



45 julio 2016

AECOSAN consumo

Por tierra, mar y aire: viaje con los derechos aprendidos

[Págs. 2-3]

Presentación de la campaña "Vive un Internet seguro"

[Págs. 4-5]

AECOSAN seguridad alimentaria

Commemoración de la 50 sesión de la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico de la AECOSAN

[Pág. 6]

Informe del Comité Científico en relación a la complementación con vitamina D de la dieta de niños de 0 a 3 años

[Págs. 7-8]

Proyecto europeo sobre el riesgo de intoxicación alimentaria porciguatera en Europa

[Págs. 9-10]

AECOSAN Nutrición

Día nacional de nutrición

[Pág. 11]

El jurado falló IX Premios de la Estrategia NAOS

[Pág. 12]

AECOSAN en las XX Jornadas de Nutrición Práctica y X Congreso Internacional

[Pág. 13]

AECOSAN laboratorios

Los laboratorios de alimentos: del dato a la acción

Jornadas de Referencia-Análisis de alimentos en el CNA

[Págs. 14]

AECOSAN actividades institucionales

[Págs. 15-16]

AECOSAN breves

[Pág. 17]

AECOSAN Legislación

[Págs. 18-19]

AECOSAN publicaciones

Memoria de actividades 2015

[Pág. 20]

y además...

NIPO:690-16-002-2

Reunión del jurado que falló los IX Premios NAOS



ULTIMA HORA: Convocada la X Edición de los Premios NAOS. Bases de la convocatoria en:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizaciones/noticias/2016/Premios_NAOS_2016.shtml

Por tierra, mar y aire: viaje con los derechos aprendidos

Si está planeando un viaje de vacaciones, ocio-turismo, entrevista de trabajo o negocios, con origen o destino en uno de los 28 Estados miembros de la Unión Europea (UE), Islandia, Noruega o Suiza, recuerde:

Compra del billete

Al adquirir el billete de avión, tren, barco o autobús, no pueden cobrarle más debido a su nacionalidad o lugar donde lo compre. Existe y prevalece el **Derecho a la no discriminación** en el acceso al transporte, que garantiza un trato no diferencial, ofreciendo oportunidades comparables a las de otros ciudadanos por utilizar los mismos servicios de transporte. También tiene **Derecho a la Información** sobre el precio final del billete de manera clara y correcta, incluidos todos los recargos por servicios extra (exceso de equipaje, transporte de bicicletas, transporte de mascotas, etc.), impuestos, tasas o descuentos en función de la situación personal (tercera edad, niños, familia numerosa, etc.) independientemente de dónde se haya adquirido ese billete. ... pero sus derechos como pasajero no terminan aquí.

Retrasos y cancelaciones

Los retrasos o cancelaciones de vuelos, viajes en tren, autobús o barco pueden hacer que su traslado al destino elegido se convierta en una auténtica pesadilla, por tanto recuerde también:

- La información adecuada, pertinente y oportuna sobre la situación mientras dura la espera es una obligación de las diferentes compañías que ofrecen el servicio. Por tanto, no descarte el **Derecho a la Información** que le asiste.





- Con retrasos por tiempo establecido (de al menos una hora, 90 minutos o dos horas dependiendo del medio de transporte seleccionado) o, en el peor de los casos, la cancelación del servicio, podrá optar por:
 - anular el viaje y solicitar el reembolso del importe de su billete: **Derecho a renunciar al desplazamiento** si el retraso le impide cumplir el propósito de este.
 - el transporte a su destino final, en condiciones similares o por medios alternativos, en cuanto sea posible y sin coste adicional, amparado por el **Derecho al cumplimiento del contrato** de transporte.
- También, en multitud de ocasiones, y en función del tiempo de espera, es posible que tenga derecho a comida y bebida, alojamiento y comunicaciones. No dude en ejercer su **Derecho a obtener asistencia** en situaciones como las descritas, además

de verificar si existe la posibilidad de compensación económica: **Derecho a compensación** ante estas circunstancias no deseables reseñadas.

... y por último, pero no menos importante, recuerde:

Reclamaciones

“La reclamación no sólo contribuye al beneficio del ciudadano sino a la mejora de los servicios”, por tanto:

Si cree que no se han respetado sus derechos, puede reclamar amparado en el **Derecho de tramitación de reclamaciones**. En primer lugar, a la compañía o al transportista, que tendrá un mes para, al menos, acusar recibo de su reclamación y un plazo cerrado para ofrecer una respuesta definitiva. Y si esta no le satisface, puede ponerse en contacto con la **autoridad competente** u organismo nacional de ejecu-

ción (NEB), teniendo en cuenta que el NEB del país de partida es competente si el servicio parte de un Estado miembro de la UE.

Más información dependiendo del modo de transporte

Si quiere obtener más información en detalle dependiendo del modo de transporte no dude en consultar las diferentes páginas web de los Derechos de los pasajeros de la UE, que a continuación le facilitamos:

- [Derechos de los pasajeros de avión.](#)
- [Derechos de los pasajeros de tren.](#)
- [Derechos de los pasajeros de barco.](#)
- [Derechos de los pasajeros de autobús.](#)

Aplicación para el móvil

Asimismo, tiene a su disposición la aplicación móvil: *“Sus derechos como pasajero”* en todos los modos de transporte: avión, tren, autobús y barco, en las diferentes plataformas de

descarga: Google Android, iPhone, iPad, Windows Phone, que le ofrece una información clara y concisa sobre sus derechos, permitiendo localizar fácilmente cada problema, obteniendo una explicación clara, así como las diferentes opciones de que dispone.

Y si no está conforme con el 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, así como en las asociaciones de consumidores.

Presentación de la campaña “Vive un Internet seguro”



Descubre los consejos para navegar de forma segura



Conexión >



Dispositivos >



Cuentas >



Privacidad y datos >



Transacciones
bancarias y compras >



Los más pequeños >

La OCU y Google presentaron el 12 de mayo la campaña “Vive Internet seguro”, una iniciativa que tiene por objetivo que los usuarios tengan un mayor control y conocimiento sobre su seguridad y privacidad en la red, con un apartado especial para las familias.

La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad (AECOSAN) colaboró con esta iniciativa junto con la Agencia Española de Protección de Datos (AEPD) y el Instituto Nacional de Ciberseguridad (INCIBE).

Internet es ya un elemento básico en nuestras vidas por su gran utilidad en el ámbito cotidiano y laboral. En 2015 el 79% de los hogares españoles ya estaban conectados a la red, según el INE. Este indicador continúa su tendencia de crecimiento y, en el último año, el porcentaje de hogares conectados a Internet ha aumentado 4,6 puntos.

El móvil, por su parte, se consolida como la entrada principal a Internet (93,9% de los usuarios en España) y se espera que para el 2020, nuestro país alcance ya los 40,8 millones de usuarios conectados, según el Cisco.

Sin embargo, el alto uso de la red y de sus plataformas no siempre está ligado al conocimiento que los internautas tienen de cómo utilizar las herramientas para proteger su privacidad y seguridad en ella. De hecho, el 56% de los jóvenes no comprueban las señales de seguridad existentes antes de abrir un documento o link, según el estudio Kaspersky sobre hábitos de seguridad multi-dispositivo en España.

