

41 julio 2015

AECOSAN informa

Convenio entre AECOSAN, FEHRCAREM y la Fundación Alimentum

[Pág. 2]

Día Mundial de la Salud

[Pág. 3]

Encuentro institucional AECOSAN-EFSA

23ª Reunión Focal Point de EFSA

[Págs. 4-5]

VII Cumbre europea del consumidor

[Pág. 6]

Día Nacional de la Nutrición 2015

[Págs. 7-8]

Breves

[Págs. 9-12]

Noticias

[Págs. 13-17]

Legislación

[Págs. 18-19]

Publicaciones

[Pág. 20]

NIPO:690-15-002-8

Sanidad y las empresas de la Restauración Moderna acuerdan colaborar en un plan de promoción de estilos de vida saludables en la población española



El Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, a través de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) firma un Convenio con Asociación Empresarial de Cadenas de Restauración Moderna (FEHRCAREM) y la Fundación Alimentum.

Convenio entre AECOSAN, FEHRCAREM y la Fundación Alimentum

El ministro Alfonso Alonso presidió el pasado 9 de abril la firma de este Convenio promovido por el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, a través de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, la Asociación Empresarial de Cadenas de Restauración Moderna (FEHRCAREM) y la Fundación Alimentum.

El objetivo es que 23 empresas de Cadenas de Restauración Moderna a través de su asociación FEHRCAREM, se sumen al Plan HAVISA de comunicación de hábitos de vida saludables, trasladando a través de sus soportes físicos (manteletas, carta, prismas de mesa, posters, envases de los productos solicitados a domicilio.), "on line" y redes sociales, mensajes para sensibilizar e informar a la población del impacto positivo que, para su salud, tienen una alimentación equilibrada y moderada y la práctica regular de actividad física.

Alonso ha remarcado que, con la incorporación de la Restauración Moderna a este Acuerdo damos un importante avance al Plan de Comunicación HAVISA, porque las 23 empresas que se adhieren hoy al Convenio, tienen más de 7.000 establecimientos, a los que acuden diariamente población adulta y población infanto-juvenil, dada la gran aceptación que tienen en la sociedad actual. Alonso ha destacado que "el Gobierno de España está comprometido en la lucha contra la obesidad, con especial atención a la población infantil y a las poblaciones vulnerables, buscando disminuir las desigualdades en salud".

Las partes firmantes han acordado participar durante 2015 y 2016 en el Plan HAVISA, dirigido a la promoción de estilos de vida saludables en la población española, iniciado en 2013 entre el Ministerio y la Fundación Alimentum, entidad privada, sin ánimo de lucro, con la participación de las principales empresas de la Federación de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB). Alfonso ha elogiado el compromiso de estos dos sectores y su implicación y colaboración con la Administración Sanitaria en este objetivo.

En concreto, el plan de comunicación, orientado al fomento de una alimentación equilibrada, variada y moderada, y en la práctica del ejercicio físico, se concretará dando visibilidad a una serie de mensajes o leyendas, en consonancia con la Estrategia NAOS sobre Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad.

Las empresas asociadas a FEHRCAREM que suscriben este Convenio difundirán los mensajes/leyendas acordados a través de soportes físicos, digital (online) y redes sociales. El alcance de comunicación de estos mensajes se realizará en consonancia con cada empresa y en el idioma que utilice para el territorio nacional.

http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/notas_prensa/acuerdo_sanidad_restauracion.shtml

Convenio de colaboración entre

- la Asociación Empresarial de Cadenas de Restauración Moderna,
- la Fundación Alimentum
- y la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición

para ampliar la Comunicación del Plan HAVISA sobre Hábitos de Vida Saludables en la Población Española a través de los Canales de Comunicación de la Restauración Moderna

9/04/2015
Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad
Sala Polivalente

Logos: fehrcarem, alimentum FUNDACIÓN, aecosan

GOBIERNO DE ESPAÑA, MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E IGUALDAD, agencia española de consumo, seguridad alimentaria y nutrición

Día Mundial de la Salud

El Día Mundial de la Salud, día 7 de abril, fue creado para sensibilizar a la población sobre temas relacionados con la salud y generar acciones que favorezcan un mayor y mejor acceso a la salud en todo el mundo.

Las últimas décadas han visto grandes logros históricos en materia de salud, como por ejemplo la erradicación de la viruela en 1980 y la eliminación de la poliomielitis en América Latina en 1994. Además, de 1980 a 1990 UNICEF y la OMS se esforzaron por lograr aumentar del 5 al 80 % la cobertura mundial de inmunización contra seis enfermedades mortales. La vacunación los niños, las niñas y sus madres es uno de los factores que han conseguido que en 2008 la cifra de mortalidad infantil del mundo baje, por primera vez en la historia de los 10 millones.

Los países industrializados están viendo como aumenta la preocupación por cuestiones de salud que apenas se conocían hasta hace unos años. Sobre todo dolencias asociadas al estilo de vida de los países más ricos, como el sobrepeso, la anorexia o enfermedades asociadas al proceso de envejecimiento.

Cada año, para celebrar el Día Mundial de la Salud, la OMS selecciona un nuevo tema que resalta aspectos de la salud pública de interés mundial. De igual forma, cada año en este día, se llevan a cabo en todo el mundo una serie de actividades y eventos para reflexionar sobre las carencias, las necesidades y los avances que ha habido en la materia.

El objetivo de este día mundial es reclamar que la salud, que es un derecho de todo ser humano, no se convierta en un privilegio. Además, el día de la salud logra unir a gente de todo el mundo que se moviliza



en torno a actividades que logran un mayor reconocimiento de los temas de salud en la sociedad y en los gobiernos.

La OMS ha decidido que este año se trate el tema de la

Inocuidad de los Alimentos (Seguridad Alimentaria-Food Safety)

La salud es un estado de completo bienestar físico y mental. La salud no es únicamente ausencia de enfermedad, sino un adecuado equilibrio entre las condiciones físicas, mentales, culturales y sociales de los seres humanos.

Debido a la importancia y necesidad de que todos los países trabajen en prevenir, ayudar y conservar o restituir la salud, las Naciones Unidas crearon en 1945 la Organización Mundial de la Salud (OMS). Esta organización internacional trabaja para mejorar la salud física y mental de los individuos. Además, hace hincapié en la necesidad de que todos los países establezcan sistemas que tengan como fin ayudar a prevenir, conservar o restituir la salud. Sin un compromiso de los países por mejorar sus sistemas de salud y aumentar las inversiones en salud pública, no es posible que la población afronte riesgos para la salud tan graves como las epidemias, los desastres naturales, los problemas nutricionales o los accidentes.

http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/notas_prensa/dia_mundial_salud_15.shtml



Encuentro institucional AECOSAN-EFSA

El pasado 5 de mayo se llevó a cabo un Encuentro Institucional entre la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad (AECOSAN).

Encabezaba la Delegación de EFSA, su director ejecutivo, Bernhard Url, al que acompañaban la responsable de la Unidad RASA (*Risk Assessment and Scientific Assistance*), Marta Hugas y Stef Bronzwaer de la Unidad AFSCO (Consejo Consultivo de Cooperación Científica), habiendo tenido gran participación en la reunión, mostrando la máxima colaboración institucional, contribuyendo siempre a ese escenario de confianza con todos los Estados miembros, alabando muy especialmente el papel de los expertos científicos españoles que desarrollan su labor en los distintos paneles de EFSA.

Por parte de AECOSAN su presidente y secretario general de Sanidad y Consumo, Rubén Moreno, dio la bienvenida a la delegación europea a esta nueva Agencia, creada por este Gobierno en enero de 2014 que realiza un trabajo clave encaminado a la protección integral del ciudadano dentro de tres vertientes la de consumo, la de seguridad alimentaria y de la nutrición. Este organismo que se ha hecho más fuerte en recursos, no solo consolida las funciones de las dos instituciones precedentes, el Instituto Nacional de Consumo y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, sino que además ha conseguido detectar y explotar las sinergias entre ambos potenciando nuevos enfoques y con el objetivo final de garantizar la seguridad de los consumidores de una forma integral.

