

# MEMORIA AESAN 2019

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE CONSUMO



Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición  
Alcalá, 56 - 28071 Madrid  
[www.aesan.gob.es](http://www.aesan.gob.es)

**Presidente**

Rafael Escudero Alday

**Directora Ejecutiva**

Marta García Pérez

**Secretario General**

Enrique Bel Urgel

**Subdirector General de Promoción de la Seguridad Alimentaria**

Victorio Teruel Muñoz

**Subdirectora General de Coordinación de Alertas y Programación del Control Oficial**

Paloma Cervera Lucini

**Subdirector General Adjunto de la Secretaría General**

Fernando Castillo Badal

**Vocal Asesora. Estrategia NAOS**

Marian Dal-re Saavedra

**Vocal Asesora. Relaciones Internacionales y Coordinación Científica**

Ana Canals Caballero

**Vocal Asesor. Comunicación y Relaciones Institucionales**

Óscar González Gutiérrez- Solana

**Directora del Centro Nacional de Alimentación**

Concepción Grau Olive

**Coordinación editorial**

Óscar González Gutiérrez- Solana

Victoria Ruiz García

Milagros Nieto Martínez

César Casado de Santiago

**Diseño y maquetación**

Advantia Comunicación Gráfica, S.A.

NIPO: 069-20-006-2

# ÍNDICE

<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	8		
<b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b> .....	10		
<b>1. EVALUACION DE RIESGOS Y COOPERACION CIENTIFICA</b> .....	11		
<b>1.1. EVALUACIÓN DE RIESGOS</b> .....	11		
1.1.1. Comité Científico .....	11		
1.1.1.1. Informes del Comité Científico .....	13		
1.1.1.2. Otras actividades de evaluación de riesgos .....	15		
1.1.1.2.1. Asesoramiento a solicitantes de evaluaciones del riesgo .....	15		
1.1.1.2.2. Participación en redes .....	16		
1.1.1.2.3. Bases de datos .....	16		
<b>1.2. COOPERACION CIENTIFICA</b> .....	16		
1.2.1. Cooperación con la Autoridad Europea De Seguridad Alimentaria (EFSA) .....	16		
1.2.1.1. Con el Foro Consultivo (Advisory Forum) .....	16		
1.2.1.2. Punto Focal de EFSA .....	17		
1.2.1.3. Actividades de Coordinación con EFSA .....	17		
1.2.1.4. Otras actividades .....	17		
1.2.1.4.1. Intercambio de información y visibilidad de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) .....	17		
1.2.1.4.2. Lista española de artículo 36 .....	18		
1.2.1.4.3. Trabajos encaminados a alinear las prioridades en materia de evaluación de riesgos en materia de seguridad alimentaria y los Fondos de investigación .....	19		
1.2.1.4.4. Actividades de coordinación a nivel nacional .....	21		
1.2.1.4.5. Colaboración con EFSA en aspectos de comunicación .....	21		
1.2.2. Coordinación del Proyecto EUROCIQUA: risk characterization of ciguatera food poisoning in Europe (GP/EFSA/AFSCO/2015/03) .....	22		
<b>2. PROMOCIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA</b> .....	25		
<b>2.1. GESTIÓN DE RIESGOS QUÍMICOS</b> .....	25		
2.1.1. Contaminantes .....	25		
2.1.2. Aguas de bebida envasadas .....	26		
2.1.3. Ingredientes tecnológicos de los alimentos .....	27		
2.1.4. Materiales en contacto con los alimentos .....	29		
2.1.5. Residuos de productos fitosanitarios y de medicamentos veterinarios en los alimentos .....	30		
<b>2.2. GESTIÓN DE RIESGOS BIOLÓGICOS</b> .....	31		
2.2.1. Reglamentos de Higiene .....	31		
2.2.1.1. Higiene de los alimentos .....	31		
2.2.1.1.1. Desarrollo sostenible y flexibilidad .....	31		
2.2.2. Guías Nacionales de buenas Prácticas y de aplicación del APPCC .....	32		
2.2.3. Guías comunitarias de Buenas Prácticas de Higiene y de aplicación del APPCC .....	32		
2.2.4. Productos de origen animal .....	32		
2.2.5. Criterios microbiológicos .....	34		
2.2.6. Encefalopatías espongiformes transmisibles (EET's) .....	34		
2.2.7. Zoonosis .....	35		
2.2.8. Subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) .....	35		
2.2.9. Bienestar Animal .....	35		
2.2.10. Alimentos irradiados .....	36		



<b>2.3. GESTIÓN DE RIESGOS NUTRICIONALES</b> .....	36	3.1.4. Actualización del plan nacional de control oficial de la cadena alimentaria (pncoca) 2016-2020 .....	53
2.3.1. Información alimentaria facilitada al consumidor .....	36	3.1.5. Elaboración del informe anual del pncoca .....	53
2.3.2. Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos .....	37	3.1.6. Planificación y ejecución de programas específicos de la unión europea .....	56
2.3.3. Publicidad de los productos alimenticios .....	38	3.1.7. Diseño de planes reforzados de control oficial coordinados a nivel nacional .....	62
2.3.4. Alimentos para grupos específicos .....	38	3.1.8. Recopilación y gestión de datos de controles y otras actividades oficiales .....	62
2.3.5. Alimentos para usos médicos especiales. Oferta de alimentos para usos médicos especiales susceptibles de financiación por el sistema nacional de salud .....	38	<b>3.2. AUDITORÍAS DEL CONTROL OFICIAL</b> .....	64
2.3.6. Complementos alimenticios .....	39	3.2.1. Auditorías de la Comisión Europea en España .....	64
2.3.7. Adición de vitaminas, minerales y otras sustancias a los alimentos .....	39	3.2.2. Auditorías de países terceros con fines de exportación .....	66
2.3.8. Nuevos alimentos .....	40	<b>3.3. GESTIÓN DE ALERTAS Y ASISTENCIA Y COOPERACIÓN ADMINISTRATIVA</b> .....	67
2.3.9. Alimentos modificados genéticamente .....	40	3.3.1. Red de alerta alimentaria .....	67
2.3.10. Alergias e intolerancias alimentarias .....	41	3.3.2. Red de asistencia y cooperación administrativa (ACA) .....	71
<b>2.4. REGLAMENTO DE TRANSPARENCIA Y SOSTENIBILIDAD DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN DE RIESGOS EUROPEO</b> .....	42	<b>4. LABORATORIO EUROPEO DE REFERENCIA DE BIOTOXINAS MARINAS (EURLMB)</b> .....	73
<b>2.5. ESTUDIOS PROSPECTIVOS</b> .....	43	<b>4.1. COORDINACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE LA RED DE LABORATORIOS NACIONALES DE REFERENCIA (NRL'S)</b> .....	73
<b>2.6. REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS</b> .....	44	4.1.1. Reunión anual de los laboratorios nacionales de referencia .....	73
<b>2.7. REUNIONES</b> .....	45	4.1.2. Grupos de trabajo .....	73
2.7.1. Reuniones internacionales .....	45	4.1.3. Asistencia técnica y entrenamiento a los nrl's y a terceros países en desarrollo .....	74
2.7.2. Otras reuniones de carácter nacional .....	49	<b>4.2. ENSAYOS DE APTITUD</b> .....	74
<b>3. CONTROL OFICIAL</b> .....	50	<b>4.3. DESARROLLO DE MÉTODOS ANALÍTICOS</b> .....	74
<b>3.1. PLANIFICACIÓN Y ARMONIZACIÓN DEL CONTROL OFICIAL</b> .....	50	<b>5. CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN</b> .....	75
3.1.1. Actividades desarrolladas en el marco del reglamento (ue) 2017/625, sobre controles oficiales y otras actividades oficiales .....	50	<b>5.1. VALIDACIONES</b> .....	75
3.1.2. Elaboración del nuevo plan nacional de control oficial de la cadena alimentaria (pncoca) 2021-2025 .....	51		
3.1.3. Planificación nacional de los muestreos de control oficial en el marco del pncoca .....	52		

<b>5.2. ORGANIZACIÓN DE ENSAYOS DE INTERCOMPARACIÓN</b> .....	78		
<b>5.3. PARTICIPACIÓN EN ENSAYOS DE INTERCOMPARACIÓN ORGANIZADOS POR EL LABORATORIO EUROPEO DE REFERENCIA POR SER LABORATORIO NACIONAL DE REFERENCIA</b> .....	80		
<b>5.4. ACTIVIDADES RELACIONADAS CON EL MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE CALIDAD Y CON LA ACREDITACIÓN DEL CNA</b> .....	83		
<b>5.5. VISITAS DE INSPECCIÓN</b> .....	83		
<b>5.6. PARTICIPACIÓN EN OTRAS ACTIVIDADES</b> .....	84		
5.6.1. Revisión aplicación informática PNIR. 2018 Configuración de laboratorios .....	84		
5.6.2. Participación en la Comisión Nacional del PNIR .....	84		
5.6.3. Reunión del grupo de trabajo de laboratorios de análisis de residuos de plaguicidas .....	84		
5.6.4. Grupo de trabajo de triquina .....	84		
5.6.5. Reunión de la red de Laboratorios de Análisis de Organismos Modificados Genéticamente (OMG) .....	84		
<b>5.7. DESARROLLO DE APLICACIONES INFORMÁTICAS</b> .....	85		
5.7.1. Mantenimiento y optimización de las aplicaciones informáticas ..	85		
<b>5.8. MUESTRAS RECIBIDAS EN EL CNA</b> .....	85		
<b>NUTRICIÓN: ALIMENTOS Y DIETAS SALUDABLES Y SOSTENIBLES</b> ..	88		
<b>6. ESTRATEGIA NAOS (NUTRICIÓN ACTIVIDAD FÍSICA Y PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD)</b> .....	89		
<b>6.1. FACILITAR OPCIONES Y ENTORNOS MÁS SALUDABLES. TRANSFORMAR EL ENTORNO OBESOGENICO</b> .....	89		
6.1.1. Fomentar una alimentación saludable y sostenible en centros educativos y otros centros dependientes de las administraciones públicas: .....	89	6.1.1.1. Criterios de calidad nutricional y sostenibilidad para las contrataciones públicas de menús escolares y alimentos y bebidas que se distribuyan en el entorno escolar y otros centros dependientes de las administraciones públicas ..	89
		6.1.1.2. Mejora de la calidad nutricional en el Programa de Ayuda Alimentaria para las personas más desfavorecidas FEAD 2014-2020. Colaboración de la AESAN con el Fondo Español de Garantía Agraria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación .....	90
		6.1.1.3. Valoración de criterios nutricionales en la contratación del servicio de cafetería y comedor ubicado en el edificio de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición y el Instituto de Gestión Sanitaria (INGESA) .....	91
	6.1.2. Impulsar la mejora en la composición de alimentos y bebidas procesados. Reformulación: .....		91
	6.1.2.1. Seguimiento del Plan de Colaboración para la Mejora de la Composición de Alimentos y Bebidas y Otras Medidas 2020 .....		91
	6.1.2.2. Norma de calidad del Pan. Reformulación por normativa .....		92
	6.1.2.3. Limitar la publicidad de alimentos y bebidas dirigida a menores de 15 años: .....		93
	6.1.2.4. Seguimiento del Código de Autorregulación de la Publicidad de Alimentos dirigida a menores, prevención de la obesidad y salud (Código PAOS) .....		97
	6.1.2.5. Nueva actualización del Código PAOS .....		97
	6.1.2.6. Impulsar la adopción de un Etiquetado Nutricional Frontal: .....		97
	6.1.2.6.1. Implementación del Etiquetado Nutricional Frontal en España: Modelo Nutri-Score ...		97
	6.1.2.7. Fomentar los hábitos saludables en el ámbito laboral.		99
	6.2.1.7.1.. Intervención de promoción de hábitos saludables en el ámbito laboral basada en el Programa Fifty-Fifty. Convenio de colaboración entre la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición y la Fundación Alimentum .....		99