Con el objetivo de acercar y concienciar a los millones de usuarios sobre cómo navegar en un entorno más seguro en la red se ha presentado la plataforma “Vive Internet Seguro”, el lugar desde el cual poder informarse sobre:

Proteger tu conexión:

Asegúrate de que tu conexión a Internet es segura. Es necesario proteger tu conexión a Internet para evitar que accedan de forma ilícita a ella y que puedan utilizar los datos que transmites a través de la red:

- Protege tu router de posibles amenazas externas. Para proteger tu router, utiliza un método de cifrado y clave de conexión a Internet seguros. De esta forma, evitarás que los hackers puedan aprovecharse de tu conexión y de la información que puedas tener en tu ordenador.
- Cifra tu dispositivo. Para preservar y reforzar la seguridad de tus datos y bloquearlos ante posibles ciberdelincuentes, cifra tu dispositivo.
- Mantén tus datos a salvo usando servicios cifrados. Usando servicios cifrados garantizas una mayor privacidad de tus datos. Así evitas que esta y otra información caiga en manos inapropiadas.
- No te fíes siempre de la red wifi de un lugar público, conviene no realizar actividades especialmente sensibles como acceder a la cuenta bancaria o leer el correo electrónico con dicha conexión, a no ser que tengas total confianza en ella.

Tus dispositivos:

Búsquedas, compras, intercambio de datos... son actividades que hacemos a través de nuestros dispositivos móviles y ordenadores. Para realizarlas con total tranquilidad, lo principal es proteger estas herramientas tan personales:

- Usa una contraseña o PIN para proteger tus dispositivos. Impide que accedan a tu dispositivo en el caso de pérdida o robo.
- Si pierdes o te han robado un dispositivo bloquéalo o borra su contenido desde donde estés!. Los dispositivos móviles te permiten poder consultar el lugar aproximado donde se encuentran a través de una app. ¡Puedes hacer sonar el dispositivo, bloquearlo o directamente borrar el contenido!
- Instala un antivirus y mantenlo actualizado. En la página de INCI-BE, puedes encontrar, entre otros, antivirus gratuitos.
- ¡Cuidado con los archivos que abres y las apps que te bajas! Comprueba que la fuente desde la que te vas a descargar las aplicaciones te ofrece garantías y activa los ajustes de seguridad que te proporcionan los distintos navegadores.

Protege tus cuentas

- El primer paso para evitar que tu información personal caiga en manos de usuarios no deseados es la elección de una contraseña adecuada que no sea sencilla de descifrar para lo que es importante que cuente con distintos tipos de caracteres.
- Puedes usar la verificación en dos pasos. Cada vez que utilices tus contraseñas, se enviará un código a tu teléfono móvil que te permitirá acceder finalmente a la cuenta o dispositivo en cuestión. Otra posibilidad es utilizar una llave de seguridad que deberás introducir en el puerto USB de tu ordenador cuando te solicite el código.
- Si en algún momento sufres el robo o la pérdida de alguna de tus contraseñas, deberás, cambiarla o recuperarla cuanto antes.

Tu privacidad y tus datos

Recuerda que Internet es de libre acceso, así que la información que publiques puede estar a disposición de todo el mundo si no pones límites:

- Vigila con quién compartes tu información en Internet. Vela por tu reputación e identidad online siendo cuidadoso al publicar o compartir algo.
- Es importante controlar los datos que queremos compartir en



cada ámbito para mostrar la información adecuada para ese contexto: trabajo, familia, amigos... Decide quién va a poder ver lo que cuelgas en Internet.

- Mantén tu navegador siempre actualizado. Al actualizar el navegador harás que tu equipo sea menos vulnerable ante posibles amenazas.
- Utiliza la geolocalización solo cuando sea necesario. No tienes por qué informar constantemente de dónde te encuentras ya que esta información pueda ser aprovechada con otras intenciones.

Tus transacciones bancarias y compras

Internet ha abierto un mundo de posibilidades gracias al cual tenemos acceso a tiendas de todo tipo en las que podemos adquirir cualquier producto. No obstante, antes de realizar una actividad comercial a través de la red, debes tener en cuenta una serie de consejos para actuar con precaución:

- Conoce el sitio web antes de realizar una compra. El sitio web en el que vayas a comprar debe contar con un sistema explicativo y sencillo que permita al cliente realizar una reclamación o una consulta en caso necesario.
- Utiliza medios de pago seguros. Si bien es cierto que algunos

pueden ser más complejos y requieran de más tiempo para realizar la transacción, suelen ser los más seguros.

- Controla las operaciones bancarias que realices. Aunque las entidades bancarias tratan de garantizar la seguridad en las transacciones online de sus clientes, no debes bajar la guardia ante los nuevos métodos de actuación de los ciberdelincuentes.

Los más pequeños

Controlar el acceso a Internet de tus hijos es fundamental para protegerlos. En la red, como en otros espacios, los niños son más vulnerables:

- Informa a tus hijos de los riesgos y evita que naveguen sin supervisión.
- Impide el acceso a las cámaras de los dispositivos para proteger la imagen de tus hijos.
- Establece normas a la hora de jugar con el móvil, tableta u ordenador. Es importante que tus hijos sean cautelosos a la hora de contactar con otros jugadores en línea, así como extremar precauciones para que el juego no se convierta en una adicción ni suponga un descontrol a la hora de utilizar dinero. La temática del juego también es importante, ya que hay videojuegos violentos o con contenidos sexuales exclusivos para adultos.

EVALUACIÓN DE RIESGOS

Conmemoración de la 50 sesión de la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico de la AECOSAN

La Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico de la AECOSAN ha conmemorado la celebración de 50 sesiones desde la constitución del Comité en 2003. El Comité Científico es el órgano de la AECOSAN encargado de proporcionar el asesoramiento científico necesario para que la Agencia lleve a cabo las actividades que le son encomendadas, proporcionando dictámenes científicos en materia de consumo, seguridad alimentaria y nutrición.

A lo largo de las 50 sesiones celebradas por el Comité Científico-Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición han participado 64 científicos de reconocido prestigio de diversas Universidades y Organismos de investigación y se han aprobado más de 90 informes sobre riesgos biológicos, químicos, nutricionales y tecnológicos.

En el acto conmemorativo participaron los actuales miembros del Comité, los expresidentes del mismo D. Andreu Palou y D. Emilio Martínez de Victoria y D. Jesús Campos Amado, Secretario Técnico del Comité Científico entre 2004 y 2010, cuyo trabajo fue determinante para la consolidación y desarrollo del mismo.

En el transcurso del acto D. Jesús Campos Amado realizó una presentación sobre la constitución y consolidación del Comité Científico y los doctores Andreu Palou y Emilio Martínez de Victoria valoraron el trabajo realizado en estos años y las perspectivas de futuro.

Base de datos de Expertos en Seguridad Alimentaria y Nutrición

Se ha puesto en marcha la base de datos de Expertos en Seguridad Alimentaria y Nutrición de la AECOSAN. La base de expertos está abierta a la incorporación de expertos con una experiencia relevante y contrastable en distintos campos de la seguridad alimentaria y la nutrición.

Los expertos en seguridad alimentaria y nutrición se pueden inscribir a través de una aplicación en la página web de la AECOSAN en

la que, además de sus datos de contacto, deben aportar información detallada de su experiencia concreta y su *curriculum vitae*.

