las correcciones.

Se tratará de establecer acuerdos de intercambio de muestras entre CCAA no muy distantes con el fin de optimizar los recursos laboratoriales.

7. PLANIFICACIÓN DE CONTROLES

¿Cómo?





1. Actividad internacional
2. Coordinación con autoridades competentes y laboratorios de control oficial
3. Asistencia científica y técnica
4. Acreditación de métodos
5. Organización de ensayos de intercomparación
6. Realización de análisis
7. Planificación de controles
- 8. Estudios prospectivos**
9. Formación



- ❖ Determinación HAPs en productos cárnicos ahumados del modo tradicional
- ❖ Determinación alcaloides tropánicos en alimentos infantiles (papillas con mijo, sorgo y alforfón)
- ❖ Determinación de Deoxinivalenol (DON) en papillas de cereales
- ❖ Determinación de citrinina en complementos alimenticios
- ❖ Determinación de enterotoxina estafilocócica en quesos a base de leche cruda
- ❖ Determinación de Salmonella en huevos de diferentes especies
- ❖ Determinación de Campylobacter en huevos de diferentes especies

- ❖ Determinación de OGM en productos de origen extracomunitario
- ❖ Determinación de alérgenos procedentes de frutos secos en pimentones y especias
- ❖ Estudio de la estabilidad de la señal de irradiación a lo largo del tiempo en alimentos tratados con radiaciones ionizantes
 - Infusiones y hierbas aromáticas
 - Frutos secos de cáscara dura
 - Frutas desecadas (piña, papaya y mango)
 - Especias
- ❖ Detección del tratamiento con radiaciones ionizantes en frutas desecadas
- ❖ Análisis de Ocratoxina A (OTA) en higos secos



1. Actividad internacional
2. Coordinación con autoridades competentes y laboratorios de control oficial
3. Asistencia científica y técnica
4. Acreditación de métodos
5. Organización de ensayos de intercomparación
6. Realización de análisis
7. Planificación de controles
8. Estudios prospectivos
- 9. Formación**



“Los laboratorios nacionales de referencia, en su ámbito de competencia, cuando sea necesario, impartirán cursos de formación para el personal de los laboratorios oficiales designados con arreglo al artículo 37, apartado 1”

Artículo 101.1 del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos



- ❖ Adecuación de los alcances de acreditación de laboratorios que participan en el control oficial: alcances flexibles: 14 de junio
- ❖ Detección de enterotoxinas estafilocócicas en alimentos por el método de referencia para control oficial
- ❖ Detección de resistencias antimicrobianas (Decisión 652/2013 UE)
- ❖ Detección de OMG en alimentos: 25 y 26 de abril

Nº 502 Centro Nacional de Alimentación 
17 de mayo de 2017 **Comunicación de Laboratorio**

ADECUACIÓN DE LOS ALCANCES DE ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS QUE PARTICIPAN EN EL CONTROL OFICIAL. ALCANCES FLEXIBLES

Paloma Díez Alonso
Unidad de Garantía de Calidad
CL: GC-1

El Centro Nacional de Alimentación, como parte de sus funciones de Laboratorio Nacional de Referencia, organiza un curso de formación sobre "Adecuación de los alcances de acreditación de laboratorios que participan en el control oficial".

El curso tiene por objeto fomentar la acreditación de los ensayos utilizados en el ámbito del control oficial, así como la optimización de los alcances acreditados y de los recursos del laboratorio haciendo especial incidencia en la utilización de la herramienta que proporcionan los alcances flexibles (NT 18 y NT 19 de ENAC).