<b>6.2.OBSERVATORIO DE LA NUTRICIÓN Y ESTUDIO DE LA OBESIDAD: CONOCIMIENTO, EVALUACIÓN Y VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA</b> . . . . .	101	7.1.3. Comisión institucional . . . . .	112
6.2.1. Actividades del Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad . . . . .	101	7.1.4. Comité científico . . . . .	113
6.2.2. Vigilancia Epidemiológica de la obesidad infantil en España. Estudio ALADINO 2019 . . . . .	101	7.1.5. Observatorio de la nutrición y estudio de la obesidad . . . . .	114
<b>6.3.INFORMACIÓN, SENSIBILIZACIÓN Y VISIBILIZACIÓN</b> . . . . .	102	7.1.6. Comisión interministerial para la ordenación alimentaria (CIOA) . . . . .	114
6.3.1. Área de Nutrición y Actividad Física- Estrategia NAOS del portal web de la AESAN . . . . .	102	7.1.7. Reuniones celebradas por los órganos colegiados . . . . .	115
6.3.2. Acuerdo con Atresmedia para prevención de la Obesidad . . .	102	<b>7.2.ATENCIÓN AL CIUDADANO</b> . . . . .	115
6.3.3. Plan de comunicación sobre Hábitos de Vida Saludables (Plan HAVISA) . . . . .	103	<b>MEJOR GESTIÓN DE LOS RECURSOS, MAYOR PROTECCIÓN</b> . . . . .	116
6.3.4. XII Premios Estrategia NAOS, edición 2018 . . . . .	104	<b>8. MEJOR GESTIÓN DE LOS RECURSOS, MAYOR PROTECCIÓN</b> . . . . .	117
6.3.5. Acto de entrega de los XII Premios Estrategia NAOS, edición 2018, y XIII Convención NAOS . . . . .	105	<b>8.1.INTRODUCCIÓN Y ORGANIGRAMA DE LA SECRETARÍA GENERAL</b> . . . . .	117
6.3.6. Convocatoria de los XIII Premios Estrategia NAOS, edición 2019	106	<b>8.2.DATOS RELATIVOS A LA GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS</b> . . . . .	119
<b>6.4. REUNIONES INTERNACIONALES</b> . . . . .	106	8.2.1. Plantilla de personal existente a 31 de diciembre de 2019 (efectivos reales) . . . . .	119
<b>6.5.COORDINACIÓN CON LAS CCAA Y OTROS DEPARTAMENTOS</b> . . . . .	107	8.2.2. Plantilla de personal funcionario por grupos/subgrupos (efec- tivos reales, excluidos altos cargos) . . . . .	119
6.5.1. Coordinación con las comunidades autónomas (CC AA): Comi- sión Permanente de Nutrición. Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA): Programa Escolar de consumo de Frutas, Hortalizas y Leche en las Escuelas . . . . .	107	8.2.3. Puestos de trabajo de funcionarios existentes por grupos/sub- grupos . . . . .	119
6.5.2. Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Am- biente (MAPAMA): programa escolar de consumo de frutas, hortalizas y le che en las escuelas . . . . .	108	8.2.4. Plantilla de personal funcionario por niveles (efectivos reales) . . .	120
<b>COORDINACIÓN Y TRANSPARENCIA</b> . . . . .	110	8.2.5. Plantilla de personal laboral por grupos profesionales (efecti- vos reales) . . . . .	120
<b>7. COORDINACIÓN Y TRANSPARENCIA</b> . . . . .	111	8.2.6. Provisión de puestos de trabajo de personal funcionario . . . . .	120
<b>7.1.ÓRGANOS COLEGIADOS</b> . . . . .	111	8.2.7. Ayudas sociales . . . . .	120
7.1.1. Consejo de dirección . . . . .	111	8.2.8. Plan de pensiones . . . . .	120
7.1.2. Consejo consultivo . . . . .	112	8.2.9. Órdenes de viaje . . . . .	121
		8.2.10. Anticipos reintegrables . . . . .	121
		<b>8.3.DATOS RELATIVOS A LA GESTIÓN ECONÓMICO-FINANCIERA</b> . . . . .	121
		8.3.1. Datos económicos . . . . .	121
		8.3.2. Modificaciones Presupuestarias . . . . .	121
		8.3.3. Pagos efectuados por el Sistema de Anticipo de Caja Fija . . . . .	122

8.3.4. Contratos administrativos gestionados .....	122	<b>9.2. OTRAS PUBLICACIONES Y CAMPAÑAS .....</b>	133
8.3.5. Inversiones realizadas .....	123	<b>9.3. WEB AESAN .....</b>	135
<b>8.4. TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN E INFORMÁTICA .....</b>	124	9.3.1. Actualización de contenidos en la web .....	135
8.4.1. Contratación administrativa y gestión de contratos en el área de informática .....	124	9.3.2. Visitas a los portales web de AESAN .....	136
8.4.2. Asistencia a otras unidades de la AESAN en cuanto a la contratación TIC .....	124	<b>9.4. GESTIÓN DE SOLICITUDES DE USO DE LOGOTIPOS Y CONTENIDOS INSTITUCIONALES .....</b>	136
8.4.3. Renovación de la infraestructura de red y telefonía .....	125	<b>9.5. RELACIÓN CON LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN .....</b>	136
8.4.4. Creación de nueva sala de videoconferencias .....	125	9.5.1. Noticias y notas de prensa .....	136
8.4.5. Proyectos internos a cargo del personal del área de informática .....	125	9.5.2. Colaboración con los medios de comunicación .....	136
8.4.6. Actuaciones de mantenimiento del software y hardware .....	125	9.5.3. Convenio con ATRESMEDIA .....	137
<b>8.5. ACTIVIDADES EN MATERIA DE ASUNTOS JURÍDICOS .....</b>	126	<b>9.6. SEGUIMIENTO DE PUBLICIDAD .....</b>	137
8.5.1. Ámbito normativo .....	126	9.6.1. Actividades de seguimiento directo .....	137
8.5.2. Otras actuaciones sustanciales .....	127	9.6.2. Con autocontrol .....	137
8.5.2.1. Administración electrónica .....	127	<b>9.7. ACTIVIDADES FORMATIVAS .....</b>	138
8.5.2.2. Transparencia .....	127	9.7.1. Jornadas, Talleres o Cursos organizados por AESAN .....	138
8.5.2.3. Control y seguimiento .....	128	9.7.2. Iniciativa "Mejor formación para una alimentación más segura" .....	142
<b>8.6. ACTIVIDAD PARLAMENTARIA .....</b>	128	9.7.3. Participación de AESAN en congresos, jornadas, cursos, seminarios o másteres .....	144
<b>MÁS INFORMACIÓN .....</b>	129	9.7.3.1. Participación y colaboración de Másteres .....	144
<b>9. MÁS INFORMACIÓN .....</b>	130	9.7.3.2. Participación en congresos, jornadas, cursos o seminarios .....	145
<b>9.1. PUBLICACIONES AESAN .....</b>	130	9.7.4. Plan de formación interna .....	145
9.1.1. Publicaciones periódicas .....	130	9.7.5. Plan de formación continua .....	146
9.1.2. Folletos y material divulgativo .....	131	<b>10. CONVENIOS Y ACUERDOS DE COLABORACIÓN .....</b>	147
9.1.3. Publicaciones realizadas por el Laboratorio Europeo de Referencia de Biotoxinas Marinas y por el Centro Nacional de Alimentación .....	132	<b>11. REPRESENTACIÓN INSTITUCIONAL .....</b>	148



# INTRODUCCIÓN

El nacimiento de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), mediante la Ley 11/2001, se inscribe en un momento histórico posterior a las grandes crisis alimentarias de finales de los 90 y, de forma consecuente con la presentación, en diciembre de 1999, de una propuesta de la Comisión Europea que dio lugar al Libro Blanco sobre la Seguridad Alimentaria. Entre otras medidas, el Libro Blanco contemplaba la creación de la Autoridad Europea de seguridad alimentaria (EFSA), que debería encontrar su correspondencia en la creación de organismos análogos, agencias europeas de seguridad alimentaria, constituyéndose entre todos ellos una red de cooperación e intercambio de información, bajo la coordinación de dicha Autoridad Europea. La EFSA se crea seguidamente, mediante el Reglamento (CE) 178/2002, al igual que muchas otras agencias de seguridad alimentaria europeas.