La EFSA tiene incluidos como parte importante de su mandato la comunicación y la transparencia. En ocasiones los Gestores del Riesgo no explican suficientemente el porqué de las decisiones, pero no hay mejor argumento que la ciencia y es reconocido a nivel mundial que el éxito de nuestro modelo europeo en seguridad alimentaria es que las decisiones y políticas en materia de seguridad alimentaria



se basan en todo momento en el conocimiento científico. Dentro del sistema europeo de seguridad alimentaria se ha conseguido una aproximación a los problemas de seguridad alimentaria de forma preventiva, sin embargo seguimos respondiendo a los riesgos emergentes de forma reactiva. Dentro del contexto actual globalizado de los mercados y las materias primas necesitamos seguir trabajando junto con la comunidad científica en la identificación y preparación en la respuesta a los riesgos emergentes que pueden amenazar la sostenibilidad y el futuro de este sector.

También en el día de hoy, formaba parte de la Agenda, la presentación de dos propuestas, por un lado una actuación de forma coordinada centrada en la aparición de ciguatoxinas en Europa como proyecto marco de colaboración entre EFSA y el Gobierno de España.

Por otra parte un programa específico de colaboración con los países del área mediterránea respecto a la evaluación de riesgos al que España quiere contribuir con una propuesta del Centro de Estudios Agronómicos de Zaragoza.

La directora ejecutiva de AECOSAN, Teresa Robledo, que llevó a cabo la presentación de la reunión, resaltó al finalizar el Encuentro la colaboración que siempre ha tenido la Agencia con el trabajo de la Autoridad Europea, como un valor clave para nosotros.

Reiteró su agradecimiento a la delegación de EFSA por esta reunión con AECOSAN y sobre todo por ser abierta a nuevas colaboraciones con España. Estamos convencidos, manifestó, que EFSA facilita el trabajo con los Estados miembros, proporcionando iniciativas y recursos necesarios, como en el caso de estas propuestas, para poder contribuir en el programa de evaluación de riesgo en la agenda europea.

En la jornada estuvo presente la europarlamentaria y punto de contacto para la EFSA en el Parlamento Europeo, Pilar Ayuso.

http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/notas_prensa/encuentro_AECOSAN_EFSA.shtml



23ª Reunión FOCAL POINT de EFSA

El ex presidente de Islas Baleares, José Ramón Bauzá asistió a la inauguración de la 23ª reunión de Puntos Focales de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), que se celebró en Palma de Mallorca.

Le acompañaban en dicho acto, el director ejecutivo de EFSA, Bernhard Url; el ex consejero de salud, Martí Sansaloni y la directora ejecutiva de AECOSAN (Agencia de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición), Teresa Robledo.

La directora ejecutiva de AECOSAN, agradeció tanto a EFSA, como al Gobierno de las Islas Baleares el haber facilitado esta reunión del Punto Focal. Resaltó el papel que todos juegan como puntos focales nacionales para apoyar el trabajo de los miembros del Foro Consultivo de EFSA, específicamente, implementando la estrategia de colaboración y trabajo en red, siendo una de las herramientas más valiosas para garantizar y mejorar la cooperación científica.

España ha apoyado activamente este trabajo con varias actividades que pretenden desarrollar aún más el intercambio de información de la comunidad científica a la EFSA. Desde el año 2010 se iniciaron las reuniones de las distintas organizaciones relacionadas con el artículo 36 con la participación de la EFSA, y actualmente está prácticamente finalizado el proceso de actualización de este listado. También se iniciaron reuniones con los representantes nacionales de las redes científicas de la EFSA en 2013 que están mejorando considerablemente la eficiencia del flujo de información entre España y la Autoridad Europea. Se han establecido dos redes nacionales como son la de nanotecnología, desde 2011 y el año pasado la red nacional de riesgos emergentes.

Los Puntos Focales son los puntos de contacto entre la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y las diferentes autoridades nacionales en seguridad alimentaria, institutos de investigación, consumidores y otras partes implicadas en relación al trabajo de EFSA. La nominación de cada Punto Focal se decide a nivel nacional. En España, la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición es el Punto Focal EFSA.

El objetivo principal de los Puntos Focales es apoyar al miembro del Advisory Forum de su país. Esto incluye asegurar el intercambio de información científica entre EFSA y los Estados Miembros, construir redes de trabajo y aumentar la visibilidad de la Autoridad. Además, los Puntos Focales deben ayudar a EFSA en la población de la base de datos común de expertos científicos nacionales y en las acciones relacionadas con las actividades de Artículo 36.



VII Cumbre europea del consumidor

Los pasados 1 y 2 de junio, se celebró en Bruselas, la VII Cumbre Europea del Consumidor 2015.

La Cumbre europea del consumidor es un foro anual donde se reúnen autoridades europeas e internacionales y partes interesadas, incluyendo a representantes del Parlamento europeo, los gobiernos y autoridades nacionales, las organizaciones de consumidores, académicos y profesionales. Con los años, la Cumbre europea del consumidor se ha convertido en un referente para incrementar la concienciación sobre la protección de los consumidores y una herramienta clave para incorporar los intereses de los consumidores en las políticas comunitarias.

Esta edición de 2015 de la Cumbre del consumidor tuvo un lema "Modelar la política de los consumidores del futuro".

En representación española estuvo la directora ejecutiva de AE-COSAN que manifestó que España tiene el mandato constitucional y legal de garantizar la defensa de sus consumidores y en el marco de ese mandato, hay tres experiencias dignas de reseñar, la resolución alternativa de conflictos, a través de un sistema de arbitraje con veinte años de experiencia y una amplísima representación institucional, territorial y sectorial. Esta cobertura ha permitido resolver graves conflictos en el sector financiero mediante más de cien mil convenios en menos de dieciocho meses; el observatorio de Internet, una herramienta creada para abordar la vulnerabilidad de los consumidores ante el vertiginoso desarrollo del comercio electrónico. Es un sistema de control de mercado que permite investigar y diagnosticar posibles infracciones para reconducir cada caso a la autoridad competente y una experiencia educativa con ya una década de experiencia, que denominamos "Consumopolis", un programa realizado en el entorno escolar con la participación de todas nuestras regiones. Su finalidad es educar a los más pequeños en un consumo responsable, en sus derechos y en sus obligaciones a través de un entorno atractivo basado en las nuevas tecnologías.



Teresa Robledo con Milagros Yague, subdirectora general de Arbitraje y Derechos del consumidor.

Por último, resaltó un mensaje a la Comisión, y es que España espera de la futura política de consumo europea, un marco legal que permita a los Estados miembros de la Unión conservar el nivel de protección del que gozan actualmente sus consumidores, porque será la mejor manera de lograr el fortalecimiento del mercado interior.

Este año se han tratado temas sobre el mercado único digital, la unión de la energía, la importancia de mejorar la implementación y aplicación de la ley, especialmente en el entorno digital, y el papel del consejo sobre las deudas a los consumidores para luchar ante las situaciones de sobreendeudamiento.

European consumer summit 1-2 June 2015

Día Nacional de la Nutrición 2015. XIV Edición

Como todos los años, el pasado 28 de mayo celebramos el Día Nacional de la Nutrición en su XIV Edición, este año con el Lema : En el embarazo y la lactancia comer bien es el mejor "Te Quiero", organizado por FESNAD (Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética) y AECOSAN (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición).

Se analizó el grado de conocimiento de las mujeres sobre nutrición durante el embarazo y la lactancia.

Se presentó una encuesta sobre el Grado de conocimiento en nutrición durante el embarazo y la lactancia que fue realizada a 401 madres entre 36 y 45 años, con hijos menores de 3 años.