El programa del curso se centrará fundamentalmente en los siguientes aspectos:

- ✓ Gestión de alcances flexibles según requisitos de NT-18 y NT-19 de ENAC (Categorías de ensayos, Revisión de solicitudes, ofertas y contratos, Validación Inicial, Validación adicional, LESA y LPE, Lista de ensayos validados, Emisión de resultados acreditados, Informes de ensayo)
- ✓ Mantenimiento de las categorías de ensayos: gestión de controles de calidad (Notas Técnicas y Guías ENAC aplicables: NT-03, G-ENAC-14)

La celebración del curso está prevista para el día 14 de junio de 2017. Los interesados en la participación deberán remitir el formulario de inscripción adjunto, vía correo electrónico, antes del 1 de junio de 2017.

Nº 493 Centro Nacional de Alimentación 
20 de marzo de 2017 **Comunicación de Laboratorio**

CURSO TEÓRICO-PRÁCTICO: ANÁLISIS DE LA PRESENCIA DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE EN ALIMENTOS Y PIENSOS

M^{ra} Isabel Prieto Santos/ Silvia Gil Alcalde
Sección de Organismos Modificados Genéticamente
Servicio de Biotecnología/Área Biológica
Código MG 0117

Con el fin de cumplir las funciones y competencias de los Laboratorios Nacionales de Referencia y según el acuerdo alcanzado con el Laboratorio Agrario MAPAMA, en la reunión celebrada el 25 de noviembre de 2010, con motivo de la constitución del Grupo de Trabajo de Organismos Modificados Genéticamente en Alimentos y Piensos, el Centro Nacional de Alimentación asume las funciones de formación a nivel nacional.

En este sentido, y según lo acordado en el Foro Técnico organizado el 23 de febrero de 2017 por AECOSAN, está prevista la organización de un curso teórico práctico de dos días de duración sobre Análisis de la presencia de Organismos Modificados Genéticamente en Alimentos y Piensos.

El curso tiene por objeto facilitar a los Laboratorios de Control Oficial la implementación de los métodos para la detección y cuantificación de OMG autorizados en la UE bajo el Reglamento CE nº 1829/2003.

La celebración del curso está prevista para los días 25 y 26 de abril, los interesados en participar deberán remitir el formulario de inscripción adjunto, vía correo electrónico, antes del 17 de abril de 2017.

PROGRAMA

Análisis de la presencia de Organismos Modificados Genéticamente en Alimentos y Piensos

Día 25 de abril. 9:30 – 18:00

9:30 - 10:00 – Presentación e introducción del curso

10:00- 2:15. Extracción, purificación y cuantificación de ADN

- Introducción teórica
- Realización práctica de procedimientos de extracción.
- Cuantificación de ADN mediante espectrofotometría.

CL493 1 de 2

Para más información sobre esta Comunicación, contactar con Paloma Díez Alonso
Correo electrónico: pdiez@aecosan.es
Dirección: Avenida Km 5.1, Majadahonda 28220
FAX: 91.530.0090

CL000 1 de 1



- ❖ Métodos físicos para la detección de alimentos irradiados: 21 y 22 de junio
- ❖ Determinación de cloropropanoles en alimentos
- ❖ Determinación de acrilamida en alimentos
- ❖ Determinación de Ocratoxina A en alimentos
- ❖ Migración global en aceite vegetal: 19-21 julio
- ❖ Determinación de bisfenol A en alimentos por HPLC-FL y confirmación por LC/MS-MS: septiembre

Nº 499 Centro Nacional de Alimentación 
4 de mayo de 2017 **Comunicación de Laboratorio**

CURSO TEÓRICO-PRÁCTICO: ENSAYO DE MIGRACIÓN GLOBAL GRASA (Simulante aceite vegetal)

Juana Bustos
Servicio de Contaminantes - Área Química
Código anterior: Materiales en Contacto con los Alimentos Nº 55

El Centro Nacional de Alimentación, como parte de sus funciones de Laboratorio Nacional de Referencia, oferta un curso teórico-práctico de formación sobre el ensayo de migración global grasa en simulante aceite vegetal. Este simulante es el asignado para los ensayos de migración de materiales plásticos cuando los alimentos destinados al contacto con alimentos con grasa libre en la superficie (Reglamento (UE) Nº 10/2011).