El objetivo general de la AESAN es la promoción de la seguridad alimentaria y la nutrición, como aspecto fundamental de la salud pública y ofrecer garantías e información objetiva a los consumidores y agentes económicos del sector agroalimentario español, desde el ámbito

de actuación de las competencias de la Administración General del Estado, en coordinación y con la colaboración de las demás Administraciones públicas y los sectores interesados.

Dentro de este objetivo general, la AESAN actúa y desarrolla líneas de trabajo, como centro de referencia de ámbito nacional, en la evaluación de riesgos alimentarios, su gestión y su comunicación. Dentro de la gestión de riesgos, la AESAN coordina las actuaciones de las Administraciones públicas en territorio nacional, relativas al control de productos alimenticios, gestiona el funcionamiento de la red de alerta nacional y su integración en los sistemas europeo e internacional, así como la propuesta y elaboración de nuevos desarrollos normativos de ámbito nacional y participación en los de ámbito europeo. El desarrollo de nuevos proyectos normativos es una de las medidas de gestión del riesgo de mayor relevancia en el ámbito de la seguridad alimentaria.

La AESAN además tiene como misión planificar, coordinar y desarrollar estrategias y actuaciones que fomenten la información, edu-



cación y promoción de la salud en el ámbito de la nutrición y, en especial, de la prevención de la obesidad. Se impulsa desde la AESAN, dentro de la llamada Estrategia NAOS creada en el 2005 y adquiere respaldo legal con la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición, de 5 de julio de 2011, que dedica dos capítulos a este tema y que determinó, a medio y largo plazo, algunas de las nuevas actuaciones y líneas de trabajo.

Además, como respaldo a las competencias de la Agencia en el ámbito de la nutrición, en 2013 se crea el Observatorio de la Nutrición y estudio de la Obesidad, por Acuerdo de Consejo de Ministros, en desarrollo del artículo 38 de la ley 17/2011, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, configurándose como punto de referencia en el conocimiento del estado de la obesidad en España y de sus factores determinantes.

La AESAN trabaja, en todos estos ámbitos, de forma integral, con enfoque holístico y finalidad salubrista, contemplando la relación entre los sistemas y entornos alimentarios, la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y las dietas, donde prevalece la salud por encima de otros intereses, sin perder de vista el avance económico y el desarrollo sostenible. Este enfoque pasa por poner en el centro a los ciudadanos y sus actuales preocupaciones: la disponibilidad de alimentos seguros y nutritivos y el respeto por los recursos naturales del planeta.

La Agencia ejerce la representación de España en los foros, comunitarios e internacionales, en los que se abordan los problemas derivados de la seguridad alimentaria y la nutrición. Así pues, muchas de sus actividades derivan de ser punto de contacto y representante para la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) en materia de evaluación de riesgos, para la DGSANTE en cuanto a la legislación y el control. Asimismo, en el caso de alertas alimentarias y crisis alimentarias, la AESAN es el contacto de la Red europea de alerta (Rapid Alert System for Food and Feed) y es punto de contacto en esta materia para INFOSAN, que es la red de alerta alimentaria dependiente de la FAO y OMS.

Por otra parte, la AESAN es el punto de contacto de la secretaria del CODEX Alimentarius de la FAO, en España, para los asuntos relacionados con la seguridad alimentaria y es la organización representante de España en el grupo europeo de Jefes de Agencias Europeas de Seguridad Alimentaria (Heads of Food Safety Agencies) y coordina todos los temas de seguridad alimentaria y nutrición de cara a las asambleas, comités regionales, consejos ejecutivos y resoluciones de la OMS, la FAO, así como las de Naciones Unidas.

La presente memoria expone las actividades realizadas en la Agencia durante el año 2019, en el marco de los objetivos y líneas de trabajo planteados anteriormente.





SEGURIDAD ALIMENTARIA

# 1. EVALUACION DE RIESGOS Y COOPERACIÓN CIENTÍFICA

Las políticas de seguridad alimentaria, tienen como objetivo principal proteger a los consumidores y restablecer y mantener su confianza en los productos alimenticios europeos, basándose para ello en los tres componentes del análisis de riesgos: *evaluación del riesgo* (asesoramiento científico y análisis de datos), *gestión del riesgo* (reglamentación y control) y *comunicación del riesgo*. En este sentido, las actividades desarrolladas por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición integran las tres fases del análisis de riesgos.

## 1.1. EVALUACIÓN DE RIESGOS

La primera de estas etapas es la Evaluación de Riesgos, a través de la cual se determinan los efectos adversos para la salud de los consumidores que pueden producirse como consecuencia de su exposición a peligros de origen alimentario. Como parte fundamental de esta etapa, se encuentra la cooperación científica con otros organismos, tales como EFSA y los Estados miembros. Esta actividad, promueve la armonización de las prácticas de evaluación de riesgos, fomenta la comunicación de los mismos, fortalece las capacidades y la excelencia científica, mejora la gestión de los recursos y evita posibles divergencias y duplicidad de trabajos.

### 1.1.1. COMITÉ CIENTÍFICO

El Comité Científico es el órgano de evaluación de riesgos de la Agencia y asume las funciones de proporcionar dictámenes científicos en materia de seguridad alimentaria y nutrición, definir el ámbito de los trabajos de investigación necesarios para sus funciones y coordinar los trabajos de los grupos de expertos que realicen actividades de evaluación de riesgos, en el marco de las actuaciones de la Agencia.

La Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, establece que el Comité Científico asume la función de impulsar, coordinar y aunar las actuaciones en materia de evaluación de riesgos alimentarios.

Además, le asigna las funciones de identificación y evaluación de los riesgos emergentes.

De acuerdo con el Estatuto de la AESAN los miembros del Comité Científico son seleccionados y nombrados por el Consejo de Dirección a propuesta de la Presidencia, por un periodo de 2 años renovable. El 7 de febrero de 2019 concluyó el proceso de renovación del Comité Científico con el nombramiento de los nuevos miembros por el Consejo de Dirección de la Agencia. Posteriormente, el 27 de febrero de 2019 tuvo lugar la primera sesión plenaria donde se constituyó formalmente la actual composición del Comité Científico y se nombró a la Dra. Montaña Cámara como Presidenta y al Dr. David Rodríguez como Vicepresidente.

La Secretaría Técnica del Comité Científico es ejercida desde el Área de Evaluación de Riesgos de la Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria, a la que, entre otras, le corresponden funciones tales como prestar apoyo científico-técnico al Comité y a los Grupos de Expertos, la preparación técnica de reuniones y actas, el procedimiento previo de selección de solicitudes de informe de evaluación de riesgos, la búsqueda de expertos externos, la preparación de informes preliminares, la organización de los desplazamientos para asistir a las reuniones y las convocatorias de renovación del Comité y la edición y difusión de la Revista del Comité Científico.

El Comité Científico está constituido por 20 miembros de reconocida competencia científica en diversas áreas vinculadas con la seguridad de los alimentos y la nutrición tales como: Toxicología Alimentaria; Microbiología, Virología, Parasitología o Zoonosis Alimentaria; Epidemiología Humana y Animal; Biotecnología y Modificación Genética; Inmunología y Alergología; Nutrición Humana; Farmacología; Procesos Tecnológicos Alimentarios y Análisis e Instrumentación.

Durante el año 2019 el Comité Científico celebró seis sesiones plenas (5 de febrero, 27 de febrero, 22 de mayo, 30 de agosto, 18 de septiembre y



26 de noviembre) y cinco reuniones de grupos de trabajo. La reunión de septiembre se realizó en la sede del Centro Nacional de Alimentación, con motivo de los 45 años de su creación.

El Comité Científico aprobó un nuevo Reglamento interno de funcionamiento, en su sesión de 18 de septiembre de 2019.

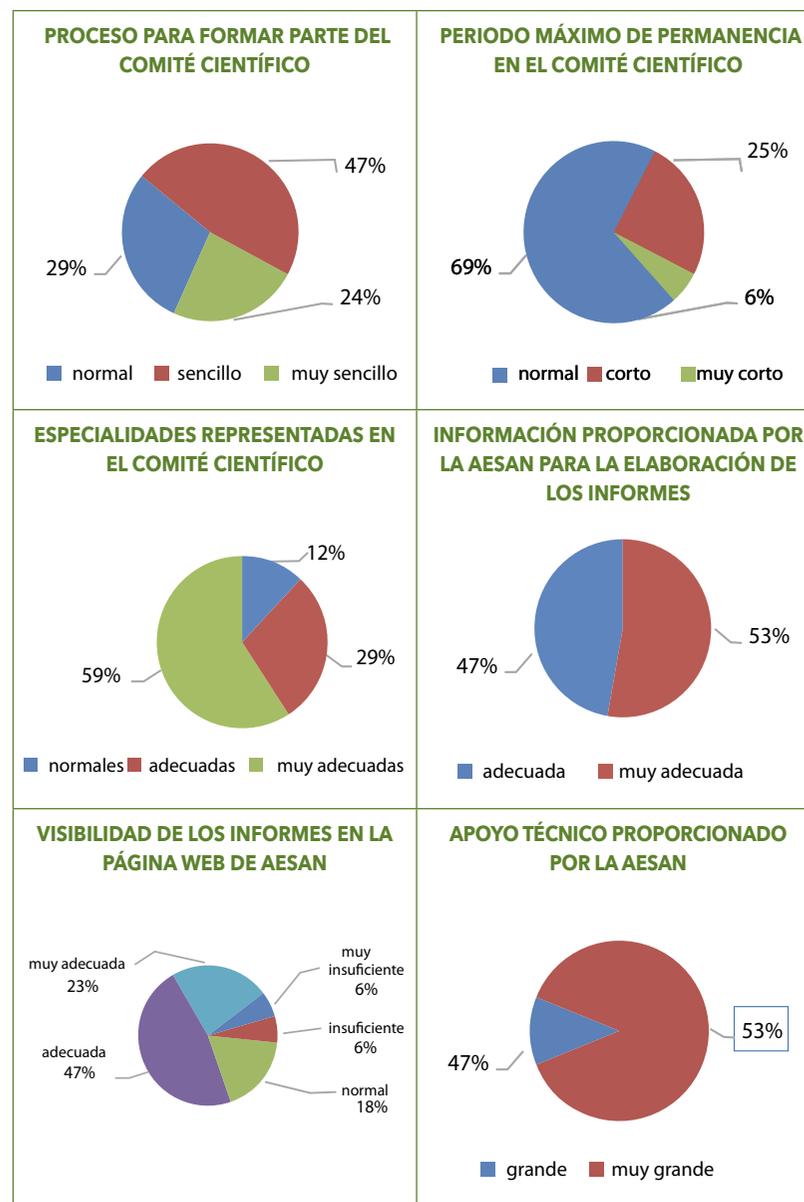


**Miembros del Comité Científico. Reunión celebrada en el Centro Nacional de Alimentación en Majadahonda.** (Montaña Cámara Hurtado (presidenta), David Rodríguez Lázaro