La base de datos permitirá a la AECOSAN mejorar su conocimiento sobre los expertos existentes en España en distintos campos relacionados con la seguridad alimentaria y la nutrición. De esa manera

se podrá apoyar el trabajo del Comité Científico mediante la colaboración de expertos externos y también se contará con puntos de contacto a los que hacer llegar información especializada generada por la AECOSAN u otras entidades.



Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) en relación a la complementación con vitamina D de la dieta de niños de 0 a 3 años

El Consejo de Dirección de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), solicitó a la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico que realizara una revisión y análisis sobre la complementación con vitamina D de la dieta de niños de 0 a 3 años.

La vitamina D es necesaria tanto para la buena salud ósea y muscular, como para diversos mecanismos fisiológicos y su déficit se relaciona con diversas patologías.

Se recomienda una ingesta diaria que asegure unos niveles séricos de 25-hidroxicolecalciferol de 20 ng/ml (50 nmol/l).

Funciones de la vitamina D

- La vitamina D está implicada en el metabolismo fosfocálcico, es necesaria para la buena salud ósea y muscular, así como en otros mecanismos fisiológicos, como la diferenciación celular de numerosos órganos. Su déficit se ha relacionado con raquitismo en los niños y osteomalacia en los adultos, mayor riesgo de infecciones, enfermedades autoinmunitarias, insulinoresistencia, diabetes, síndrome metabólico, enfermedades cardiovasculares y neoplasias, obesidad, asma y ciertas enfermedades neurológicas.
- La vitamina D, además, es mucho más que una vitamina, pues contribuye a la modulación del sistema inmunitario forma parte de un sistema con acción hormonal a través de receptores específicos existentes en diferentes células del organismo en cuya expresión estarían implicados determinados genes.



“La vitamina D está implicada en el metabolismo fosfocálcico, es necesaria para la buena salud ósea y muscular, así como en otros mecanismos fisiológicos, como la diferenciación celular de numerosos órganos”

Fuentes de vitamina D

Puede obtenerse de la dieta o bien sintetizarse en la piel.

Los alimentos...

pero la incidencia lumínica es distinta según los países y regiones y dicha capacidad de síntesis se reduce con la edad, por lo que podría recomendarse complementar la dieta con vitamina D.

La mayor parte de los estudios relativos a la ingesta de vitamina D en niños europeos muestran que dicha ingesta es inferior a lo recomendado, razón por la cual la mayoría de los países europeos, organismos internacionales y sociedades científicas han emitido recomendaciones de complementar la dieta con vitamina D, como también han definido los niveles máximos tolerados de dicha vitamina. Se recomienda la ingesta de alimentos ricos en vitamina D, la exposición solar razonable y la práctica de actividad física al aire libre suficiente para obtener unos niveles séricos de 20 ng/ml o 50 nmol/l de 25(OH) D. En su defecto, se aconseja complementar hasta con 400 UI/día (10 µg/día) bajo estricto control médico o pediátrico, especialmente durante la lactancia materna, que podrá adaptarse según las características de cada persona, manteniéndose siempre alejados de los niveles máximos tolerados.

La latitud geográfica, la estación del año, el uso de filtros solares y la vestimenta condicionarán la síntesis de vitamina D en la piel, pues modificarán la intensidad de la exposición solar. A diferencia de lo que sucede en España, algunos países muestran una escasa incidencia lumínica durante largas épocas del año, pero también en nuestro país se registra diferente insolación según las regiones. Además, debe considerarse que la capacidad de síntesis dérmica de vitamina D se reduce con la edad.

También se ha detectado una elevada prevalencia de déficit de vitamina D entre la población obesa infantil de etiología multifactorial, cuyos niveles deficitarios de vitamina D podrían influir en el desarrollo de insulinoresistencia y diabetes mellitus tipo 2 en esta población obesa. Por tanto, en estos casos complementar la dieta con vitamina D podría recomendarse.

Necesidades de vitamina D

Se recomienda una ingesta diaria de 400 UI/día (10 µg/día) que proporcione unos niveles séricos de 25-hidroxicolecalciferol de 20 ng/ml

(50 nmol/l). Esta ingesta podrá incrementarse en función de la edad o del estado funcional y/o patológico de la persona.

Durante los primeros años de vida es especialmente necesario un aporte nutricional adecuado que cubra las necesidades fisiológicas de esta etapa debido a que el desarrollo es muy rápido.

Tanto la lactancia materna o artificial durante los primeros meses de vida, como posteriormente una dieta variada y equilibrada, pueden no ser suficientes para cubrir los requerimientos de vitaminas, imprescindibles para el correcto funcionamiento del organismo; de hecho, la leche materna aporta tan sólo 10-80 UI/día o 0,25-2 µg/día de vitamina D y podrá presentar variaciones importantes, dependiendo de los depósitos maternos durante el embarazo, la alimentación de la madre lactante y su exposición solar (EFSA, 2014).

Los depósitos de vitamina D de los prematuros son más bajos que aquellos nacidos a término, no sólo debido a la menor edad gestacional, sino también a la menor cantidad de grasa y músculo, principales lugares de almacenamiento de la vitamina D.

Los hijos de madres vegetarianas estrictas que estén siendo amamantados mostrarán déficit de vitamina D debido a la ingesta materna deficiente en alimentos de origen animal, principales proveedores de esta vitamina, especialmente si la madre no se expone a la luz solar, pues el miedo a problemas neoplásicos cutáneos ha disminuido la exposición solar, aún en países donde ésta permitiría sintetizar fácilmente esta vitamina.

Conclusiones del informe

El Comité Científico de la AECOSAN, tras analizar la información científica disponible, concluye en su informe que debe asegurarse que los niveles séricos de 25-hidroxicolecalciferol en niños de 0-3 años se mantengan en 20 ng/ml o 50 nmol/l y éstos deben obtenerse a partir de la dieta, la exposición solar y, si fuera necesario, también mediante complementos de la dieta de tal forma que se obtengan, en total, 400 UI/día (10 µg/día) de vitamina D durante el primer año de vida o 600 UI/día (15 µg/día) entre 1 y 3 años de edad.

Por ello, se considera que, de forma preferente, debe estimularse el consumo de alimentos ricos en vitamina D, como pescado, huevos, productos lácteos o fórmulas infantiles adecuadas; cada uno introducido en la pauta de diversificación dietética del niño conforme a su edad.

También debe estimularse la realización de actividad física al aire

“La vitamina D contribuye a la modulación del sistema inmunitario forma parte de un sistema con acción hormonal a través de receptores específicos existentes en diferentes células del organismo en cuya expresión estarían implicados determinados genes”

libre, sobre todo en los niños a partir de los 18 meses, pues para los de edad inferior serían paseos con la madre/padre/cuidador. De esta forma, se aseguraría una óptima exposición a la iluminación solar, utilizando para ello los filtros solares adecuados que permitan la recepción de dicha iluminación al tiempo que protejan de sus efectos perniciosos, especialmente en regiones y horas de máxima insolación, aunque en nuestro país, salvo en época invernal, una exposición del 20 % del cuerpo sin protección alguna entre las 10 y las 15 horas proporciona el máximo beneficio en vitamina D con el menor riesgo de eritema cutáneo.