Entre las primeras conclusiones que se desprenden de la encuesta, se encuentra que la mitad de las encuestadas (un 55%) consideran que sus hábitos nutricionales han cambiado o cambiaron durante el embarazo y la lactancia, siendo el cambio más habitual (para un 70% de éstas) el hecho de intentar comer de forma más saludable.

El 43% de las encuestadas reconocen haber tenido dudas sobre la alimentación a seguir durante el embarazo o la lactancia y el 96% aseguran que sus principales dudas estaban relacionadas con el tipo de alimentos que se pueden consumir. Cuando buscan información sobre pautas nutricionales, únicamente el 2% de las mujeres preguntadas resuelven sus dudas con un dietista, siendo más frecuente consultar a la matrona (46%), al ginecólogo (23%) o incluso buscar en internet (13%).

Hábitos nutricionales

El consumo de complementos alimenticios es habitual entre el colectivo de mujeres embarazadas y lactantes: un 52% de las encuestadas afirman que toman algún tipo de complemento alimenticio. 8 de cada 10 (79%) toman ácido fólico, seguido del hierro (53%) y polivitamínicos y minerales (41%).



Juanjo Díaz, Sociedad Española de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica; Marian Dal-re, vocal asesora Estrategia NAOS; Jordi Salas, presidente FESNAD, Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética, y Victoria Arijá, Sociedad Española de Nutrición Comunitaria.

Destacan positivamente los buenos hábitos nutricionales que llevan a cabo las mujeres encuestadas a la hora de cocinar: más de tres cuartas partes (77%) aseguran que utilizan aceite de oliva virgen para cocinar/aliñar y un 67% cocinan a la plancha de forma habitual. En cuanto al tipo de endulzante, el 54% de las mujeres utiliza azúcar (sacarosa) para endulzar alimentos y bebidas y un 20% utiliza edulcorantes, como la sacarina.

Respecto a la cantidad de alimentos ingeridos durante el embarazo y la lactancia, la mayor parte de las mujeres encuestadas señalan que consumen la misma cantidad que sin estar embarazadas o lactando, exceptuando la bollería y repostería industrial, y los embutidos y fiambres, alimentos en los que más de la mitad de las encuestadas aseguran reducir la cantidad consumida (53% y 54% respectivamente). Además un 40% de ellas aseguran comer más frutas, ensaladas, pescados y lácteos.

En cuanto a hábitos de hidratación, la ingesta de líquidos durante el embarazo y lactancia aumenta según las mujeres encuestadas, sobre todo el consumo de agua y bebidas calientes descafeinadas, pero aun así no se llega a consumir la cantidad de agua recomendada durante esta etapa. Las mujeres encuestadas indican que beben una media de 6 vasos (200cl) al día (un total de 1,2l/día), cantidad sensiblemente inferior a los 2,3 litros al día recomendados.

Conocimientos en nutrición

Teniendo en cuenta que durante el embarazo y lactancia hay que tener cierto cuidado con lo que se consume, la encuesta finaliza con algunas preguntas sobre alimentos concretos y su idoneidad o no en estas etapas.

Pescados: está muy extendida entre las encuestadas la consideración de que el pescado crudo no es recomendable, de hecho un 85% lo afirma del sushi y un 68% de las ostras. Únicamente el 34% de las mujeres participantes reconocen que el atún tampoco es recomendable durante el embarazo y la lactancia. En este sentido se recomienda durante el embarazo y la lactancia evitar el consumo de especies de pescado con contenidos de mercurio más altos: pez espada, tiburón, lucio y en el caso del atún, el atún rojo.

Carne: a pesar de que la mayoría de las mujeres encuestadas saben que el consumo de carpaccio de ternera, jamón serrano o curado y el salchichón no están recomendados durante el embarazo (80%,

71% y 69% respectivamente), encontramos hasta un 5,6% de ellas que indican que estos alimentos sí se podrían consumir durante el embarazo.

Condimentos: de forma errónea, casi la mitad de las mujeres encuestadas (47%) consideran que la mayonesa casera es consumible durante el embarazo, siendo conocido el riesgo de salmonelosis que presenta.

Calorías: solo un 13% de las mujeres encuestadas saben que la ingesta de calorías en el tercer trimestre del embarazo debe aumentar en un 20%. Sorprende que el 69% de las mujeres participantes consideren que las calorías deben ser las mismas.

Peso: A pesar de que el aumento de peso recomendado durante el embarazo (en una mujer con normopeso) está entre los 11,5 y 16

kilos, solo un 16% de las encuestadas conoce esta recomendación. El 82% de las participantes consideran erróneamente que el aumento de peso debe ser entre 7 y 11,5 kilos.

Recomendaciones

Uno de los mensajes principales para las mujeres durante el embarazo es que “no es necesario comer por dos”. Además, se recomienda realizar de 4 a 5 comidas al día: un desayuno completo ya que debe ser la comida que aporte un mayor potencial calórico (compuesto por lácteos, frutas y cereales), una comida no muy abundante, una merienda ligera, cenar pronto (se puede comer una pieza de fruta o un lácteo antes de acostarse) y evitar picar entre horas.

Recomendaciones FESNAD-AECOSAN	Resultados de la encuesta
Consumo de ácido fólico previo a la gestación y hasta el primer trimestre de embarazo	El 52% toman complementos alimenticios, de ellas un 79% ácido fólico
Usar formas de cocción sencillas: plancha, vapor salteado, hervido. Los fritos y los alimentos ricos en grasas y azúcares se deben consumir con moderación. Utilizar poca sal, preferentemente yodada y cocinar con aceite virgen extra	El 67% cocinan a la plancha y el 77% utilizan habitualmente aceite de oliva virgen
Evitar el consumo de pescado azul de gran tamaño: pez espada, tiburón, atún rojo y lucio. El pescado crudo: sushi, ceviche, carpaccios. El pescado ahumado refrigerado o marinado así como ostras, almejas o mejillones crudos	Un 66% cree que el atún es recomendable. El 85% afirma que el sushi no es recomendable
Evitar toxiinfecciones: cocinar bien los alimentos de origen animal y si no está inmunizada frente a la toxoplasmosis evitar el consumo de productos cárnicos crudos: chorizo, salchichón, salami, jamón curado. Pelar o lavar y desinfectar correctamente las frutas, verduras y hortalizas antes de consumirlas: ensaladas embolsadas y las consumidas fuera de casa	El 5,6% afirma que el carpaccio de ternera, jamón serrano o curado y salchichón son recomendables
Tomar suplementación de hierro	Del 52% que toman complementos alimenticios
Aumento de peso recomendado durante el embarazo para una mujer con normopeso entre 11,5 kg y 16 kg	Sólo el 16% de las encuestadas conoce el aumento de peso correcto. El 82% de las participantes consideran erróneamente que el aumento de peso debe ser entre 7 y 11,5 kg
Realización de ejercicio físico moderado	El 70% realiza ejercicio físico moderado
No fumar ni tomar bebidas alcohólicas y excitantes	El 9% de las que fumaban lo dejó durante el embarazo y lactancia. Un 4% mantuvo su consumo de alcohol pero reduciendo la cantidad

Más información y consejos para llevar a cabo una alimentación segura durante el embarazo, gracias a los materiales elaborados por la AE-COSAN en el siguiente enlace:

http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/rincon_consumidor/seccion/alimentacion_segura_embarazo.shtml

Jornada AUTOCONTROL

La directora ejecutiva de AECOSAN (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición) fue invitada a clausurar la Jornada de AUTOCONTROL (Asociación para la Autorregulación de la Comunicación Comercial), que con motivo de su 20 Aniversario, se llevó a cabo coincidiendo con la reunión anual de la *European Advertising Standards Alliance* (EASA); un organismo internacional que fomenta la publicidad responsable a través de buenas prácticas de autorregulación, que agrupa a los organismos nacionales de autorregulación publicitaria (incluido AUTOCONTROL) de diversos países y a las principales asociaciones europeas de la industria publicitaria.