(vicepresidente), Carlos Alonso Calleja, Álvaro Daschner, Pablo Fernández Escámez, Carlos Manuel Franco Abuín, Rosa María Giner Pons, María Elena González Fandos, María José González Muñoz, Esther López García, Jordi Mañes Vinuesa, Sonia Marín Sillué, José Alfredo Martínez Hernández, Francisco José Morales Navas, María Victoria Moreno-Arribas, María del Puy Portillo Baquedano, Magdalena Rafecas Martínez, Carmen Rubio Armendáriz, María José Ruiz Leal y Pau Talens Oliag)

Los *curriculum vitae* resumidos de los miembros del Comité Científico están disponibles en la [página web](#) de la AESAN

En 2019 se evaluó el trabajo del Comité Científico mediante una encuesta realizada a sus miembros con el fin de que valoraran distintos aspectos del proceso de incorporación al Comité, sus reuniones, los informes y también su opinión global sobre el apoyo recibido y la experiencia de su pertenencia al Comité. Todos los miembros del Comité opinaron que la experiencia de su pertenencia al Comité había sido muy positiva.



### 1.1.1.1. Informes del Comité Científico

Durante el año 2019 se han aprobado siete informes (uno de ellos pendiente de publicación). Los informes se publican en la página web de la AESAN, de forma individual y como parte de la Revista del Comité Científico de la AESAN. Además, se traducen por completo al inglés para mejorar la visibilidad internacional del trabajo del Comité.

#### Informe sobre estrategias de identificación de riesgos emergentes alimentarios

Los riesgos emergentes son aquellos derivados de un nuevo peligro, para el que puede producirse una exposición significativa o derivado de una exposición y/o susceptibilidad nueva o incrementada significativamente a un peligro conocido.

De acuerdo con la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, el Comité Científico es el Órgano de la AESAN encargado de asumir las funciones de evaluación e identificación de riesgos emergentes y ha elaborado un informe sobre las estrategias aplicables para la identificación de riesgos emergentes alimentarios.

Una vez revisadas las distintas estrategias posibles, el Comité Científico considera que las siguientes pueden ser de utilidad:

- ❖ Análisis de la bibliografía científica. Para ello es de utilidad el desarrollo o implementación de sistemas potentes de gestión de datos y plataformas de colaboración digital para gestionar la gran cantidad de datos e información disponibles.
- ❖ Análisis de la literatura gris. Al igual que en el caso anterior se necesitarían herramientas informáticas específicas que permitan extraer información de interés.
- ❖ Análisis de las alertas y de los resultados de los programas de control oficial. Estas herramientas controlan aquellos riesgos conocidos y sobre los que existe legislación de control. Podrían ser útiles para detectar aumentos de exposición por incrementos en la presencia de algún contaminante a lo largo del tiempo.
- ❖ Análisis de los sistemas de vigilancia epidemiológica que podrían servir para detectar incrementos de susceptibilidad o exposición.

- ❖ Análisis de tendencias de consumo. Serviría para detectar incrementos de exposición, siempre que la metodología de recogida de datos sea comparable entre años.
- ❖ Análisis de la información recabada de estudios de percepción del riesgo por parte de la población.
- ❖ Análisis de la información procedente de expertos e investigadores. Sería deseable mejorar la colaboración de la comunidad científica con las Instituciones y organizaciones nacionales e internacionales.

#### Informe sobre la verificación de estudios de vida útil en relación a *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo

Se ha sometido a la consideración del Comité Científico un "Documento de orientación para la verificación de estudios de vida útil en relación a *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo". Este Documento de orientación describe un procedimiento que sirva de herramienta a las autoridades competentes de inspección para verificar la idoneidad de los estudios de vida útil en relación con *Listeria monocytogenes* elaborados por los operadores de empresas alimentarias dedicadas a la fabricación, envasado y reenvasado de alimentos listos para el consumo. La Red de Excelencia de priorización y evaluación cuantitativa de riesgos biológicos en España, BIOQURA, ha elaborado una serie de ejemplos prácticos, de los que se recoge una breve descripción en el presente informe.

El Comité Científico concluye que el Documento de orientación es adecuado, en el momento actual, para el fin previsto y que deberá actualizarse periódicamente a la luz de la experiencia de su aplicación, el avance en los conocimientos científicos, los cambios en la legislación y las directrices sobre este tipo de estudios que puedan establecerse a nivel nacional o de la Unión Europea.

#### Informe sobre las Ingestas Nutricionales de Referencia para la población española

Los niveles de ingestas nutricionales de referencia permiten elaborar recomendaciones dietéticas que aseguren un aporte nutricional equilibrado para el mantenimiento de un buen estado de salud, así como para el desarrollo de políticas nutricionales que permitan prevenir enfermedades carenciales y crónicas.



En el caso de España, la última actualización disponible de las Ingestas Dietéticas de Referencia se llevó a cabo en el año 2010 por parte de la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD). A nivel europeo, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ha publicado entre 2010 y 2017 valores dietéticos de referencia.

La metodología seguida incluye la búsqueda de ingestas de referencia publicadas por organismos oficiales internacionales, la recopilación de los datos actualizados con posterioridad a 2010 y la armonización de las recomendaciones por intervalos de edad y sexo. Finalmente, para cada nutriente, vitamina o mineral, se han determinado los valores de ingestas nutricionales de referencia para población sana aplicando un algoritmo de toma de decisiones basado en el de la FESNAD.

El documento establece ingestas nutricionales de referencia para 15 minerales: calcio, cloro, cromo, cobre, flúor, fósforo, hierro, iodo, magnesio, manganeso, molibdeno, potasio, selenio, sodio y zinc y 13 vitaminas: vitamina A, vitamina B1 (tiamina), vitamina B2 (riboflavina), vitamina B3 (niacina), vitamina B5 (ácido pantoténico), vitamina B6 (piridoxina), vitamina B9 (equivalentes dietéticos de folato), vitamina B12 (cobalamina), biotina, vitamina C, vitamina D, vitamina E ( $\alpha$ -tocoferol) y vitamina K. En el caso de macronutrientes y energía se asumen las establecidas por EFSA.

Estas ingestas nutricionales de referencia están basadas en datos de población sana, por lo que no cubren las demandas específicas de aquellos casos en los que existan necesidades fisiológicas alteradas y disfunciones metabólicas. El uso de estos valores de referencia a nivel individual requiere la consideración de la existencia de factores externos e intrínsecos a la persona (características socioculturales, nutricionales, fisiológicas o incluso genéticas), así como la biodisponibilidad e interacción de los nutrientes, necesarios para la adaptación de los requerimientos personales.

### **Informe sobre el riesgo asociado al consumo de complementos alimenticios que contienen *Garcinia gummi-gutta* como ingrediente**

La *garcinia* o tamarindo Malabar (*Garcinia gummi-gutta*) se ha utilizado tradicionalmente como saborizante y se ha comercializado como comple-

mento alimenticio para reducir el apetito y el peso. Distintos autores han relacionado el consumo de complementos que contienen *Garcinia gummi-gutta* o su principio activo, el ácido hidroxicitrico, con efectos adversos tales como hepatotoxicidad, nefropatía, toxicidad cardiovascular, hipomanía o toxicidad por serotonina y psicosis.

El Comité Científico opina que es necesario que los profesionales de la salud, investigadores y ciudadanos notifiquen los efectos adversos serios de los complementos alimenticios a las instituciones correspondientes. Además, las autoridades reguladoras deben desarrollar sistemas de vigilancia post-comercialización y hacer cumplir la legislación de la Unión Europea que exige a los operadores alimentarios que los alimentos que comercialicen sean seguros.

Hay evidencias clínicas suficientes que establecen una asociación causal entre el consumo de *garcinia* y la duración del tratamiento, y el desarrollo de lesión hepática aguda, observándose una mejora evidente de la función hepática tras la retirada del complemento alimenticio de *garcinia*.

Se debe vigilar la evolución de los pacientes con depresión o con episodios ocasionales de hipomanía que consuman *garcinia* ya que se puede agravar su situación. Se ha observado la mejora de los síntomas maníacos tras la retirada del complemento de *garcinia*.

Son necesarios más estudios que respalden la efectividad y los efectos beneficiosos o adversos a largo plazo de los complementos de *garcinia* en el tratamiento del sobrepeso.

### **Informe sobre la presencia y la seguridad de los plásticos como contaminantes en los alimentos**

El uso de plásticos está muy extendido, tanto a nivel industrial como doméstico, como material de envasado de alimentos y como material de contacto con ellos y, por ello, los plásticos y su impacto ambiental, especialmente en el medio marino, despiertan gran interés y preocupación. Los microplásticos han centrado la mayoría de los estudios realizados hasta ahora, por su creciente presencia en el medio natural y su potencial para ser transferidos entre niveles tróficos.

Los datos de calidad sobre la ocurrencia de microplásticos en alimentos continúan siendo escasos, especialmente para alimentos no marinos. La determinación de polímeros plásticos no sólo precisa de la estandarización de métodos de análisis que permitan la reproducibilidad y la comparación de los resultados al tiempo que su monitorización sino de consenso en la definición, descripción y expresión de los resultados.

Los micro y nano-plásticos tienen el potencial de ser transferidos entre niveles tróficos y, por ello, la caracterización del riesgo y la evaluación de la exposición dietética a ellos constituye un reto actual para la seguridad alimentaria junto con el estudio del papel de los plásticos como vectores de otros contaminantes y microorganismos patógenos.