En caso de aporte insuficiente de vitamina D en la dieta o en determinados grupos de riesgo (niños prematuros, con piel oscura, obesos, hijos lactantes de madres vegetarianas estrictas especialmente con baja exposición a la luz solar, niños con inadecuada exposición a la luz solar por hábitos culturales o por usar filtro solar en todos los paseos del niño) se recomienda complementar la dieta hasta con 400 UI/día (10 µg/día) de vitamina D en niños de 0-3 años, bien en forma de fármacos, complementos o alimentos enriquecidos en dicha vitamina. Este complemento será especialmente aconsejable durante la lactancia materna, debido al bajo contenido en vitamina D de la leche materna.

No hay necesidad de complementar la dieta de los lactantes alimentados con fórmulas infantiles, pues su composición ya cubrirá todos los requerimientos de vitamina D.

En cualquier caso, dicha complementación deberá realizarse bajo estricto control médico o pediátrico, realizándose controles analíticos periódicos que aseguren los niveles séricos mencionados y adaptando la suplementación a dichos niveles, manteniéndose convenientemente alejados de los niveles máximos tolerados.

Proyecto europeo sobre el riesgo de intoxicación alimentaria por ciguatera en Europa



La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición ha firmado un Acuerdo Marco de Colaboración con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) que tiene como objetivo determinar el riesgo de intoxicación alimentaria por ciguatera en los países europeos y que será liderado por España.

El proyecto, que se desarrollará a largo plazo, tiene como principales objetivos determinar la incidencia real de la ciguatera en Europa, las características epidemiológicas de los casos y evaluar la presencia de ciguatoxinas en los alimentos y en el medio ambiente en Europa. De esta forma, se pretende caracterizar el riesgo desarrollando métodos de detección de las ciguatoxinas.

Posible riesgo emergente en el Atlántico y Mediterráneo

Esta intoxicación las producen las ciguatoxinas, biotoxinas marinas que están presentes en los peces que se alimentan o habitan en los arrecifes coralinos y que fueron clasificadas como posible riesgo emergente, tanto en el océano Atlántico como en el mar Mediterráneo, por el panel sobre contaminantes de la cadena alimentaria de la EFSA, siendo un claro ejemplo de impacto de globalización en cuanto a seguridad alimentaria.

En España se han detectado hasta 11 brotes autóctonos en las Islas Canarias entre 2008 y 2014 que han afectado a 96 personas, estableciéndose por parte de las autoridades competentes de esta Comunidad Autónoma eficaces métodos de control. En cuanto al resto de Europa, se estima que la incidencia de la ciguatera en Europa es mayor de la que se registra. Esto se debe a que en la mayoría de estados no es obligatorio informar a los sistemas de vigilancia epidemiológica sobre los casos de intoxicación alimentaria por ciguatoxinas. Tanto en

“Risk characterization of ciguatera food poisoning in Europe”

las Islas Canarias como en Madeira sí es obligatorio y el consumo de determinadas especies de pescado está controlado y limitado.

800.000 para investigación en España

Este proyecto cofinanciado supone una cuantía de un millón de euros, repartido entre las diferentes instituciones, de forma que más de 800.000 euros vendrán a España para investigación.

- El proyecto del Acuerdo Marco de Colaboración engloba cuatro convenios específicos financiados:
- Gestión y Coordinación Científica global del proyecto liderado por AECOSAN.

Algunas de las especies afectadas.



- Epidemiología, coordinado por el Centro Nacional de Epidemiología del Instituto de Salud Carlos III (ISCIII).
- Evaluación de las ciguatoxinas en productos de la pesca y el medio ambiente, coordinado por el Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA)
- Caracterización de las ciguatoxinas presentes en la UE y desarrollo de estándares y materiales de referencia secundarios, coordinado por la Universidade de Vigo (UVIGO).

Por parte de España, participan con un papel clave para el proyecto, la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (UPLGC) y el Servicio Canario de Salud.

Proyecto con amplia colaboración internacional

El Dr. Bernhard Url, director ejecutivo de EFSA, expresó en la 53ª Reunión del Foro Consultivo su interés en realizar visitas institucionales a las autoridades nacionales de seguridad alimentaria de los Estados miembros, así como en iniciar programas conjuntos. En este ámbito, y dada la potencial importancia de las ciguatoxinas y la ciguatera como riesgo alimentario emergente, la EFSA confió a AECOSAN la tarea de elaborar una propuesta de proyecto presentada a EFSA durante la reunión bilateral mantenida en la sede de AECOSAN el 5 de mayo de 2015.

Este proyecto científico se ha materializado en forma de Convenio Marco de Colaboración entre EFSA, AECOSAN y trece instituciones científicas de la Unión Europea, procedentes de España, Portugal, Francia, Alemania, Grecia y Chipre. El proyecto incluye además el apoyo del *Joint Research Centre* (JRC, en sus siglas en inglés), la propia Comisión Europea, el Centro Europeo de Control y Prevención de Enfermedades (ECDC, en sus siglas en inglés), y con la asesoría científica de los doctores Takeshi Yasumoto, del JFRL (Japón), Ronald L. Manger, del *Fred Hutchinson Cancer Research Centre* (EEUU) y Robert Dickey, del *Marine Science Institute* (EEUU), expertos internacionales en esta materia.

El acuerdo refleja los valores más estratégicos de la EFSA, la excelencia científica, incluyendo 14 organizaciones de la más alta cualificación, la cooperación científica, al poder agruparse intereses de 6 Estados miembros, la innovación, dado que es el primer proyecto de



“Este proyecto científico se ha materializado en forma de Convenio marco de colaboración entre EFSA, AECOSAN y trece instituciones científicas de la Unión Europea”

estas características de la EFSA, y la internacionalización de estrategias dado que se ha formado un equipo multidisciplinar con expertos mundiales en el campo de las ciguatoxinas.

Puesta en marcha del proyecto

Los días 31 de mayo, 1 y 2 de junio de 2016 tuvieron lugar en la sede de AECOSAN las reuniones que formalizan el inicio del Proyecto de la EFSA.

A largo de los tres días asistieron a las reuniones las organizaciones responsables de cada uno de los cuatro convenios específicos con sus socios y colaboradores y el resto de instituciones firmantes del proyecto.

Durante el primer día se organizaron reuniones simultáneas coordinadas por los responsables de los convenios específicos. El día 1 de junio se realizó la reunión plenaria, con asistencia de más de treinta miembros del consorcio. Y, finalmente, el 2 de junio tuvo lugar una reunión en la que participaron los responsables de los cuatro convenios específicos, con el fin de terminar por definir los principales aspectos relativos a la coordinación y otros asuntos relacionados, para así comenzar con las actividades correspondientes al inicio del proyecto.

DÍA NACIONAL DE LA NUTRICIÓN

“Hábitos para toda la vida: hidratación también es salud”

Se celebró el pasado 27 de mayo, en el marco de la XV edición del Día Nacional de la Nutrición promovido por FESNAD.

Hábitos para toda la vida: hidratación también es salud es el nombre de la campaña con motivo del Día Nacional de la Nutrición.

El objetivo fue dar a conocer la importancia que tiene la hidratación en nuestra alimentación y los efectos negativos que la deshidratación puede llegar a provocar en nuestro organismo. La FESNAD recuerda que una alimentación saludable acompañada de actividad física es fundamental para nuestra salud.