AUTOCONTROL es la organización de autodisciplina publicitaria sin ánimo de lucro que desde 1995 se encarga de gestionar el sistema de autorregulación publicitario español y trabaja por que en nuestro país la publicidad sea veraz, legal, honesta y leal.



Teresa Robledo con Almodena Román, presidenta de AUTOCONTROL y José Domingo Gómez, director general.

Reunión Laboratorio Nacional de Referencia y Laboratorios de Control Oficial de Biotoxinas Marinas

El 7 de mayo se celebró en la sede de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición la reunión organizada por el Laboratorio Nacional de Referencia de Biotoxinas Marinas con su Red de Laboratorios de Control Oficial de Biotoxinas marinas. Fue presidida por la Subdirectora General de Promoción de la Seguridad Alimentaria y por la Directora del Laboratorio Nacional de Referencia de Biotoxinas Marinas.

Tras la apertura y breve introducción de la misma, se procedió al desarrollo de los temas a tratar que fueron abordados por la Directora del Laboratorio Nacional de Biotoxinas Marinas quien informó de las actividades desarrolladas por dicho Laboratorio a los representantes de los Laboratorios de Control Oficial presentes en la reunión, así como de los temas más relevantes que en la actualidad se están tratando a nivel internacional en el campo de las Biotoxinas marinas. Se hizo hincapié en la necesidad de intensificar la comunicación de los Laboratorios de Control Oficial con el Laboratorio Nacional de Referencia y se aprovechó para presentar el proyecto de mejora de la página web del Laboratorio Nacional con el objetivo primordial de facilitar dicha comunicación.



Jornada Nanotecnología y Alimentación en AECOSAN

El pasado 1 de junio, se celebró en la sede de AECOSAN, la Jornada "Nanotecnología y Alimentación", co-organizada por la Agencia junto con el Dr. Jose Manuel Barat, representante nacional en la Red Científica de EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria) sobre Evaluación de Riesgos de Nanotecnologías en Alimentos y Pienso, además de miembro del Comité Científico de AECOSAN y el Dr. Pedro Serena, del Instituto de Ciencia de Materiales de Madrid, perteneciente al CSIC (Consejo Superior de Investigaciones Científicas). Ambos son miembros del Grupo de Nanotecnología en el ámbito alimentario, que coordina AECOSAN.

La comisaria europea de Justicia en España

El pasado 22 de junio, el secretario general de Sanidad y Consumo y presidente de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, Rubén Moreno, junto con la directora ejecutiva de AECOSAN, Teresa Robledo, acompañados por el subdirector general de Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo, Carlos Arnaiz y la subdirectora general de Arbitraje y Derechos del consumidor, Milagros Yague estuvieron presentes en el Desayuno que se llevó a cabo en el Forum Europa con motivo de la intervención de la comisaria europea de Justicia, Věra Jourová, que estuvo acompañada por el ministro de Justicia, Rafael Catalá.

AECOSAN en Guatemala

El pasado 21 y 22 de mayo se celebró en Ciudad de Guatemala el III Congreso de Ciencia, Tecnología e Innovación de alimentos, organizado por la Comisión de Alimentos y Bebidas de AGEXPORT (Asociación de Exportadores de Guatemala).

Se desarrollaron distintos bloques, desde las tendencias en el uso de materias primas, temas de seguridad alimentaria, desarrollo de nuevos productos, entre otros.

Por parte de AECOSAN, intervino Juan Julián García, vocal asesor, con la ponencia: "La Comunicación del Riesgo Alimentario".



AECOSAN recibe delegación de Panamá

La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) recibió en su sede la visita del viceministro de Salud de Panamá, Dr Miguel Mayo, acompañado del ministro consejero, Dr Temístocles Díaz y la embajadora de Panamá en España, D^a María Mercedes de la Guardia de Corró.

La delegación fue recibida por la directora ejecutiva de AECOSAN, Teresa Robledo que estuvo acompañada por la secretaria general, Sara Pupato; el subdirector general de Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo, Carlos Arnaiz y la vocal asesora de la Estrategia NAOS, Marian Dal-re.



Clausura III Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria y Calidad

Durante los días 10, 11 y 12 de junio se ha desarrollado en la Universidad Politécnica de Valencia el III Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2015. ACOFESAL representa a la Asociación de Consultores y Formadores de España en Seguridad Alimentaria y Calidad.

AECOSAN (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición) estuvo presente en este Congreso procediendo a la clausura del mismo.



AECOSAN recibe delegación del Líbano

Aecosan recibió en su sede una delegación del Líbano, compuesta por Dr. Ali Berro, director del *QUALEB Programme*, del ministro de Economía y Comercio, Abir Rammal, experto del *QUALEB Programme*, Tarek Younes, de la Dirección de Protección al Consumidor del Ministerio de Economía y Comercio, Lina Assi, del Ministerio de Industria y Rania Hayek, del Ministerio de Agricultura.

La delegación fue recibida por la directora ejecutiva de AECOSAN, Teresa Robledo que estuvo acompañada por la subdirectora general de Coordinación de Alertas y Programación del Control Oficial, Milagros Nieto y por Ana Canals, vocal asesora.

La visita se enmarca dentro del proyecto "EU Practice in Food Traceability", una iniciativa encaminada al refuerzo y apoyo en los sistemas de calidad e infraestructura. El proyecto está dirigido por AENOR (Asociación Española de Normalización y Certificación), que ha solicitado colaboración a AECOSAN

En el transcurso de la misma se presentaron las distintas actividades que viene desarrollando la Agencia en Seguridad Alimentaria en el ámbito de la UE, sistemática de los controles oficiales y presentación de los sistemas de alertas, a nivel nacional, el SCIRI (Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información) y a nivel europeo, RASFF (*Rapid Alert System Food and Feed*).



XIV Congreso FNEID (Congreso Nacional de Empresarios de Instalaciones Deportivas)

Teresa Robledo, directora ejecutiva de AECOSAN participó el pasado 29 de mayo en la inauguración del XIV Congreso Nacional de Empresarios de Instalaciones Deportivas (FNEID), que se desarrolla hoy y mañana en el Recinto Ferial de IFEMA.

Según la OMS, la dieta saludable y la actividad física suficiente y regular son los principales factores de promoción y mantenimiento de una buena salud durante toda la vida. Y la cantidad y el tipo de ejercicio que realiza una persona influyen de manera significativa en la salud y el peso. La actividad física y la práctica deportiva, son importantes para todos los grupos de edad, y en particular para los niños, la población activa y las personas de edad avanzada.

En su intervención, Teresa Robledo manifestó que en la AECOSAN somos muy conscientes de que las causas y factores que determinan el sobrepeso y la obesidad, son complejas y multidimensionales, de ahí que responder a este desafío es tarea de todos. Y hacerlo de forma efectiva requiere tomar conciencia y actuar conjuntamente fomentando la colaboración entre los gobiernos, el sector privado, la sociedad civil, las comunidades y los profesionales.

Junto a Teresa Robledo, participaron, Juan Pablo Lázaro, vicepresidente de CEOE y presidente de CEIM; Arturo Fernández, presidente de la Cámara de Comercio; Ricardo Leiva, director de Deportes del COE y la presidenta de FNEID, Hortensia Vigil.



Reunión del pleno del Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad

El pasado día 25 de mayo tuvo lugar la tercera sesión plenaria del Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad, organizada por la vocalía asesora Estrategia NAOS en la sede de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN).

A ella asistieron su presidente, el Dr. Valentín Fuster, su vicepresidenta, la directora ejecutiva de la Agencia, D^a Teresa Robledo de Dios, el secretario técnico, Dr. Napoleón Pérez Farinós, la vocal asesora coordinadora de la Estrategia NAOS, D^a M^a Ángeles Dal Re Saavedra, el equipo de la Estrategia NAOS, y los miembros y vocales del Observatorio cuya representación tiene un carácter rotatorio con periodicidad anual.