Con la información y datos actualmente disponibles no hay base suficiente para caracterizar la potencial toxicidad de los microplásticos en humanos. Los potenciales efectos de los microplásticos en la salud de los consumidores son aún desconocidos y precisan de más investigación. La carencia de amplio conocimiento sobre la toxicocinética y toxicodinamia de estos contaminantes y de sus efectos sobre la salud impide efectuar una sólida caracterización del riesgo si bien muchos autores anticipan que el riesgo derivado de la exposición dietética a plásticos y derivados es bajo. A pesar de ello, la publicación de estudios experimentales y epidemiológicos que asocian la exposición prolongada a muy pequeñas dosis con efectos adversos, mantiene viva esta creciente preocupación de la comunidad científica por la exposición dietética a los plásticos y sus aditivos.

El Comité Científico concluye que los niveles de exposición dietética totales a plásticos, microplásticos y nanoplásticos no pueden ser aún estimados y la caracterización del riesgo no puede concluirse, si bien se sugiere que la investigación futura sobre estos contaminantes alimentarios aporte soluciones innovadoras que implementen medidas de mitigación/minimización de la exposición dietética del hombre, al tiempo que la regulación de niveles máximos de sus principales moléculas en las distintas fuentes alimentarias.

El compromiso global de reducir, reutilizar o reciclar los materiales plásticos, constituye la mejor herramienta para minimizar el impacto ambiental y sobre la salud de estos contaminantes.

### **Informe en relación al uso de una solución acuosa de peróxido de hidrógeno, ácido acético y ácido peracético como coadyuvante tecnológico para la desinfección bacteriana del agua de lavado de lechugas y zanahorias cortadas, ajos pelados, boniatos, caquis, mangos y aguacates en las plantas de procesado**

Se ha evaluado la seguridad del uso como coadyuvante tecnológico de una solución acuosa de peróxido de hidrógeno (23 %), ácido acético (17 %) y ácido peracético (15 %) para la desinfección bacteriana del agua de lavado de distintos productos de origen vegetal en las plantas de procesado. Al desinfectar el agua utilizada para el lavado, esta se puede aprovechar en el lavado consecutivo de las frutas y hortalizas a través de un sistema de recirculación manteniendo el agua de lavado en condiciones adecuadas y disminuyendo el consumo de agua.

Considerando el escenario más desfavorable de presencia de residuos y el consumo de lechugas, zanahorias, ajos, boniatos, caquis, mangos y aguacates en Europa, se ha llevado a cabo una estimación de la ingesta diaria de los posibles residuos, así como una valoración del riesgo que pueden suponer para el consumidor mediante el cálculo del "margen de seguridad" (MOS).

Basándose en la información facilitada por el solicitante y teniendo en cuenta la composición y condiciones de uso propuestas, se concluye que el uso del coadyuvante tecnológico no implica riesgo para la salud del consumidor.

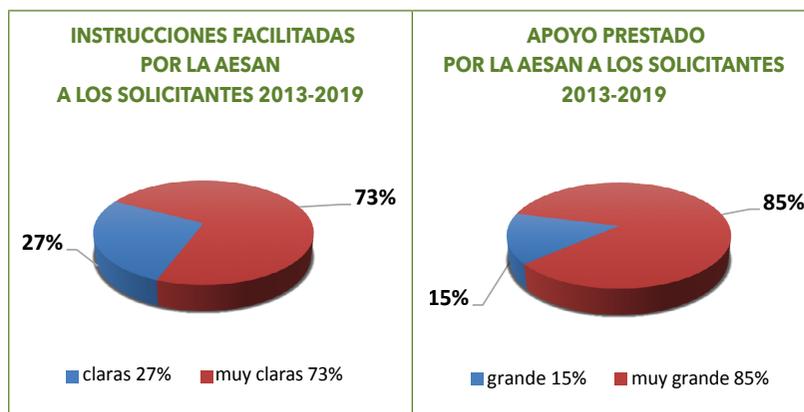
#### **1.1.1.2. Otras actividades de evaluación de riesgos**

##### **1.1.1.2.1. Asesoramiento a solicitantes de evaluaciones del riesgo**

Se ha asesorado a 8 empresas y entidades interesadas, principalmente, en la evaluación de nuevos alimentos y coadyuvantes tecnológicos. Al finalizar las evaluaciones del riesgo realizadas por solicitantes externos se facilita una encuesta para que respondan sobre la calidad del servicio prestado. La opinión global respecto al servicio prestado por la AESAN, en el periodo 2013-2019, fue muy buena (88 %) o buena (12 %) y, comparado con otros servicios similares de los que tuvieran conocimiento, los solicitantes indicaron que el servicio prestado por la AESAN era mucho mejor (55 %) o mejor (41 %).



Se ha asesorado a 8 empresas y entidades interesadas, principalmente, en la evaluación de nuevos alimentos y coadyuvantes tecnológicos. Al finalizar las evaluaciones del riesgo realizadas por solicitantes externos se facilitó una encuesta para que respondan sobre la calidad del servicio prestado. La opinión global respecto al servicio prestado por la AESAN en el periodo 2013-2019 fue muy buena (88 %) o buena (12 %) y, comparado con otros servicios similares de los que tuvieran conocimiento, los solicitantes indicaron que el servicio prestado por la AESAN era mucho mejor (55 %) o mejor (41 %).



### 1.1.1.2.2. Participación en redes

Se forma parte de la red temática de excelencia la evaluación cuantitativa de riesgos biológicos en España (BIOQURA) creada en 2017 y coordinada por la Universidad Politécnica de Cartagena. La Red se reunió el 15 de enero de 2019 en la sede de la AESAN y el 15 de mayo en León. Todas las Unidades de evaluación, gestión y análisis de la Agencia participan en la Red, que ha apoyado al Comité Científico en la elaboración del informe sobre Informe sobre la verificación de estudios de vida útil de alimentos listos para el consumo en relación a *Listeria monocytogenes*. El 6 de junio de 2019 miembros de la red participaron en una Jornada organizada por la AESAN, sobre estudios de vida útil en relación a *Listeria monocytogenes*, enfocada a las autoridades sanitarias de las comunidades autónomas.

### 1.1.1.2.3. Bases de datos

Se han desarrollado y mantenido distintas bases de datos.

#### Límites máximos de contaminantes y otros parámetros de interés sanitario en alimentos

Con el objetivo de disponer de información unificada y actualizada sobre límites máximos de contaminantes químicos, biológicos y radiológicos y otros parámetros de interés sanitario en alimentos, se dispone de una base de datos que facilita su consulta.

En 2019 se han actualizado los límites máximos publicados durante este año tanto a nivel nacional como de la Unión Europea. Como consecuencia de ello se han modificado 59 registros y se han creado nuevas etiquetas de parámetros y de grupos de alimentos.

#### Expertos en seguridad alimentaria y nutrición

La base de datos de expertos en seguridad alimentaria y nutrición se puso en marcha en abril de 2016 mediante la publicación de un enlace a su aplicación en la página web de la AESAN. En 2019 se recibieron 9 solicitudes de inscripción o modificaciones de fichas de expertos.

Al finalizar la inscripción de expertos en la base de datos de expertos en seguridad alimentaria y nutrición los solicitantes pueden responder una encuesta sobre la calidad de la base de datos y de la aplicación utilizada para la inscripción.

## 1.2. COOPERACION CIENTIFICA

### 1.2.1. COOPERACIÓN CON LA AUTORIDAD EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (EFSA)

#### 1.2.1.1. Con el Foro Consultivo (Advisory Forum)

La Presidencia de la AESAN ostenta la representación de España en el Foro Consultivo de la EFSA. El Foro consultivo de la EFSA está compuesto por re-

presentantes de las autoridades nacionales de seguridad alimentaria de los 28 Estados miembros de la UE, Islandia y Noruega, junto con observadores de Suiza y los países candidatos de la UE. Los miembros utilizan el Foro para asesorar a la EFSA sobre asuntos científicos, su programa y líneas estratégicas de trabajo, prioridades, y para identificar los riesgos emergentes. Los miembros pretenden compartir información científica, agrupar recursos y coordinar programas de trabajo con EFSA tales como: el intercambio de datos científicos; la coordinación de actividades y mensajes de comunicación de riesgos.

Desde la Dirección Ejecutiva se ha continuado con la colaboración con este foro, destacando la asistencia a las 4 reuniones celebradas y organizadas por la EFSA en 2019, en Bucarest (abril), Reikiavik (julio), Helsinki (septiembre) y Parma (diciembre).

**Grupo de trabajo en materia de formación en evaluación de riesgos perteneciente al Advisory Fórum de EFSA** coordinado por la Vocalía Asesora, que cuenta con la participación de 16 países, EFSA y la Comisión Europea. Este grupo de trabajo tiene como objetivo el diseño e implementación de un máster académico armonizado a nivel europeo de evaluación de riesgos en la cadena alimentaria.

### 1.2.1.2. Punto Focal de EFSA

Las actividades completas relacionadas con la actividad de punto focal, pueden consultarse en el siguiente enlace:

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/detalle/punto\\_focal.shtml](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/punto_focal.shtml)

Durante el año 2019, se ha continuado desarrollando las funciones de la AESAN como Punto Focal de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) en España.

### 1.2.1.3. Actividades de Coordinación con EFSA

Con el objetivo de conseguir una máxima coordinación de las actividades de los puntos focales de EFSA, se ha asistido, presencialmente, a las 4 reuniones

realizadas entre los Puntos Focales de la Unión Europea y la propia EFSA, celebradas en Parma (febrero 2019), Sarajevo (mayo 2019), Sofía (septiembre 2019) y Parma (noviembre 2019). En estas reuniones participa personal de EFSA, representantes de los Estados miembros, Islandia y Noruega, como miembros de la red de Puntos Focales, y Suiza, Antigua República Yugoslava de Macedonia, Montenegro, Serbia y Turquía, como observadores.