Entre un 50 y un 70% del peso de nuestro cuerpo es agua, lo que la convierte en una parte imprescindible de nuestra dieta. Por esta razón, la XV edición del Día Nacional de la Nutrición, que se celebra cada año el 28 de mayo, ha querido centrarse en la importancia de la hidratación en nuestro día a día, así como parte fundamental de nuestra alimentación. En línea con este tema, la FESNAD (Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética) y la AECOSAN (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición), presentaron la campaña *Hábitos para toda la vida: hidratación también es salud*, con la que han querido reforzar los mensajes sobre la importancia de una correcta hidratación dentro de los hábitos de vida saludables.

Durante la presentación de la campaña, en la que han participado M^a Ángeles Dal Re, vocal asesora de la Estrategia NAOS de AECOSAN; Ascensión Marcos, presidenta de la FESNAD e Irene Bretón, vicepresidenta de la FESNAD, se ha recordado que el agua forma parte de la base fundamental de la pirámide nutricional, ya que se trata de un elemento esencial para mantenernos correctamente hidratados y evitar los efectos negativos que la deshidratación puede llegar a provocar en nuestro organismo.

Tanto desde la FESNAD como desde la AECOSAN se ha indicado que “para la sed, lo mejor es el agua”, ya que se trata de “la mejor y más natural fuente de hidratación”. Asimismo han añadido que “de la can-

tidad necesaria de líquido que necesita el cuerpo, al menos, un 80% debe aportarse en agua y el 20% restante en alimentos y otras bebidas (fruta, verdura, caldos, zumos naturales, leche, infusiones, etc.)”.

Recomendaciones de Hidratación

- Beber unos 10 vasos de agua (1,5-2 l) al día para compensar las pérdidas del sudor y la orina.
- Beber otros líquidos, además de agua, puede estimular la apetencia de consumir líquidos.
- Evitar largos periodos de tiempo sin consumir líquidos, ya sea en forma de agua, infusiones, leche o zumos naturales o en forma de alimentos ricos en agua. (frutas y hortalizas).
- Beber antes de tener sed. El mecanismo de la sed es un estímulo que aparece cuando ya estamos por debajo del nivel adecuado de hidratación.
- Con temperaturas altas (+30 °C) y mayor humedad ambiental la pérdida de agua es mayor, por lo que habrá que aumentar la ingesta.
- A partir de 30 minutos de ejercicio, hay que rehidratarse.
- Para un ejercicio de intensidad leve-moderada, se recomienda 150-250 cc de agua cada 20 minutos desde el comienzo.
- Para aprovechar al máximo su poder de rehidratación, la temperatura del agua no debe ser inferior a 10-15 °C.

M^a Ángeles Dal Re, insistió que “la SED se quita con agua”, y ha añadido que, además, “el agua es accesible, fácil, y no aporta calorías”. Algunos otros alimentos y bebidas no azucaradas se pueden recomendar para complementar las necesidades de aporte diario de agua, pero “lo mejor es beber agua abundante y además es la opción más saludable y barata en cualquier momento” ha concluido.



En el Día Nacional de la Nutrición, cuyo eje central este año es la hidratación, desde la Estrategia NAOS se ha recordado que es importante recomendar que los niños deben de ser estimulados y educados en beber solo agua para quitarse la sed, ya que ninguna otra bebida es mejor para quitarla y se trata de la forma más natural y adecuada de reponer la deshidratación.

Muévete por el Día Nacional de la Nutrición

Con motivo del Día Nacional de la Nutrición cada comunidad celebró diferentes actividades para promover unos hábitos de vida saludable entre la población. En Madrid, en colaboración con Madrid Salud, el sábado 28 de mayo se celebró una ruta saludable de 3,6 km en la que participó la Directora Ejecutiva de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), Teresa Robledo. El recorrido tuvo como objetivo promover la actividad física y concienciar a la gente de la importancia que tiene una alimentación saludable y una correcta hidratación, acompañadas de actividad física diario.

El jurado falló IX Premios de la Estrategia NAOS



Jurado de los IX Premios de la Estrategia NAOS.

El día 12 de abril de 2016 se celebró la reunión del Jurado encargado de fallar los IX Premios Estrategia NAOS, edición 2015, en la sede de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) de Madrid.

Para esta edición, se presentaron un total de 103 proyectos de los cuales, tras una pre evaluación realizada por la AECOSAN en base los requisitos de la convocatoria y los criterios generales de valoración de los premios establecidos en la Resolución de 9 de Junio de 2015 de la Agencia de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición por la que se convoca la edición del 2015 de los Premios Estrategia NAOS, se seleccionaron 33 proyectos finalistas que se presentaron a los miembros del Jurado para su valoración.

Finalmente, los miembros del Jurado fallaron y propusieron los siguientes premiados y accésits:

Premio Estrategia NAOS a la promoción de una alimentación saludable en el ámbito familiar y comunitario:

- Proyecto "AMED. Establecimientos promotores de Alimentación Mediterránea" de la Agencia de Salud Pública de Cataluña.

- **Accesit:** Proyecto "Promoción Integral de la Salud en el Concejo de Tineo: Reducción de peso, ejercicio físico y bienestar emocional" del Ayuntamiento de Tineo (Asturias).

Premio estrategia naos a la promoción de la práctica de la actividad física en el ámbito familiar y comunitario:

- Proyecto "¡A pie, hacemos salud! 32 itinerarios urbanos por Mataró", del Ayuntamiento de Mataró (Barcelona).

Premio Estrategia NAOS a la promoción de una alimentación saludable en el ámbito escolar:

- Proyecto "Convertirse en embajadores de la Dieta Mediterránea" del Colegio San José de Soria.

- **Accesit:** "Programa alimentación saludable y de producción ecológica en los comedores escolares de Asturias" de la Consejería de Sanidad del Principado de Asturias.

Premio Estrategia NAOS a la promoción de la práctica de la actividad física en el ámbito escolar:

- "Proyecto deportivo IESO Las Villuercas: Diez años promocionando actividades físico-deportivas y salud", del IESO Las Villuercas de Guadalupe (Cáceres).

Premio Estrategia NAOS en el ámbito sanitario:

- "Programa comunitario para prescripción de ejercicio físico terapéutico para la promoción de la práctica deportiva de actividad física en individuos con sobrepeso/obesidad: Programa Activa-Obesidad", de la Dirección General de Planificación, Investigación, Farmacia y Atención al Ciudadano. Consejería de Sanidad de la Región de Murcia.

- **Accesit:** Proyecto "Bienestar en movimiento" del Centro de Salud Fuensanta, Barrio de la Luz (Valencia).

Premio Estrategia NAOS en el ámbito laboral:

- "Programa de Salud y Bienestar" de Acciona S.A.

- **Accesit:** Proyecto "Red Eléctrica como Empresa Saludable: Evaluación de los niveles de actividad física, sedentarismo, estilo de vida de trabajadores de la empresa. Propuesta de intervención basada en ejercicio físico personalizado para trabajadores con alto riesgo cardiovascular" de Red Eléctrica de España S.A.U.

- 2º **Accesit:** Proyecto "Sanitas Smile" de Sanitas.