El presidente del Observatorio, el Dr. Valentín Fuster, antes de empezar con el orden del día comentó que el *Proyecto Fifty-Fifty* está ya en la fase del análisis de los resultados y que parecen positivos, por lo que se presentarán probablemente en la próxima reunión del Observatorio.

Desde la vocalía Estrategia NAOS de la AECOSAN, el secretario técnico del Observatorio y la vocal asesora presentaron los resultados de varios estudios: el "Estudio sobre el contenido de sal en el pan en España" y el Estudio de composición de los alimentos a través del etiquetado nutricional en España" y el "Estudio sobre el contenido de ácidos grasos *trans* en España".

La directora ejecutiva de la AECOSAN expuso la situación actual del estado de la tramitación del documento de consenso sobre "Criterios para la autorización de campañas de promoción alimentaria, educación nutricional o promoción del deporte o actividad física en escuelas infantiles y centros escolares, cuyo objetivo sea promover una alimentación saludable, fomentar la actividad física y prevenir la obesidad", elaborado conjuntamente por la Estrategia NAOS de la AECOSAN y los representantes de las Consejerías de Sanidad de las comunidades autónomas como desarrollo del artículo 40.7 de la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición 17/2011.



Jornadas CNA 2015

Teresa Robledo, directora ejecutiva de AECOSAN inauguró estas Jornadas de Referencia 2015-Análisis de Alimentos, que se celebraron los días 9, 10 y 11 de junio y que año tras año viene organizando el Centro Nacional de Alimentación, como Laboratorio Nacional de Referencia, desde el año 2009.

La directora ejecutiva dio la bienvenida a los asistentes, más de 140 profesionales de laboratorio de todas las CC AA, manifestando que la implantación de una buena seguridad alimentaria, debe conseguir adecuar los productos alimenticios y sus procesos de elaboración a un marco de referencia exigente con la protección de la salud de los ciudadanos, establecido siempre previamente sobre las mejores pruebas científicas.

Estas jornadas están dirigidas a los laboratorios designados para el control oficial y se consideran un punto de encuentro en el que se trata de fomentar el intercambio de técnicas y experiencias, con objeto de generar conocimiento y potenciar el cumplimiento de los objetivos comunes a todos los laboratorios implicados en la seguridad alimentaria.

http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/notas_prensa/inauguracion_jornada_CNA_2015.shtml



Teresa Robledo junto a Maite López, Directora CNA (Centro Nacional de Alimentación) y Joaquín Berenguer, subdirector.

AECOSAN organiza desayuno informativo

AECOSAN organizó un desayuno Informativo dirigido exclusivamente a medios de comunicación, sobre la aplicación del Reglamento (CE) N° 1272/2008, en relación con la clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas químicas, en la que están englobados muchos productos de uso doméstico.

Desde el pasado 1 de Junio de 2015 es de obligado cumplimiento para mezclas de sustancias químicas, en la que están englobados muchos productos de uso doméstico amparados por esta normativa, al haber llegado a la última fase de la aplicación del reglamento europeo sobre clasificación, envasado y etiquetado, de sustancias químicas conocido como Reglamento CLP. (Reglamento (CE) N° 1272/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas, y por el que se modifican y derogan las Directivas 67/548/CEE y 1999/45/CE y se modifica el Reglamento (CE) N° 1907/2006), por lo que ya no será de aplicación el Real Decreto 255/2003, de 28 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento sobre clasificación, envasado y etiquetado de preparados peligrosos.

http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/notas_prensa/informativo_AECOSAN_desayuno_2015.shtml



José Luis Díez, Secretario General de ASEFAPI (Asociación Española de Fabricantes de Pinturas y Tintas de Imprimir), Pilar Espina, Directora General de ADELMA (Asociación de Empresas de Detergentes y de Productos de Limpieza, Mantenimiento y Afines), Conchy Martín de CECU (Confederación de Consumidores y Usuarios) y Manuel Carbó, director Laboratorio CICC (Centro de Investigación y Control de la Calidad. AECOSAN).

IX Premios Estrategia NAOS

El día 25 de junio de 2015 se ha publicado en el BOE N° 151 la convocatoria de los IX Premios Estrategia NAOS, edición 2015, mediante Resolución de 9 de junio de 2015, de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Como en años anteriores se abre el plazo para presentar aquellos proyectos o programas que entre sus objetivos básicos impulsen la prevención de la obesidad y otras enfermedades crónicas derivadas, a través de una alimentación saludable y la práctica regular de actividad física y que se desarrollen en el marco de los objetivos de la Estrategia NAOS.

El límite para presentar las solicitudes comprende hasta el día 18 de diciembre de 2015, incluido.

Las solicitudes se deben enviar con los formularios y anexos correspondientes que figuran en la resolución de la convocatoria, a la siguiente dirección: IX Premios Estrategia NAOS - Edición 2015. Vocalía Asesora-Coordinación de la Estrategia NAOS. Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. C/ Alcalá, nº 56. 28071 Madrid.

Para cualquier consulta sobre los Premios Estrategia NAOS, edición 2015 pueden dirigirse al correo institucional de la Estrategia NAOS: estrategianaos@msssi.es

Reunión del jurado del concurso escolar Consumópolis 10

CONSUMÓPOLIS



Carlos Arnaiz, subdirector general de Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo; M^a Dolores Rubio, directora general de Salud Pública de Castilla-La Mancha; Arancha Gordos, del Centro Nacional de Innovación e Investigación Educativa (CNIIE) y Luis Carreras, secretario del Consejo de Consumidores y Usuarios (CCU).

El jurado de la fase nacional del concurso escolar Consumópolis10, se ha reunido el pasado 19 de mayo, en la sede de AECOSAN de Príncipe de Vergara, para valorar los trabajos ganadores de la fase autonómica del concurso.

El lema de esta edición, correspondiente al curso escolar 2014-2015 ha sido "Tu consumo tiene historia: 10 años de Consumópolis, 30 años de Consumo" y con él, se conmemoraban los diez años del concurso y el trigésimo aniversario de la promulgación de la primera Ley de Protección de los Consumidores y Usuarios.

El concurso, en el que han participado más de 8000 alumnos de toda España, se desarrolla en Consumópolis, la ciudad del consumo responsable, a la que se accede a través de Internet.

Los participantes son alumnos del tercer ciclo de Enseñanza Primaria (entre 10 y 12 años) y de los cuatro cursos de Enseñanza Secundaria Obligatoria (de 12 a 16 años), distribuidos en equipos de cinco alumnos y un profesor tutor.

Los 5 Quijotes, Replay y Opción B, de centro escolares de las Comunidades Autónomas de Castilla-La Mancha, Castilla y León y La Rioja, respectivamente, han sido los ganadores de esta décima edición.

Los 5 Quijotes, equipo ganador del premio al tercer ciclo de Primaria, está compuesto por alumnos del Colegio Santa María de la Expectación de Cuenca.

El equipo Replay, del Colegio Diocesano Asunción de Nuestra Señora, de Ávila, ganó el premio a los cursos primero y segundo de ESO.

El premio correspondiente al tercer y cuarto cursos de ESO recayó en el equipo Opción B del IES La Laboral de Lardero (La Rioja).

La entrega de premios, se celebrará en Madrid, en la sede del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.

Entrega Premios FUCI Centros de Adultos. Consumo Responsable y Reciclaje

Teresa Robledo participó en el acto de entrega de galardones de la Asociación de Consumidores FUCI (Federación de Usuarios y Consumidores Independientes), en el que también estuvieron presentes el presidente de FUCI, Gustavo Samayoa; la directora de Consumo de la Comunidad de Madrid, Mar Merino y Begoña de Benito, directora de Relaciones Institucionales y de Empresas Adheridas a Ecoembes.