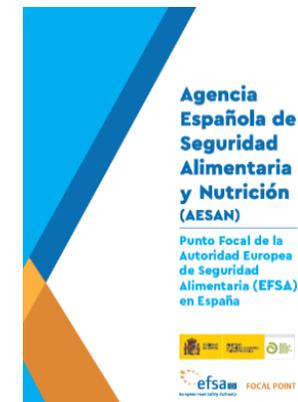
Estas reuniones permiten abordar temas relacionados con el trabajo de los Puntos Focales, más concretamente en lo relativo a su papel en la gestión de la lista de entidades nacionales colaboradoras con la Autoridad (Lista del artículo 36 del Reglamento (CE) nº 178/2002), prestando especial atención al proceso de renovación de la mencionada lista y a los problemas encontrados durante este proceso.

### 1.2.1.4. Otras actividades

#### 1.2.1.4.1. Intercambio de información y visibilidad de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

Al igual que en años anteriores, se han compartido con los demás Estados miembros, las actividades de evaluación de riesgo planificadas por el Comité Científico de la AESAN. Para ello, se ha utilizado una base de datos específica, con el objetivo de evitar la duplicidad de trabajo y favorecer la sinergia en la planificación de la evaluación de riesgos a nivel de la Unión Europea. Una vez aprobadas y publicadas las opiniones emitidas por el Comité Científico se han difundido a la comunidad científica internacional mediante la plataforma de intercambio de información científica de EFSA (Knowledge Junction).

Se ha apoyado y coordinado la convocatoria anual del programa de intercambio EU-FORA, clave para el fortalecimiento de la capacidad y el conocimiento sobre evaluación de riesgos alimentarios en toda la comunidad europea.

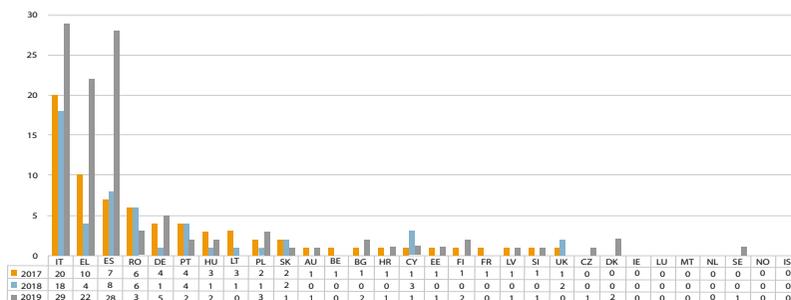


El objetivo principal del programa es la formación de evaluadores del riesgo alimentario, bajo la supervisión de expertos. La duración es de un año y proporciona formación en una organización con amplia experiencia en la evaluación de riesgos alimentarios, situada en un Estado Miembro diferente al país de origen. Está dirigido a profesionales de los campos: biología molecular, biología, microbiología, veterinaria / medicina humana, agronomía / ciencias agrícolas, bioquímica, química, ciencias ambientales, tecnología de alimentos o toxicología.

En la convocatoria 2019-2020 España ha destacado como uno de los países más activos, tanto en la solicitud de becarios como de organizaciones candidatas para acoger a los becarios. En esta convocatoria hay tres organizaciones españolas acogiendo a 4 becarios y hay tres becarios procedentes de universidades europeas.

En la convocatoria 2020-2021 el número de becarios ha aumentado de 15 a 22, destacando España por ser el país con mayor número de organizaciones receptoras (7 organizaciones), y el tercero en solicitudes de becarios.

CANDIDATOS EUFORA 2017 - 2020



Para facilitar el entendimiento de lo que representa y contribuir a una mayor difusión de las actividades del punto focal de EFSA en España, en 2019 se ha efectuado la publicación y distribución de un folleto explicativo del papel del punto Focal.

Con el fin de apoyar y coordinar la cooperación científica con la EFSA y de mejorar la visibilidad de EFSA en España, se ha continuado actualizando su espacio en la página Web de la AESAN, mejorando, ampliando y renovando los espacios dedicados a la misma, incluyendo debidamente la información y noticias más relevantes relacionadas con la cooperación científica y la evaluación del riesgo, tanto de EFSA como de otros Estados miembros.

Se continúa facilitando información a través del boletín digital Punto Focal de EFSA, del cual se han emitido 14 ediciones durante 2019. Este Boletín se dedica casi en exclusividad a noticias y peticiones de información procedentes de EFSA y otros Puntos Focales. Todas las ediciones realizadas pueden consultarse en el siguiente enlace:

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/subseccion/boletin.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subseccion/boletin.htm)

Asimismo, se han atendido las 37 peticiones de información y consultas procedentes de la Red de puntos focales (planes de trabajo, actividades formativas, colaboraciones diversas, consultas públicas, convocatorias de contratos, etc.), de naturaleza muy variada, siendo en la mayoría de los casos solicitudes de información referidas a temas de evaluación de riesgos de interés para el país solicitante y se ha coordinado una solicitud de información de España a la red de Puntos Focales.

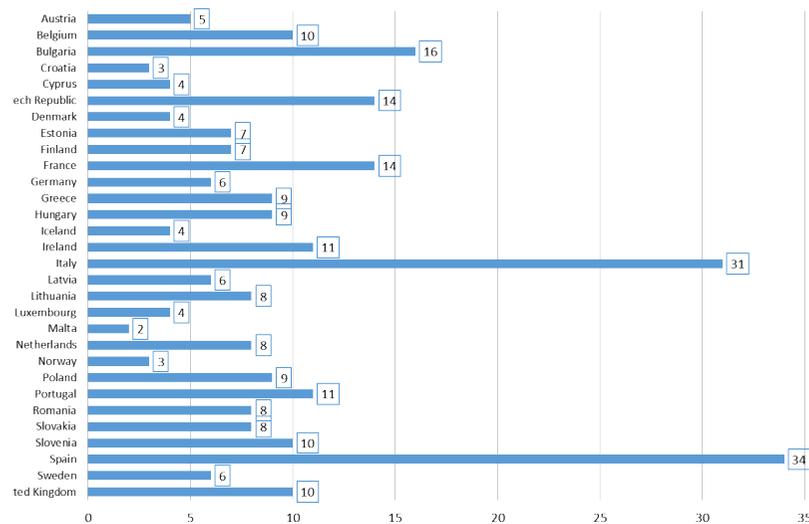
1.2.1.4.2. Lista española de organizaciones colaboradoras con EFSA.

Las organizaciones colaboradoras con la EFSA son una herramienta fundamental para la cooperación científica, entre España y la EFSA. El objetivo de esta lista es la interconexión de las organizaciones científicas que actúan en los ámbitos competenciales de la EFSA, para ofrecer cooperación científica a través de la coordinación de las actividades, del intercambio de información, de conocimientos especializados y de la puesta en práctica de proyectos conjuntos y de las mejores prácticas. Son designadas por la Autoridad competente de cada uno de los Estados miembros, en el caso de España, AESAN.

Durante el año 2019 se ha procedido al proceso de renovación de las organizaciones colaboradoras con la EFSA, que se encontraban incluidas en la lista del artículo 36 del reglamento de creación de la EFSA 178/2002. El objetivo de este proceso ha sido que, las organizaciones en esta lista, sean las que han demostrado la capacidad científica y técnica para apoyar a la EFSA en su ámbito de trabajo. Esta labor ha incluido, entre otras actividades, la actualización de los puntos de contactos de las entidades colaboradoras y la creación de una base de datos de los mismos, la revisión de la información y su remisión a EFSA para su validación. Por otro lado, se creó una Comisión de valoración, que se reunió el mes de junio, para efectuar la evaluación de estas entidades para su inclusión en la nueva lista.

La renovación de la lista concluyó, en diciembre de 2019, con la inclusión de 34 organizaciones españolas, la mayoría de ellas Universidades y centros de investigación. Tras este proceso, España es el país con mayor número de organizaciones colaboradoras con la EFSA.

**ORGANIZACIONES COLABORADORAS CON LA EFSA POR ESTADO MIEMBRO**



**1.2.1.4.3. Trabajos encaminados a alinear las prioridades en materia de evaluación de riesgos en materia de seguridad alimentaria y los Fondos de investigación.**

España destaca por su activa participación en las actividades relacionadas con EFSA, tales como convenios, contratos, participación en paneles o redes de expertos. Es el quinto país en cuanto a número de convenios firmados y el séptimo en cuanto a contratos.

La representación de científicos y expertos españoles en la EFSA se coordina desde esta agencia, participando 21 de ellos en los 10 paneles de la EFSA y contando con uno entre los 16 miembros de su Comité Científico. Además, se tiene representación en las 17 redes de expertos nacionales.

Estas redes están formadas por representantes de organizaciones científicas de los Estados miembros, generalmente uno por cada país, y nombrados por la AESAN.

Red	Representación nacional
Scientific Network for Risk Assessment in Animal Health and Welfare	Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Scientific Network for Risk Assessment in Plant Health	Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Scientific Network for Microbiological Risk Assessment (MRA)	Universidad De Córdoba
Scientific Network on BSE/TSE	Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
COMCO - HoD office	Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición
Scientific Network on Zoonoses Data Collection	Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación / Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición
Scientific Network on Zoonoses Data Collection - subgroups	Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación / Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición



Red	Representación nacional
Scientific Network on Chemical Monitoring Data Collection	Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación / Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición
Scientific Network on Food Consumption Data	Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición
Scientific Network on Food Contact Material (FCM)	Universidad de Santiago de Compostela
Scientific Network for Risk Assessment of GMOs (Environmental Risk Assessment)	CIB-Consejo Superior de Investigaciones Científicas
Scientific Network for Risk Assessment of GMOs (Food and Feed)	Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria, INIA
Scientific Network on Novel Foods	Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición
Networking Group on Pesticide Monitoring (MRL)	Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición
Pesticide Steering Committee	Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria, INIA
Scientific Network on Emerging Risk Exchange (EREN)	Universidad de Zaragoza
Scientific Network on Risk Assessment of Nanotechnologies in Food Feed (NANO)	Universidad Politécnica de Valencia

En este sentido cabe destacar la participación nacional Red Científica de Nuevos Alimentos de EFSA pretende facilitar el intercambio de información entre los evaluadores del riesgo de los nuevos alimentos y armonizar la presentación de objeciones motivadas de seguridad a las notificaciones de nuevos alimentos que sean alimentos tradicionales en terceros países no pertenecientes a la Unión Europea.