El curso tiene por objeto facilitar a los Laboratorios de Control Oficial la implementación de metodología para la realización de ensayos de migración para la verificación del límite establecido en el Reglamento (UE) Nº 10/2011. Se trata de un curso para un máximo de cuatro o cinco personas, con el fin de facilitar el intercambio de información.

La celebración del curso está prevista para los días 19-21 julio de 2017. Los interesados en la participación deberán remitir el formulario de inscripción adjunto, vía correo electrónico, antes del 15 de junio de 2017.

Para cualquier consulta o comentario sobre esta Comunicación, contactar con Juana Bustos

juana-bustos@aecosan.es
Majadahonda 28220
+34913360560 Correo: cna@aecosan.es

Nº 500 Centro Nacional de Alimentación 
08 de mayo de 2017 **Comunicación de Laboratorio**

CURSO TEÓRICO-PRÁCTICO: TÉCNICAS FÍSICAS PARA LA DETECCIÓN DE ALIMENTOS IRRADIADOS

Marta Barco Sánchez
Servicio de Toxicología Alimentaria - Área química
Alimentos Irradiados
Código: TA21

Se va a programar un curso de formación en técnicas para la detección de alimentos tratados con radiaciones ionizantes que estará destinado exclusivamente a técnicos de los laboratorios designados para el control oficial.

El número máximo de asistentes será de 5 personas y se celebrará los días 21 y 22 de junio de 2017 en las instalaciones del Centro Nacional de Alimentación.

Para inscribirse en el curso hay que mandar un correo electrónico a la dirección toxicologia-cna@aecosan.es antes del 8 de junio, con los siguientes datos:

- Nombre y apellidos.
- Laboratorio y dirección.
- Teléfono.
- Correo electrónico.

La selección de participantes se hará por riguroso orden de inscripción.

Se contactará con los solicitantes para indicarles si han sido aceptados al curso e informar del programa a los participantes.

Para cualquier consulta o comentario sobre esta Comunicación, contactar con
Teléfono: 91-3360560 Correo-e: toxicologia-cna@aecosan.es
Centro Nacional de Alimentación
Carretera de Pozuelo a Majadahonda Km 5,1, Majadahonda 28220
Teléfono: 91-3360560 Fax: 91-3360660



TAIEX Study Visit on Determination of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAH) and Veterinary Drugs Residues

organised in co-operation with Spanish Agency for Consumer Affairs, Food Safety and Nutrition of Ministry of Health, Social Services and Equality

Venue :

Centro Nacional de Alimentación
Carretera Pozuelo-Majadahonda, km 5,2
28220 Majadahonda – Madrid
03 - 07 April 2017

Beneficiary :

Montenegro

AGR IND/STUD 64064



Formación internacional





Formación a Universidades



Otras actividades:

- ❖ Participación en másteres postgrado
- ❖ Participación en Comisión de acreditación y otros grupos de trabajo de ENAC
- ❖ Participación en la Red de Laboratorios de Alerta Biológica (RE-LAB)
- ❖ Pertenencia al Consejo Rector de Metrología
- ❖ Asistencia a congresos
- ❖ Publicaciones

Y muchas otras...

Laboratorios / Centro Nacional de Alimentación

Acceso a las subsecciones de Centro Nacional de Alimentación (CNA)

- Sobre el CNA
- Actividades analíticas
- Publicaciones
- Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria - RELSA
- Laboratorio Nacional de Referencia (LNR)
- Legislación
- Otras actividades

Centro Nacional de Alimentación



Laboratorios

Centro de Investigación y Control de la Calidad (CICC)

Centro Nacional de Alimentación (CNA)

Laboratorio Nacional de Referencia de Biotoxinas Marinas

Laboratorio Europeo de Referencia de Biotoxinas Marinas (EURLMB) ↗

Muchas gracias