Teresa Robledo, felicitó a FUCI por esta iniciativa tan gratificante, dedicada al Consumo Responsable y Reciclado de productos, en la que han participado más de 3000 alumnos de centros de adultos, manifestando su absoluto convencimiento en ser capaces de fortalecer ese escenario de responsabilidad compartida en el que la Administración, el sector empresarial y los consumidores pueden establecer un marco de confianza mutua.



Jornada desarrollada en Santiago de Compostela, que trató sobre la protección de los menores en el acceso a las nuevas tecnologías

43ª Reunión anual conjunta de las Sociedades Canarias de Pediatría

La Directora Ejecutiva participa en la 43ª Reunión Anual Conjunta de las Sociedades Canarias de Pediatría, aportando todas las líneas de trabajo que se vienen desarrollando desde la AECOSAN (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición) en el ámbito de la Estrategia NAOS (Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad).

En la mesa redonda en la que tuvo la oportunidad de participar sobre prevención de la obesidad infantil, fue una oportunidad para conectar la actividad pediátrica asistencial, con el trabajo que se viene realizando desde las administraciones públicas.



AECOSAN en la Clausura de XI Edición del Máster de Seguridad Alimentaria en el Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

En la mesa que presidía el acto se encontraban el presidente del COVM y director del Máster en Seguridad Alimentaria (MSA), Felipe Vilas; la viceconsejera de Ordenación Sanitaria e Infraestructuras de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid, Paloma Martín; la directora ejecutiva de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), Teresa Robledo; el decano de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid, Pedro L. Lorenzo y la vicepresidenta del COVM, Ana Pérez.



Con la participación del conselleiro de Economía e Industria, Francisco Conde, la presidenta del Consejo de Consumidores y Usuarios (CCU), Manuela López Besteiro, la presidenta del Consello Galego de Consumidores y Usuarios, Rosa Celia Otero y la directora ejecutiva de AECOSAN, Teresa Robledo.



57 Edición del Día Internacional Lácteo

La Federación Nacional de Industrias Lácteas (FeNIL), celebró la 57 edición del Día Internacional Lácteo (DIL), una conmemoración que nació con el objetivo de comunicar a la sociedad lo recomendable del consumo de leche y productos lácteos. Bajo el título "Lácteos y Ciencia: evidencias para una sociedad más saludable", los expertos analizaron las últimas evidencias científicas sobre el papel de los lácteos en la alimentación saludable.

Ignacio García-Cano, presidente de FeNIL, fue el encargado de la apertura de la jornada, en la que se desarrolló un debate que contó con la presencia de varios expertos en distintos ámbitos que dieron su opinión al respecto: Ángel Gil, catedrático de Bioquímica y Biología Molecular de la Universidad de Granada y presidente de la Fundación Iberoamericana de Nutrición; Luis Moreno Aznar, catedrático de Metodología de Investigación de la Universidad de Zaragoza y presidente de la Sociedad Española de Nutrición; Rosa M^a Ortega, catedrática de Nutrición de la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid; y Manuela Juárez, profesora de Investigación *ad honorem* del Consejo Superior de Investigaciones Científicas. La mesa estuvo moderada por Juan Quintana.

El mensaje que se trasladó en este Día es que el consumo diario de lácteos forma parte de una alimentación, variada, equilibrada y moderada. Son una fuente importante de macro y micronutrientes.

En el acto estuvo presente la directora ejecutiva de AECOSAN, Teresa Robledo y fue clausurado por Rosa Sanchidrián, subdirectora general de Promoción de la Seguridad Alimentaria de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición.



Taller sobre la aplicación de Criterios Microbiológicos en alimentos

La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, dentro de su plan de actividades para este año celebró un Taller sobre la aplicación de Criterios Microbiológicos en alimentos el pasado 17 de junio.

Se trató de un taller de carácter técnico dirigido a las autoridades competentes de control oficial de las Comunidades Autónomas y de la Administración General del Estado.

COMO TODOS LOS AÑOS AECOSAN HABILITA UN BLOQUE ESPECÍFICO EN EL PORTAL WEB

Prevenir intoxicaciones en verano

¡Debemos y podemos evitarlo!

Los meses de verano constituyen una época especialmente crítica, porque las altas temperaturas favorecen el desarrollo de microorganismos. Asimismo, en esta época hay una mayor tendencia a comer fuera de casa. Por ello, la Agencia Española de Consumo Seguridad Alimentaria y Nutrición, recomienda la observación de las siguientes normas, basadas en las Reglas de Oro para la preparación higiénica de los alimentos de la Organización Mundial de la Salud. La adopción de estas sencillas precauciones evitará numerosas enfermedades provocadas por una inadecuada manipulación o conservación de los alimentos.

1. Consumir alimentos que hayan sido tratados o manipulados higiénicamente

No se debe consumir leche sin tratamiento térmico (leche cruda). Las carnes, pescados y productos de repostería deben estar refrigerados o congelados. En los establecimientos de restauración es obligatorio el empleo de ovoproduitos en la elaboración de mayonesas, salsas, cremas, etc. Si prepara estos alimentos en casa, deberá consumirlos inmediatamente, no aprovechar las sobras y mantener la conservación en frío. Si lava los huevos antes de utilizarlos, porque éstos tienen restos de suciedad, debe hacerlo inmediatamente antes de su uso.

2. Cocinar correctamente los alimentos

Los alimentos pueden estar contaminados por microorganismos. Si los alimentos se cocinan bien, estos microorganismos pueden ser

destruidos por el calor. La temperatura a la que debe someterse el alimento debe ser suficiente para que alcance un mínimo de 70° C en el centro del producto.

3. Consumir los alimentos inmediatamente después de ser cocinados

Es la mejor manera de evitar la proliferación de los gérmenes. No dejar nunca los alimentos cocinados a temperatura ambiente.

4. Un alimento cocinado, es un alimento higienizado

Los alimentos que no puedan ser consumidos inmediatamente o las sobras que se quieran guardar, deben mantenerse bajo la acción del calor, por encima de 60 °C, o del frío, a 7 °C como máximo. Si va a consumir pescado crudo o poco cocinado (preparaciones culinarias como los boquerones en vinagre) en casa, hágalo después de haberlo mantenido congelado durante varios días.

5. Calentar suficientemente los alimentos cocinados

Para conservarlo después de su preparación, puede mantener caliente hasta su consumo aquellos alimentos que lo permitan (sopas, purés, guisos...). Otro tipo de alimentos que no puedan ser sometidos a calor (ensaladas, gazpachos, etc.), deben ser refrigerados inmediatamente. No siempre es posible aprovechar sobras de una comida anterior, pero si decide hacerlo, caliente dichas sobras a la temperatura máxima antes de consumirlo.

6. Evitar el contacto entre los alimentos crudos y los cocinados

Un alimento cocinado puede volver a contaminarse por contacto con los alimentos crudos o con objetos que anteriormente hayan contactado un alimento crudo (cuchillos, tablas, superficies, trapos, etc.). El trapo de cocina o la bayeta puede ser un excelente vehículo de contaminación. Es preferible usar papel de cocina.

7. Asegurar una correcta higiene de la persona que va a manipular los alimentos y una limpieza adecuada en todas las superficies de la cocina

La persona que manipule alimentos, debe observar unas estrictas prácticas higiénicas. Es imprescindible que tenga las manos siempre limpias, que las lave cada vez que haga falta y siempre que haga uso del servicio. Es muy importante hacer la limpieza de la cocina diariamente, como mínimo. Tener especial cuidado en almacenar la basura en recipientes lisos, lavables y cerrados y que éstos no se encuentren cerca de los alimentos.

8. Mantener los alimentos fuera del alcance de insectos, roedores y animales de compañía

No hay que olvidar que los animales pueden ser portadores de gérmenes patógenos y parásitos que originan enfermedades de transmisión alimentaria.