Por otra parte, EFSA en colaboración con la Comisión Europea y en su papel de organismo europeo de evaluación de riesgo, es responsable de efectuar

la recopilación de datos analíticos de los Estados miembros de programas específicos establecidos de peligros químicos y biológicos: contaminantes, aditivos, plaguicidas, toxinas de plantas, zoonosis, residuos de medicamentos veterinarios y antibiorresistencias EFSA. Esta recopilación se realiza a nivel nacional a través de los representantes nacionales de las correspondientes redes de EFSA. (ver la información completa en el apartado 1.8 *Recopilación y gestión de datos de controles y otras actividades oficiales*).

**Proyecto EU-RAA.** En la Estrategia 2020 de la EFSA se identifica la cooperación como un valor clave. Por ello y para contribuir a los objetivos de esta Estrategia, EFSA ha diseñado un proceso marco, denominado Agenda de Evaluación de Riesgos de la UE, para identificar prioridades de investigación en evaluación de riesgos en materia de seguridad alimentaria y nutrición y alinearlas con los fondos disponibles por medio de proyectos conjuntos con los Estados miembros (y otros socios).

La identificación de estas prioridades se realizó por medio de un estudio Delphi que se llevó a cabo a través de tres rondas de encuestas en las que participaron más de 200 expertos independientes de países de la UE.

La lista resultante del estudio identificó 28 prioridades agrupadas en cuatro grupos: la evaluación de riesgos químicos, microbiológicos, ambientales y nutricionales, y una categoría adicional de temas transversales. Una vez establecidas las prioridades, se han ido proponiendo diversos proyectos en el marco de cada una de ellas. Estos proyectos han surgido de una ronda de visitas del Director Ejecutivo de EFSA a los distintos Estados miembros y de las aportaciones de los representantes de los distintos países en las reuniones del Advisory Forum (AF) de EFSA junto con sugerencias de los Estados miembros realizadas a través del punto focal.

Durante 2019 EFSA ha actualizado el catálogo de proyectos de investigación, que fomentará las colaboraciones entre organizaciones de los Estados miembros. Por ello, a través del punto focal, como en años anteriores, los proyectos se han puesto a disposición de otros Estados miembros para buscar posibles colaboradores. Con esta actividad se promueve la cooperación científica y networking y los proyectos que reciban un alto número de expresiones de interés serán más susceptibles de ser incluidos en el programa anual de convenios financiados por la EFSA. En este proceso se ha

coordinado la inclusión de 7 proyectos españoles al catálogo de proyectos europeos (120 en total) y 32 expresiones de interés por parte de científicos españoles a los proyectos presentados por otros Estados miembros.

En el marco de Ho2020, se ha apoyado a los investigadores interesados en la formación de consorcios para la convocatoria “*Coordination y support action*”, encaminada al desarrollo de una plataforma de innovación e investigación en seguridad alimentaria.

#### 1.2.1.4.4. Actividades de coordinación a nivel nacional.

Durante el año 2019, al objeto de coordinar y armonizar las actividades de las redes nacionales existentes que apoyan el trabajo de las redes de expertos de EFSA, se han organizado las siguientes reuniones:

- ✓ **IV Reunión de coordinación de los representantes españoles en las redes científicas de apoyo a las unidades de EFSA.** Celebrada el 8 de mayo en la sede de AESAN. Las redes de expertos se han creado con el fin de armonizar la evaluación del riesgo, evitar la duplicidad de trabajos y facilitar el desarrollo de la cooperación científica.

A esta reunión asistieron representantes de dieciséis de las diecisiete redes científicas actualmente existentes en EFSA. Durante la misma se actualizó la información sobre el trabajo realizado en las redes y se pusieron de manifiesto los problemas detectados, se recordó también cómo debe realizarse la gestión de las redes a nivel nacional. La información completa sobre esta jornada puede consultarse en el siguiente enlace: [http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/noticias\\_efsa/2019/IV\\_reunion.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/noticias_efsa/2019/IV_reunion.htm)

- ✓ **III reunión de la red nacional de riesgos emergentes.** Celebrada el 11 de junio en la sede del Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social y organizada por AESAN, contó con la participación de la Red portuguesa de riesgos emergentes coordinada por ASAE, la Autoridad de seguridad alimentaria portuguesa, y RISEGAL, la Red Gallega de Riesgos emergentes. En la reunión, se destacó la función de la Red Nacional de Riesgos Emergentes como herramienta para la identificación de riesgos

emergentes además de servir de apoyo de la red EREN de EFSA (Emerging Risks Exchange Network) y se actualizó la información sobre los principales riesgos emergentes, los riesgos detectados en materiales en contacto con alimentos, el problema del consumo de micro y nanoplasticos o la alergia a la carne roja por picadura de garrapatas. Además, se presentó y discutió la nueva metodología que va a seguir la red, similar a la de la EFSA, para la detección y análisis de posibles riesgos emergentes, utilizando un formato de informe que ayudará a que, de forma continuada durante todo el año, estos posibles riesgos emergentes sean detectados. La información completa sobre la jornada puede consultarse en el siguiente enlace:



[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/noticias\\_y\\_actualizaciones/noticias/2019/III\\_riesgos\\_emergentes.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizaciones/noticias/2019/III_riesgos_emergentes.htm)

#### 1.2.1.4.5. Colaboración con EFSA en aspectos de comunicación.

La colaboración con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) en aspectos de comunicación se realiza a través de la Red de Expertos en Comunicación (Communications Experts Network- CEN). Esta red tiene como objetivo fomentar la cooperación entre los departamentos de comunicación de las agencias nacionales de seguridad alimentaria y EFSA para compartir las mejores prácticas sobre comunicación de riesgos en la cadena alimentaria y para promover la coherencia de los mensajes en toda la UE. AESAN forma parte de esta red desde su constitución en 2017 y colabora activamente en las actividades que se llevan a cabo en la misma, mediante la participación en las reuniones que organiza con carácter anual, así como apoyando las campañas de comunicación promovidas por EFSA y mediante la difusión de documentos científicos de interés.



Durante el año 2019, se han celebrado dos reuniones (Parma, marzo y Berlín octubre).

En la primera de ellas, mantenida en Parma, se presentaron entre los temas más destacados los objetivos del plan de trabajo a desarrollar y el calendario de actividades de comunicación para 2019, la estrategia de la comunicación de EFSA a seguir en 2019 y cómo mejorar la colaboración con los Estados miembros, y como integrar las ciencias sociales en los objetivos de EFSA.

Asimismo, se presentó la campaña **EUAndMyFood**, cuyo objetivo era poner en valor el sistema europeo de seguridad alimentaria, de sanidad animal y de protección del medio ambiente existente en la Unión Europea y sus beneficios. El calendario de esta campaña se inició el 24 de abril y finalizó el 26 de mayo en todos los países de la UE y se utilizó, para su difusión, los medios de comunicación habituales y también las redes sociales. En este sentido, cabe destacar que España ha sido uno de los países donde se ha dado mayor difusión a esta campaña.

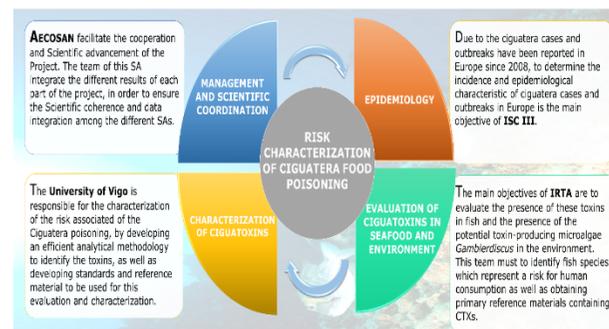
Durante la reunión mantenida en Berlín, se abordaron numerosos temas de los que cabe destacar principalmente las implicaciones que la entrada en vigor del nuevo Reglamento tiene tanto para EFSA como para la Comisión Europea, la modificación y actualización de las guías de comunicación existentes y se planteó cómo alinearlas con el trabajo en este grupo en relación con el Plan estratégico de comunicación.

### 1.2.2. COORDINACIÓN DEL PROYECTO EUROCIUGA: RISK CHARACTERIZATION OF CIGUATERA FOOD POISONING IN EUROPE (GP/EFSA/AFSCO/2015/03)

El proyecto europeo **"Risk characterization of ciguatera food poisoning in Europe"**, en adelante EuroCigua, es un proyecto cofinanciado por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), y cuenta con una duración prevista de cuatro años, comenzando en abril de 2016 y finalizando en septiembre de 2020.

El objetivo principal de EuroCigua es determinar la incidencia de la ciguatera en Europa, así como las características epidemiológicas de los

casos; evaluar la presencia de ciguatoxinas en los alimentos y en el medio ambiente y, de esta forma, caracterizar el riesgo desarrollando métodos de detección de la presencia de especímenes contaminados por ciguatoxinas.



AESAN participa como coordinador científico y líder del proyecto, además de trece importantes Instituciones científicas procedentes de seis Estados miembros (España, Portugal, Francia, Alemania, Grecia y Chipre). EuroCigua cuenta con el apoyo de cuatro organizaciones colaboradoras y un Consejo Asesor compuesto por varias instituciones europeas y expertos de renombre mundial en el campo de las ciguatoxinas.

El desarrollo de EuroCigua se divide en cuatro áreas de trabajo principales, las cuales, a su vez, son convenios específicos: un área de Gestión y Coordinación Científica, del que la propia AESAN es la Institución líder; un área de Epidemiología, liderada por el Centro Nacional de Epidemiología del Instituto de Salud Carlos III (ISCIII); un área de Evaluación de las ciguatoxinas en productos de la pesca y el medio ambiente, liderada por el Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA); y un área de Caracterización de las ciguatoxinas presentes en la UE y desarrollo de estándares y materiales de referencia secundarios, de la que la Institución líder es la Universidad de Vigo (UVIGO).

EuroCigua es, por tanto, un buen ejemplo de colaboración y de intercambio de conocimiento, por ello, la excelencia científica, la innovación y la cooperación son valores clave de la EFSA reflejados en este proyec-

to. La actividad de la Agencia en este último año 2019, se resume principalmente en su labor de coordinación científica e integración de los resultados obtenidos por parte de las demás áreas de trabajo. AESAN ha proporcionado las herramientas necesarias para facilitar una buena comunicación entre los socios del proyecto, colaboradores, expertos y otros interesados.