Premio Estrategia NAOS a la iniciativa empresarial:

- Proyecto "Caparrós saludable, social y solidario" de Grupo Caparrós.

- **Accesit:** "Proyecto de reducción de sal y grasa en derivados cárnicos" de la Confederación Española de Detallistas de la Carne (CEDECARNE).

- 2º **Accesit:** Proyecto "Grupo Carinsa te cuida" de Creaciones Aromáticas Industriales S.A.

Premio Estrategia NAOS de especial reconocimiento:

Dr. José María Ordovás, por relacionar los genes, el medio ambiente y la obesidad, lo que ha permitido avanzar en la comprensión y el abordaje de la misma.

AECOSAN en las XX Jornadas de Nutrición Práctica y X Congreso Internacional

La directora ejecutiva de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, Teresa Robledo, participó en el acto de inauguración de las XX Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica y X Congreso Internacional que se están desarrollando en la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid, organizadas por SEDCA (Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación) y SPRIM (Health Marketing Communication).

La mesa de inauguración de este acto, estuvo presidida por José Manuel Pingarrón, vicerrector de Transferencia del Conocimiento y Emprendimiento de la Universidad Complutense de Madrid, al que acompañaban junto a la directora ejecutiva de AECOSAN, Antonio Villarino, presidente de SEDCA; Julio Zarco, director general de Coordinación de Atención al Ciudadano y Humanización de la Asistencia Sanitaria, de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid; Jesús Román Martínez, presidente de la Fundación Alimentación Saludable; José Manuel Martín, vicedecano de la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense; Enrique Pacheco, decano de la Facultad de Enfermería, Fisioterapia y Podología de la Universidad Complutense y Sonia Lázaro, presidenta de las Jornadas.

Todos ellos han coincidido en resaltar la importancia de la transferencia de conocimiento en este campo donde es fundamental la transversalidad con un enfoque multidisciplinar.

Teresa Robledo, manifestó que la obesidad, definida como la epidemia del siglo XXI, supone un importante desafío de salud pública, y como otros problemas de este campo, su prevención y el invertir la tendencia, requiere un abordaje complejo, global, interdisciplinar y multisectorial y conjunto de todos los Estados miembros, basado en la evidencia científica, promocionando medidas efectivas o de buenas prácticas, promoviendo medidas de protección de la salud y movilizándolo e integrando a los sectores claves.

La evidencia científica es contundente. El impacto de las enfer-



medades crónicas no transmisibles está aumentando rápidamente y constituye ya la principal causa de muerte y discapacidad en todo el mundo. La propia Oficina Regional para Europa de la OMS, en su 3º Plan de acción sobre alimentación y nutrición 2015-2020, destaca la importancia del fortalecimiento y papel de las políticas nacionales sobre nutrición, la implicación de todos los sectores en la prevención, la necesidad de redes y el empoderamiento de los ciudadanos, entre otros aspectos.

En línea con los planes europeos, la Estrategia NAOS impulsa distintos tipos de intervenciones, convenios y alianzas en los diferentes ámbitos, basados en la integración y coordinación, la participación voluntaria, social y positiva, la calidad y equidad, entre otros principios básicos, que posibilitan un modelo eficaz y reconocido de colaboración intersectorial.



Durante el transcurso de estas Jornadas, la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), dispuso de un stand, donde se facilitaba material divulgativo relacionado con las actividades de la Agencia y donde también se podían visualizar las últimas campañas realizadas, mediante dispositivos digitales.

CURSO DE VERANO EN EL ESCORIAL

“Los laboratorios de alimentos: del dato a la acción”

Teresa Robledo inauguró el curso organizado por AECOSAN dentro de los Cursos de Verano de la Fundación General de la Universidad Complutense en El Escorial, con el título “Los laboratorios de alimentos: del dato a la acción”, celebrado del 4 al 6 de julio.

En el acto de inauguración estuvo acompañada por Valentín García, Coordinador Académico de la Fundación y por Víctor Yuste, Director General de Foro Interlaboratorio.

Los cimientos de la seguridad alimentaria en Europa están basados, según el reglamento fundador, en la ciencia y la ciencia se apoya en los miles de datos analíticos que cada año se generan de muy diversas fuentes, entre las que destacan: las administraciones competentes en materia de seguridad alimentaria, las universidades y centros de investigación y los operadores económicos al aplicar sus sistemas de autocontrol.

El papel que juegan los laboratorios dentro del campo de los alimentos de la Unión Europea está principalmente encuadrado dentro del reglamento que ordena y describe la ejecución de los controles oficiales. En él se detallan las funciones de los tres tipos de laboratorios, los de referencia europeos y nacionales y los laboratorios de control oficial. Los resultados obtenidos por estos laboratorios dan lugar a importantes decisiones y juegan un papel fundamental tanto en la evaluación del riesgo como en la elaboración de la legislación de alimentos.

Participantes en una de las mesas redondas del encuentro.



Mesa inaugural: Teresa Robledo, acompañada de Rosa Sanchidrián, Paloma Cervera, nueva directora del CNA y Joaquín Berenguer.

Jornadas de Referencia 2016-Análisis de Alimentos en el CNA

Teresa Robledo, directora ejecutiva de AECOSAN (Agencia de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición) inauguró el 7 de junio las Jornadas de Referencia 2016-Análisis de Alimentos que se desarrollaron en el CNA (Centro Nacional de Alimentación).

El objetivo de estas jornadas fue compartir las nuevas tendencias en el control oficial, los métodos de análisis, la estimación del riesgo y, en definitiva, la promoción de la seguridad alimentaria. Es una actividad a la que se le da un gran valor desde la AECOSAN, y se viene realizando desde hace 26 años, actualmente de forma global, con carácter anual, dando un repaso a todos los temas de actualidad.

Teresa Robledo resaltó en su intervención que estas Jornadas son una herramienta imprescindible y obligatoria, que permite que los resultados obtenidos sean equivalentes y comparables, proporcionando seguridad en los mismos a todos los agentes implicados y a los consumidores, nuestros destinatarios finales.

Han participado más de 130 profesionales, pertenecientes a más de 45 laboratorios de prácticamente todas las comunidades autónomas.



Clausura de la XII edición del Master en Seguridad Alimentaria

La directora ejecutiva de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), en el acto de clausura de la XII edición del Máster en Seguridad Alimentaria del Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid.

En la mesa que presidía el acto, junto a Teresa Robledo, se encontraban el presidente del COVM y director del Máster en Seguridad Alimentaria (MSA), Felipe Vilas; el director general de Sanidad de la Producción Agraria del MAGRAMA, Valentín Almansa; la directora general de Salud Pública de la Comunidad de Madrid, Yolanda Fuentes y el decano de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid, Pedro L. Lorenzo.

Teresa Robledo felicitó a los alumnos por haber completado un ambicioso programa lectivo con un gran componente práctico, destacando la relevancia de la AECOSAN en el compromiso con la seguridad y la protección de la salud de los consumidores y su apuesta por la formación, resaltando la necesidad de establecer sinergias con entidades públicas y privadas para impulsar la incorporación al mundo laboral de las nuevas generaciones con acciones formativas de este tipo, que abordan la seguridad alimentaria desde un punto de vista multidisciplinar.