9. Utilizar exclusivamente agua potable

El agua potable no es sólo imprescindible para beber, sino también para preparar los alimentos. Debe tener exclusivamente estos dos orígenes: aguas emvasadas o aguas de la red pública de distribución en la población. No se debe beber ni usar agua procedente de pozos que no esté potabilizada.

10. No consumir alimentos perecederos que estén expuesto a temperatura ambiente

En bares, cafeterías, restaurantes, etc., todos los alimentos deben estar protegidos por vitrinas y conservados en condiciones sanitarias adecuadas. Deben estar refrigerados siempre que sea preciso. Estas medidas deben ser exigidas por el consumidor, y cuando se observe que no se cumplen, los alimentos deben ser rechazados.

http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/destacados/verano_2015.shtml



Campaña de verano: infórmate y disfruta de tus vacaciones



conmemoración del Día Mundial de los derechos del Consumidor...).

Si viaja...

- Solicite en la agencia de viajes el programa del viaje y toda la información del contrato detallada y por escrito.
- Asegúrese de que le informan si se produce algún cambio y de que le piden su aprobación.
- Conserve siempre toda la documentación: contrato, factura, publicidad, etc.
- Si viaja al extranjero, siga estas recomendaciones antes de viajar.

Si va de compras...

- Conserve siempre el ticket de compra. También en rebajas.
- Apueste por un consumo responsable y planifique los gastos.
- Recuerde que comprando por Internet tiene los mismos derechos que en cualquier venta a distancia y que tiene 14 días para desistir de la compra realizada.
- Verifique la política de devoluciones del establecimiento

Si va a la playa o a la piscina...

- Las gafas de sol y los juguetes de playa o piscina tienen que llevar el marcado CE.
- Compruebe que la piscina cuente con personal experto en salvamento y socorrismo.
- Extreme las precauciones en toboganes y trampolines.
- Evite la exposición al sol entre las 12 y las 16 horas y no abuse de la exposición directa.
- Aplíquese cremas con el factor de protección solar adecuado para tu piel contra los rayos ultravioletas adecuados a su piel.

Si no está conforme con el producto o servicio no dude en hacer valer sus derechos...

- Utilice las hojas de reclamaciones. Todos los establecimientos están obligados a tenerlas a disposición de los consumidores y usuarios.
- Recuerde que la reclamación se puede presentar en los Servicios de Consumo de las comunidades autónomas y en las Oficinas Municipales de Información al Consumidor de su ayuntamiento.

<http://consumo-inc.gob.es/CampConseVerano/campverano.htm>

tas campañas son el resultado de un acuerdo del grupo de trabajo de Información, Formación y Educación para realizar campañas conjuntas con las comunidades autónomas, en soporte digital, y que se realizan en ocasiones especiales (consejos de verano, Navidad,

ÚLTIMA HORA: LANZAMIENTO DE LA CAMPAÑA INSTITUCIONAL AECOSAN

Los nuevos requisitos de Información alimentaria facilitada al consumidor

El Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, publicado en noviembre de 2011, es de aplicación desde el pasado 13 de diciembre de 2014, con la excepción de las disposiciones relativas a la información nutricional, que serán aplicables a partir del 13 de diciembre de 2016.

El Reglamento 1169/2011 de Información Alimentaria facilitada al consumidor modifica las disposiciones de etiquetado de los alimentos antes vigentes en la Unión Europea, de forma que el texto consolida y actualiza dos campos de la legislación comunitaria en materia de etiquetado : el del etiquetado general de los productos alimenticios y el del etiquetado nutricional.

Se consideró adecuado y oportuno hacer esta Campaña Institucional de AECOSAN dirigida al consumidor, teniendo en cuenta además que a raíz de la nueva creación de la Agencia, nos parecía un claro ejemplo de integración, de cómo aprovechar las sinergias de los organismos refundidos al tener que plasmar en esta Campaña las tres perspectivas : Seguridad Alimentaria, Consumo y Nutrición.

El propósito del Reglamento es perseguir un alto nivel de protección de la salud de los consumidores y garantizar su derecho a la información. La Unión Europea (UE) mejora las normas de etiquetado de los productos alimenticios para que los consumidores dispongan de información esencial, legible y comprensible y puedan comprar dichos productos con conocimiento de causa. Por motivos de seguridad pública, las nuevas normas refuerzan la protección contra los alérgenos. Este Reglamento se aplicará a los operadores del sector alimentario en todas las fases de la cadena alimentaria. Se aplicará a todos los alimentos destinados al consumidor final, incluidos los entregados por colectividades y los destinados al suministro de colectividades.

Por ello consideramos apropiado dar a conocer determinados mensajes relacionados con la aplicación de este Reglamento:

- Mayor información para una mejor elección / Etiquetas más claras para una mejor información / Letras más grandes para un mejor legibilidad / Toda la información obligatoria también en la venta a distancia / Protección

tección personas alérgicas: Información sobre alérgenos ahora también en alimentos no envasados / Protección personas alérgicas: Información sobre alérgenos ahora destacada en la lista de ingredientes / Información nutricional obligatoria para una alimentación más equilibrada / La información voluntaria se armoniza/ Actualización del etiquetado de los alimentos sin envasar.

<http://eletiquetadocuentamuchito.aecosan.com/>



Legislación

Reglamento (UE) 2015/1005 de la Comisión, de 25 de junio de 2015 que modifica el Reglamento (CE) N° 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de plomo en determinados productos alimenticios.

Reglamento (UE) 2015/1006 de la Comisión, de 25 de junio de 2015 por el que se modifica el Reglamento (CE) N° 1881/2006 en cuanto al contenido máximo de arsénico inorgánico en los productos alimenticios.

Recomendación 2015/976/UE, de 19 de junio de 2015, relativa al seguimiento de la presencia de alcaloides tropánicos en los alimentos.

Reglamento de Ejecución (UE) 2015/949 de la Comisión de 19 de junio de 2015 por el que se autorizan los controles previos a la exportación efectuados por determinados terceros países a algunos alimentos para detectar la presencia de ciertas micotoxinas.

Reglamento (UE) 2015/896 de la Comisión, de 11 de junio de 2015, por el que se modifica el anexo IV del Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Reglamento (UE) 2015/868 de la Comisión, de 26 de mayo de 2015 por el que se modifican los anexos II, III y V del Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo.

Reglamento (UE) 2015/846 de la Comisión, de 28 de mayo de 2015, que modifica los anexos II y III del Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los límites máximos de residuos de acetamiprid, ametotradina, amisulbrom, bupirimato, clofentecina, etefon, etirimol, fluopicolide, imazapic, propamocarb, piraclostrobina y tau-fluvalinato en determinados productos.

Reglamento (UE) 2015/845 de la Comisión, de 27 de mayo de 2015, que modifica los anexos II y III del Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los límites máximos de residuos.

Reglamento (UE) 2015/728 de la Comisión de 6 de mayo de 2015 que modifica la definición de material especificado de riesgo establecida en el anexo V del Reglamento (CE) N° 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles.

Reglamento (UE) 705/2015 de la Comisión, de 30 de abril de 2015 por el que se establecen métodos de muestreo y criterios de rendimiento de los métodos de análisis para el control oficial de los niveles de ácido erúico en los alimentos y se deroga la Directiva 80/891/CEE de la Comisión.

Reglamento (UE) 2015/704 de la Comisión de 30 de abril de 2015 que modifica el Reglamento (CE) N° 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de PCB no similares a las dioxinas en la mielga (*Squalus acanthias*) capturada en estado salvaje.

Reglamento (UE) 2015/647 de la Comisión, de 24 de abril de 2015 por el que se modifican y corrigen los anexos II y III del Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la utilización de determinados aditivos alimentarios. (Aplicable a partir del 15 de mayo de 2015).

Reglamento (UE) 2015/648 de la Comisión, de 24 de abril de 2015 por el que se modifica el anexo I del Reglamento (CE) N° 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a la retirada de la sustancia aromatizante N-etil(2E,6Z)-nonadienamida de la lista de la Unión. (Aplicable a partir del 15 de mayo del 2015).