Participación de la directora ejecutiva en Foro ASGECO,

El pasado 3 de junio, la directora ejecutiva de AECOSAN, Teresa Robledo, participó en el acto de inauguración de esta Jornada, junto con el vicepresidente de Hacienda y Empleo de la Comunidad de Madrid, Miguel Ángel García Martín; la directora general del Instituto Municipal de Consumo, Carmen Rebollo Sánchez y Ana Isabel Ceballo Sierra, presidenta de ASGECO Confederación y UNCCUE.

La directora Ejecutiva felicitó a ASGECO (Asociación General de Consumidores), confederación española de ámbito estatal fundada en 1980 por la organización de este Foro Abierto, en el marco de la celebración de su asamblea general, así como a UNCCUE (Unión de Cooperativas de Consumidores y Usuarios de España), resaltando el apoyo que desde la Administración se ofrece a las Asociaciones, con el espíritu de contribuir a que el consumidor actúe de manera responsable e informada antes de tomar decisiones, con la finalidad de promover la protección de sus legítimos intereses económicos y sociales.

El lema escogido para éste Foro Abierto ¿El consumo como vector de transformación?, resulta ambicioso e interesante, con ese objetivo de intentar buscar un espacio común, que recoja las opciones y actitudes de todos los actores implicados (ciudadanos, empresas, administraciones públicas y organizaciones de la sociedad civil) que conduzcan a la consecución del bien común y el interés general.

En palabras de Ana Isabel Ceballo Sierra, presidenta de ASGECO, “#CoopSumidores es un espacio común donde todos aquellos que estamos creciendo en esta idea nos podemos sumar, para cooperar y no competir, aunar fuerzas, construir juntos.”

Al finalizar el acto de inauguración se entregaron menciones de honor a destacados personalidades del mundo del consumerismo y del cooperativismo español, como Alfonso Vázquez Fraile, Presidente de la Confederación de Cooperativas de Viviendas, CONCOVI; Bienvenida Pérez Montejano, Presidenta de la APACCU Calatrava (Ciudad Real) y Vicepresidenta de ASGECO Confederación y a la Cooperativa COSABER, Colegio Bernadette en su 40 aniversario.



Entrega de los II Premios de Restauración

El pasado 28 de junio se entregaron los II Premios de Restauración a la excelencia en el sector, organizados por Marcas de Restauración, la única asociación de restauración organizada que hay en España, un evento anual de referencia para el sector de la gastronomía.

El Secretario General de Sanidad y Consumo y Presidente de AECOSAN (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición) del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, José Javier Castrodeza, recogió el premio en la categoría de Apoyo al Sector, concedida al Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, en agradecimiento a su dedicación y colaboración con el sector de la Restauración, por su apoyo con distintas iniciativas como la Estrategia NAOS, el Código PAOS o el plan HAVISA.

El Secretario General de Sanidad y Consumo agradeció este reconocimiento y recogió el premio elogiando la labor de todos los profesionales que constituyen AECOSAN, por su gran profesionalidad en la defensa de la seguridad alimentaria y en el establecimiento de una alimentación saludable, siendo además verdaderos protagonistas en la solidez de la Marca España.

También acudió al acto la Directora Ejecutiva de AECOSAN, Teresa Robledo.

El jurado de los II Premios de Restauración estuvo formado por expertos del sector como Begoña de Benito, Directora de Asuntos Públicos de Ecoembes; Isolino Pazos, Director del Grado de Gastronomía de la Universidad Francisco de Vitoria; Francisco Pérez, Socio del Departamento de Financial Risk Management de KPMG; Pablo Mazo, Directivo de Comunicación y Relaciones Institucionales de Heineken y Diana Morato, CEO de Deliveroo en España, entre otros.

Marcas de Restauración tiene su origen en la Asociación Empresarial de Cadenas de Restauración Moderna, fundada en 1995 a iniciativa de diez grandes grupos de restauración que buscaban dar respuesta a las necesidades y demandas de un sector cada vez más creciente en España. En el año 2000 Acarem se integró con la Federación Española de Hostelería (FEHR) para formar FEHRCAREM y, después de 15 años, cambió su nombre a Marcas de Restauración.



Visita y formación de inspectores de seguridad alimentaria de Arabia Saudí

El pasado mes de abril, al igual que en años anteriores, un grupo de inspectores de seguridad alimentaria de Arabia Saudí, *Saudi Food And Drug Authority (SFDA)*, estuvieron realizando un período de formación en la AECOSAN y en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha. La formación se llevó a cabo en la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición tratando múltiples áreas, entre ellas, la legislación y sistema de seguridad alimentaria en la UE, el control oficial de alimentos, el registro de empresas alimentarias y alimentos, la legislación en riesgos químicos, biológicos y nutricionales, la Red de alerta alimentaria comunitaria (RASFF) y en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha donde conocieron de forma más práctica cómo se lleva a cabo el control oficial en una comunidad autónoma y cómo se realiza la coordinación con la AECOSAN.

La Fundación Española para la Cooperación Internacional, Salud y Política Social (FCSAI) se encarga del apoyo logístico del desarrollo de la actividad en base a un convenio firmado con la AECOSAN para la colaboración en proyectos de cooperación al desarrollo, formación, investigación y asistencia técnica, tanto a nivel nacional como internacional.

Visitas de delegaciones internacionales de México y Albania



Teresa Robledo, directora ejecutiva de la AECOSAN, junto con los delegados de México y Albania.

Editado un nuevo libro por parte de la Consejería del Gobierno de Cantabria

Dentro de las actuaciones de promoción de la salud y prevención de la enfermedad, la Consejería de Sanidad del Gobierno de Cantabria, ha editado un libro en materia de alimentación, nutrición e información al consumidor. Se trata de un libro de carácter técnico-divulgativo, que pretende ser de utilidad para la actualización de conocimientos de los técnicos de salud pública, seguridad alimentaria y consumo de las Administraciones Públicas, así como de otros interesados en la materia. El libro se encuentra en la [web www.saludcantabria.org](http://www.saludcantabria.org) ("Ciudadanía").



Teresa Robledo clausura el curso de iniciación al derecho de la publicidad organizado por AUTOCONTROL.



Visita Delegación Alumnos Universidad Francisco Marroquín de Guatemala

Tras la firma del Tratado de Libre Comercio entre la UE y Centro América, la Universidad Francisco Marroquín ha iniciado actividades para internacionalizar a sus alumnos y que conozcan las realidades de la UE.

Futuros eventos

XXXIV Reunión Científica de la Sociedad Española de Epidemiología, 14 al 16 septiembre de 2016, Sevilla
<http://www.reunionanualsee.org/>

XVII Reunión de la Sociedad Española de Nutrición, 3 al 5 de noviembre de 2016, Santiago de Compostela
<http://www.nutricion2016santiago.es/>



50 años de Hope (European Hospital and Healthcare Federation)

Sara Pupato Ferrari, presidenta de HOPE y secretaria general de AECOSAN, presidió en Roma, el pasado junio, los actos de celebración del 50 aniversario de HOPE, la Federación Europea de Hospitales y Servicios Sanitarios. Es la primera vez en sus 50 años de existencia que una mujer está al frente de la Presidencia de HOPE. En este encuentro también tuvo lugar el Ágora 2016, la conferencia internacional del fin del programa de intercambio de profesionales sanitarios europeos de HOPE, en el que casi 170 profesionales europeos realizaron estancias de un mes de duración en hospitales y centros sanitarios diferentes a los suyos. Este año, la conferencia tuvo su objetivo puesto en el futuro de los hospitales europeos, con amplia presencia de diversas instituciones europeas, representantes de profesionales de la salud, industria y representantes de los pacientes, cuyas ponencias formarán parte de una próxima publicación de HOPE *El hospital del futuro*.

www.hope.be

www.hope-agora.eu



Premios ATRESMEDIA

AECOSAN formó parte del jurado de la IV Edición de los Premios Coles Activos que viene otorgando ATRESMEDIA dentro de su programa "Objetivo bienestar".