Reglamento (UE) 2015/649 de la Comisión, de 24 de abril de 2015, por el que se modifican el anexo II del Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo del Reglamento (UE) N° 231/2012 de la Comisión por lo que se refiere al uso de L-leucina como soporte de edulcorantes de mesa en comprimidos. (aplicable a partir del 15 de mayo de 2015).

Reglamento (UE) 2015/639 de la Comisión, de 23 de abril de 2015, por el que se modifica el anexo III del Reglamento (CE) N°

1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que se refiere al uso de dióxido de silicio (E 551) en el copolímero de injerto de glicol de polietileno de alcohol polivinílico (E 1209). (Aplicable a partir del 14 de mayo del 2015).

Texto Consolidado a 19-02-2014 del Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011.

Reglamento de ejecución (UE) 2015/595 de la Comisión de 15 de abril de 2015 relativo a un programa plurianual coordinado de control de la Unión para 2016, 2017 y 2018 destinado a garantizar el respeto de los límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos de origen vegetal y animal y a evaluar el grado de exposición de los consumidores a estos residuos.

Reglamento (UE) 2015/603 de la Comisión de 13 de abril de 2015 por el que se modifican los anexos II, III y V del Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los límites máximos de residuos del acetocloro, el ácido 2-naftiloxiacético, la cloropirrina, el diflufenicán, el espinosad, el flurprimidol y el flutolanilo en determinados productos.

Corrección de errores del Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

Reglamento (UE) 2015/552 de la Comisión, de 7 de abril de 2015 que modifica los anexos II, III y V del Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a los límites máximos de residuos para el 1,3-dicloropropeno, el bifenox, la dimetenamida-P, la prohexadiona, la toliifluanida y la trifluralina en determinados productos.

Reglamento (UE) 2015/539 de la Comisión de 31 de marzo de 2015 por el que se autoriza una declaración relativa a las propiedades saludables de los alimentos distintas de las relativas a la reducción

del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños, y se modifica el Reglamento (UE) N° 432/2012.

Decisión de Ejecución (UE) 2015/546 de la Comisión, de 31 de marzo de 2015 que autoriza la ampliación del uso del aceite rico en DHA y EPA procedente de las microalgas *Schizochytrium* sp. como nuevo ingrediente alimentario con arreglo al Reglamento (CE) N° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Decisión de Ejecución (UE) 2015/545 de la Comisión, de 31 de marzo de 2015, por la que se autoriza la puesta en el mercado de aceite de las microalgas *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695) como nuevo ingrediente alimentario con arreglo al Reglamento (CE) N° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Reglamento (UE) 2015/537 de la Comisión, de 31 de marzo de 2015 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en cuanto a la utilización de lacas de aluminio de cochinilla, ácido carmínico y carmines (E 120) en alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales. (Aplicable a partir del 21 de abril de 2015).

Reglamento (UE) 2015/538 de la Comisión, de 31 de marzo de 2015 que modifica el anexo II del Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al uso de ácido benzoico y benzoatos (E 210-213) en los camarones cocidos conservados en salmuera. (Aplicable a partir del 21 de abril de 2015).

Decisión (UE) 2015/877 de la Comisión, de 4 de junio de 2015, por la que se modifican las Decisiones 2009/568/CE, 2011/333/UE, 2011/381/UE, 2012/448/UE y 2012/481/UE con objeto de prorrogar la vigencia de los criterios ecológicos para la concesión de la etiqueta ecológica de la UE a determinados productos.

Decisión (UE) 2015/886 de la Comisión, de 8 de junio de 2015, que modifica la Decisión 2014/312/UE, por la que se establecen los

criterios ecológicos para la concesión de la etiqueta ecológica de la UE a las pinturas y barnices de interior y exterior.

Orden IET/1196/2015, de 18 de junio, por la que se modifica la Orden ITC/308/2008, de 31 de enero, por la que se dictan instrucciones sobre la utilización de recursos públicos de numeración para la prestación de servicios de mensajes cortos de texto y mensajes multimedia.

Real Decreto 381/2015, de 14 de mayo, por el que se establecen medidas contra el tráfico no permitido y el tráfico irregular con fines fraudulentos en comunicaciones electrónicas.

Decreto 31/2015, de 8 de mayo, por el que se regulan los derechos de las personas consumidoras y usuarias ante la actividad de venta al público al por menor de gasolinas y gasóleos de automoción en el territorio de las Illes Balears.

Directiva (UE) 2015/720 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2015, por la que se modifica la Directiva 94/62/CE en lo que se refiere a la reducción del consumo de bolsas de plástico ligeras.

Decisión de Ejecución (UE) 2015/681 de la Comisión, de 29 de abril de 2015, relativa a la publicación de las referencias de la norma EN ISO 4210, partes 1-9, para bicicletas de paseo, bicicletas de montaña y bicicletas de carrera, y de la norma EN ISO 8098 para bicicletas infantiles en el Diario Oficial de la Unión Europea con arreglo a lo dispuesto en la Directiva 2001/95/CE del Parlamento Europeo y del Consejo.

Decisión (UE) 2015/547 de la Comisión, de 1 de abril de 2015, relativa a los requisitos de seguridad que deben incluir las normas europeas aplicables a las chimeneas de alcohol sin humero con arreglo a la Directiva 2001/95/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, relativa a la seguridad general de los productos.

Publicación de la Memoria AECOSAN 2014

La presente Memoria recoge la actividad de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición durante el año 2014.

Desde el 3 de febrero de 2014, mediante el Decreto 19/2014, de 17 de enero, se refunde AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición) con el INC (Instituto Nacional de Consumo), en un nuevo organismo denominado como Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN).

La nueva Agencia nace, con una vocación integradora y de cooperación de todos los agentes involucrados en la garantía de la seguridad de los consumidores en su sentido más amplio.

La refundición de ambos organismos autónomos permite abordar la protección de los consumidores y usuarios desde un único organismo que lleve a cabo la previsión constitucional de la manera global con que se concibe en la Constitución Española, bajo una sola dirección que garantice la unidad de criterio, dificulte las disfunciones en el cumplimiento de las tareas y haga ganar en eficacia y eficiencia la gestión de la Administración General del Estado.

Los objetivos fundamentales son:

- Ejercer la promoción y el fomento de los derechos de los consumidores y usuarios, tanto en materia de seguridad de los productos como de sus intereses económicos.
- Promover la seguridad alimentaria, ofreciendo garantías e información objetiva a los consumidores y agentes económicos del sector agroalimentario español.
- Planificar, coordinar y desarrollar estrategias y actuaciones que fomenten la información, educación y promoción de la salud en el ámbito de la nutrición, y en particular, en la prevención de la obesidad.

http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/publicaciones_estudios/seccion/memoria_anual.shtml



Consejo de redacción

Presidente

Rubén Moreno Palanques

Directora Ejecutiva

Teresa Robledo de Dios

Secretaria General

Sara Pupato Ferrari

Subdirectora General de Promoción de la Seguridad Alimentaria

Rosa Sanchidrián Fernández

Subdirectora General de Coordinación de Alertas y Programación de Control Oficial

Milagros Nieto Martínez

Subdirección General de Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo

Carlos Arnaiz Ronda

Subdirección General de Arbitraje y Derechos del Consumidor

Milagros Yagüe Maricalva

Vocal asesora Estrategia NAOS

Marian Dal-re Saavedra

Vocal asesora

Ana Canals Caballero

Oficina de comunicación

Juan Julián García Gómez (vocal asesor)

Carmen Garrido García

AECOSAN

Alcalá, 56/Príncipe de Vergara, 54. Madrid

e-mail: comunicacionaecosan@msssi.es

Elaboración de contenidos

AECOSAN

Diseño y maquetación

Montserrat Gómez