Legislación

Limites máximos residuos de plaguicidas

Reglamento (UE) 2016/1002 de la Comisión, de 17 de junio de 2016, que modifica los anexos II, III y V del Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los límites máximos de residuos de AMTT, dicuat, dodina, glufosinato y tritosulfurón en determinados productos.

Reglamento (UE) 2016/1003 de la Comisión, de 17 de junio de 2016, por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de abamectina, acequinocilo, acetamiprid, benzovindiflupir, bromoxinil, fludioxonil, flupicolide, fosetil, mepicuat, prohexadiona, propamocarb, proquinazid y tebuconazol en o sobre determinados productos.

Reglamento (UE) 2016/1016 de la Comisión, de 17 de junio de 2016, por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a límites máximos de residuos de etofumesato, etoxazol, fenamidona, fluoxastrobina y flurtamona en determinados productos.

Reglamento (UE) 2016/1015 de la Comisión, de 17 de junio de 2016, que modifica los anexos II y III del Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de 1-naftilacetamida, ácido 1-naftilacético, cloridazona, fluacifop-P, fuberidazol, mepicuat y traloxidim en determinados productos.

Reglamento (UE) 2016/805 de la Comisión, de 20 de mayo de 2016, por el que se modifica el anexo IV del Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las sustancias activas *Streptomyces* K61 (anteriormente *S. griseoviridis*), *Candida oleophila*, cepa O, FEN 560 (también denominado fenogreco o semillas de fenogreco en polvo), decanoato de metilo (CAS 110-42-9), octanoato de metilo (CAS 111-11-5) y mezcla de terpenoides QRD 460.

Reglamento de ejecución (UE) 2016/662 de la Comisión de 1 de abril de 2016, relativo a un programa plurianual coordinado de control de la Unión para 2017, 2018 y 2019 destinado a garantizar el respeto de los límites máximos de residuos de plaguicidas en y sobre los alimentos de origen vegetal y animal.

Reglamento (UE) 2016/486 de la Comisión, de 29 de marzo de 2016, 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 ácido difluoroacético, ciazofamida, cicloxidim, cresoxim-metilo, fenoxicarb, flumetralina, flupicolide, flupiradifurona, fluxapiroxad, mandestrobin, mepanipirima, metalaxilo-M, pendimetalina y teflutrina en determinados productos.

Reglamento (UE) 2016/452 de la Comisión, de 29 de marzo de 2016, 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 captan, propiconazol y espiroxamina en determinados productos.

Control de alimentos

Recomendación (UE) 2016/1111 de la Comisión, de 6 de julio de 2016, sobre el control del níquel en los alimentos.

Reglamento (UE) 2016/582 de la Comisión, de 15 de abril de 2016, por el que se modifica el Reglamento (CE) N° 333/2007 en lo que se refiere al análisis del arsénico inorgánico, el plomo y los hidrocarburos aromáticos policíclicos, y a determinados criterios de funcionamiento aplicables al análisis.

Encefalopatías espongiformes transmisibles

Decisión de Ejecución (UE) 2016/1100 de la Comisión de 5 de julio de 2016, por la que se modifica el anexo de la Decisión 2007/453/CE en lo que concierne a la situación de Alemania, Costa Rica, España, Lituania y Namibia con respecto a la EEB.

Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables

Reglamento de Ejecución (UE) 2016/854 de la Comisión de 30 de mayo de 2016, por el que se autorizan determinadas declaraciones de propiedades saludables en 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.

Aditivos alimentarios y sustancias aromatizantes

Corrección de errores del Reglamento (UE) N° 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Reglamento (UE) 2016/692 de la Comisión, de 4 de mayo de 2016, por el que se modifica el anexo I del Reglamento (CE) N° 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a determinadas sustancias aromatizantes.

Reglamento (UE) 2016/691 de la Comisión, de 4 de mayo de 2016, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a la utilización de los aditivos alimentarios en los caseinatos alimentarios.

Reglamento (UE) 2016/683 de la Comisión, de 2 de mayo de 2016, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al uso de ácido propiónico y propionatos (E 280-283) en las tortillas.

Reglamento (UE) 2016/637 de la Comisión, de 22 de abril de 2016, 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 diversas sustancias aromatizantes de la lista de la Unión.

Nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios

Decisión de Ejecución (UE) 2016/598 de la Comisión de 14 de abril de 2016, por la que se autoriza la ampliación de los usos de un extracto lipídico de krill antártico (*Euphausia superba*) como nuevo ingrediente alimentario, con arreglo al Reglamento (CE) N° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Sistema de intercambio rápido de información “RAPEX”

Decisión del Órgano de Vigilancia de la AELC N° 447/14/COL, de 5 de noviembre de 2014, por la que se establecen directrices para la gestión del Sistema de Intercambio Rápido de Información «RAPEX», creado en virtud del artículo 12 de la Directiva 2001/95/CE (Directiva sobre seguridad general de los productos).

Cigarrillos electrónicos

Decisión de Ejecución (UE) 2016/586 de la Comisión, de 14 de abril de 2016, relativa a las normas técnicas para el mecanismo de recarga de los cigarrillos electrónicos.

Encendedores

Decisión de Ejecución (UE) 2016/575 de la Comisión, de 29 de marzo de 2016, que prolonga la validez de la Decisión 2006/502/CE, por la que se requiere a los Estados miembros que adopten medidas para garantizar que solo se comercialicen encendedores con seguridad para niños y que prohíban la comercialización de encendedores.



Publicada la Memoria de Actividades de AECOSAN 2015

La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, AECOSAN, completó en 2015 su segundo año de andadura.

Nos constituimos como AECOSAN en febrero 2014, 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 y ese es nuestro compromiso. -

Ya hemos consolidado las funciones de las dos instituciones precedentes, y avanzamos cada día detectando y explotando las sinergias entre ambas; en definitiva garantizando una unidad de criterio y de dirección que nos hace ganar en eficacia y eficiencia en la protección y seguridad de los consumidores y usuarios.

Esta Memoria de Actividades que presentamos es una buena muestra del trabajo realizado en este sentido, siempre intentando promover la implicación y participación de instituciones, agentes sociales, operadores económicos, consumidores y otros actores con relevante papel, facilitando el diálogo y detectando áreas de mejora.

El diseño de la misma mejora su manejo y facilita su navegabilidad, ya que cuenta con índices interactivos, que orientan al lector y le ayudan a encontrar la información de su interés, además de enlaces que permiten ampliar la información.



Consejo de redacción

Presidente

Jose Javier Castrodeza Sanz

Directora Ejecutiva

Teresa Robledo de Dios

Secretaría 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

Nelson Castro Gil

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