Dentro del plan de comunicación interna se han celebrado un total de 9 reuniones: 5 reuniones de coordinación (reuniones físicas y audio conferencias), 3 reuniones con EFSA y una reunión general de Proyecto, la cual se celebra una vez al año y que, en este año 2019, se ha celebrado en Funchal (Madeira-Portugal).

Es importante señalar que, dentro del plan de comunicación interna, la utilización de herramientas de gestión de calidad y su constante actualización es básica para asegurar una comunicación adecuada y activa entre todos los miembros del proyecto. Un ejemplo claro es la plataforma e-Room, que durante 2019 cuenta con un total de 44 miembros pertenecientes a las diferentes instituciones implicadas en el proyecto, cargándose un total de 117 documentos en este año, entre los que se incluyen bibliografía actualizada, resúmenes de reuniones generales, informes anuales de cada uno de los Acuerdos Específicos, lista de contactos, etc. Otra herramienta a destacar es el empleo de encuestas de actividad, dirigidas tanto a los coordinadores como a los diferentes socios firmantes del proyecto, imprescindibles para realizar el seguimiento del avance del proyecto, así como el control de los puntos de acción derivados de las diferentes reuniones celebradas.

Con respecto al plan de comunicación externa, la página web del proyecto se ha actualizado periódicamente con las noticias más relevantes. Las visitas a la web se han ido incrementando con el paso del tiempo. Los países que destacan por su mayor número de visitas son: Estados Unidos, España, Reino Unido y Países Nórdicos.

NÚMERO DE VISITAS A LA WEB DE EUROCIUGA



Además, continuando con la tarea de dar difusión al proyecto, se ha participado en diferentes congresos y seminarios para dar visibilidad a los resultados obtenidos. En este sentido, cabe destacar la participación de la Agencia, en la presentación de EuroCigua en la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático (COP25), así como la presentación de los principales resultados en la Conferencia Científica FSAI, celebrada en agosto en Dublín.

Otra de las tareas de la Agencia con respecto al plan de comunicación externa, es la de dar apoyo y soporte técnico a los socios que lo necesitan. Así fue el caso del apoyo que hizo AESAN al Servicio Canario de Salud, traduciendo folletos con la información más relevante sobre ciguatera para

informar a la población y más especialmente a aquellos establecimientos destinados a la venta de productos para pesca deportiva.

Por otro lado, en este año 2019 se han producido nueve publicaciones científicas en revistas. Además, los principales resultados del proyecto, obtenidos por cada área de trabajo, han sido presentados en 6 conferencias y seminarios de carácter internacional a través de comunicaciones orales y comunicaciones tipo póster.

Para finalizar, durante el año 2019 se ha continuado fomentando colaboraciones y sinergias con otras instituciones internacionales como ya se hizo durante 2018, con instituciones de alto nivel como ANSES o la FAO/OMS.

## 2. PROMOCIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Las actividades desarrolladas en materia de Promoción de la Seguridad Alimentaria se basan en proponer medidas de gestión del riesgo en alimentos formulando, entre otras, propuestas para nuevos desarrollos normativos y promoviendo la simplificación y unificación de las normas, así como planificar, coordinar y desarrollar estrategias de actuación en relación con las enfermedades de transmisión alimentaria; coordinar e informar sobre la posición de España y, en su caso, representarla, en los asuntos de seguridad alimentaria que se traten en la Unión Europea y en los organismos internacionales, especialmente en la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius, de la que la Agencia es punto de contacto, gestionar el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos; elaborar, promover y participar en estudios y trabajos de investigación sobre seguridad alimentaria, realización de análisis, pruebas y ensayos sobre la seguridad de los alimentos, la formación y asesoramiento de personal técnico, el desarrollo de métodos analíticos y su difusión y aportar a las Administraciones competentes soporte técnico y evaluaciones de riesgos en materia de seguridad alimentaria, para su utilización en sus actuaciones normativas y ejecutivas, facilitando la coordinación de las entidades implicadas.

### 2.1. GESTIÓN DE RIESGOS QUÍMICOS

#### 2.1.1. CONTAMINANTES

El 13 de marzo de 2019 se aprobó, en la Comisión Institucional de AESAN, la creación de un Grupo de trabajo electrónico temporal, liderado por esta Agencia y con participación de hasta 11 CCAA, sobre **Acrilamida** para estudiar las dudas suscitadas en la interpretación del [Reglamento \(UE\) 2017/2158](#), por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos y del [Documento-Guía UE](#) para la aplicación del Reglamento, mediante el estudio de casos particulares que generan diferencias de interpretación en las distintas comunidades autónomas derivados de la aplicación de la

legislación y con el fin de encontrar el máximo consenso entre las autoridades competentes participantes.

Para ello AESAN elaboró un “Documento guía de aplicación armonizada de la legislación sobre acrilamida”, con una dinámica de funcionamiento establecida mediante tres rondas de envío y recepción de cuestiones expuestas, con un calendario propuesto entre abril y diciembre. El documento se finalizó en plazo, quedando a la espera de su aprobación en Comisión Institucional a primeros del año 2020.

También hemos establecido medidas, consensuadas con la Comisión Europea y con los Estados miembros de la UE, para la vigilancia de la presencia de acrilamida en más alimentos para los que no se tiene mucha información, algunos tan específicos de nuestro país como los churros o las aceitunas ([Recomendación \(UE\) 2019/1888](#)). Además, a final del año, fijamos nuevos requisitos analíticos y de muestreo para algunos contaminantes y así unificar las condiciones en las que se obtienen los datos de presencia en alimentos. Todo ello a través del [Reglamento de Ejecución \(UE\) 2019/2093 de la Comisión de 29 de noviembre de 2019 por el que se modifica el Reglamento \(CE\) 333/2007 en lo referente al análisis de los ésteres de ácidos grasos del 3-monocloropropano-1,2-diol \(3-MCPD\), los ésteres glicidílicos de ácidos grasos, el perclorato y la acrilamida.](#)

Asimismo, acercamos el criterio de la UE sobre el control de acrilamida a los inspectores nacionales de sanidad, a través de la versión traducida al español de la [“Guía interpretativa del Reglamento \(UE\) 2017/2158, de la Comisión, de 20 de noviembre de 2017, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos”.](#)

Tal y como estaba previsto en el plan de actividades de este año 2019, en AESAN se trabajó en la edición de nuevas [recomendaciones de consumo de pescado para poblaciones sensibles debido a la presencia de mercurio,](#)



con la publicación de [40.000 posters](#) como material divulgativo distribuido en centros de salud y hospitales, de todo el territorio nacional, con objeto de lograr una mayor su difusión. Esta labor surge por la necesidad de revisar y actualizar las recomendaciones para población de riesgo dictadas por la AESAN y publicadas en nuestra web en 2011, puesto que EFSA, en su Opinión del año 2012, disminuyó la ingesta semanal tolerable (IST o TWI en inglés) de metilmercurio a 1.3  $\mu\text{g}/\text{kg}$  peso corporal y, asimismo, se cuenta con nuevas publicaciones científicas sobre los efectos de su exposición. También por la necesidad de revisión de datos de consumo actuales de las especies de pescado cuya concentración de mercurio es elevada, así como de los datos analíticos de presencia de este contaminante.

Los hidrocarburos de aceites minerales fueron unos de los contaminantes de los alimentos sobre los que se desarrolló una parte importante del trabajo. Participamos en la redacción del [Documento-Guía del Laboratorio Europeo de Referencia \(JRC\)](#) para abordar la vigilancia de hidrocarburos de aceites minerales en alimentos (MOSH y MOAH) y en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, y lanzamos a nivel UE un plan de vigilancia para recopilar datos de esta presencia, a través de la [Recomendación \(UE\) 2017/84](#) de la Comisión, de 16 de enero de 2017. Además representamos a nuestro país en el taller para expertos convocado con carácter de urgencia como respuesta a la notificación de la presencia de estos contaminantes (MOSH y MOAH) en alimentos infantiles detectada en algunos Estados miembros en el mes de noviembre, publicándose como resultado de esa reunión un [documento complementario sobre la técnica analítica aplicada a la detección de estas sustancias en alimentos infantiles](#)

También en 2019 se establecieron nuevos Límites Máximos para ciertos contaminantes, como la citrinina, el ácido erúxico y ácido cianhídrico, seguros para el consumidor y basados en la ciencia, que se publicaron en el [Reglamento \(UE\) 2019/1870 de la Comisión de 7 de noviembre de 2019](#), así como el [Reglamento \(UE\) 2019/1901 de la Comisión de 7 de noviembre de 2019](#) en lo que concierne a los contenidos máximos de en complementos alimenticios a base de arroz fermentado con levadura roja *Monascus purpureus*.

La AESAN ha participado activamente en la preparación de toda la legislación UE de contaminantes en alimentos a través los grupos de expertos de la Comisión Europea sobre contaminantes agrícolas, contaminantes indus-

triales y medioambientales y contaminantes orgánicos persistentes y en su aprobación en la sección de Seguridad toxicológica y Nuevos Alimentos del Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos.

También, en coordinación con las comunidades autónomas (CCAA), la AESAN ha llevado a cabo el desarrollo de los estudios prospectivos de contaminantes aprobados para el 2019, como el referido a la ocratoxina A en café verde, acrilamida en varios alimentos como cereales y cadmio en chocolate, entre otros. En todos ellos se contó con una participación muy activa del laboratorio de esta Agencia, el Centro Nacional de Alimentación, así como de otros laboratorios designados por las autoridades competentes de las CCAA, que también han colaborado en estos estudios como el Laboratorio Arbitral Agroalimentario del MAPA y el Laboratorio AINIA, designado por la Subdirección General de Sanidad Exterior.

Legislación aplicable: [http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/subseccion/legislacion\\_seguridad\\_alimentaria.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subseccion/legislacion_seguridad_alimentaria.htm)

### 2.1.2. AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS

Durante el año 2019, AESAN ha continuado trabajando en el texto de la versión refundida de la Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la calidad del agua destinada al consumo humano. Esta modificación, en la que esta Agencia trabaja en colaboración con otros departamentos ministeriales, obedece, entre otras cuestiones, a la conclusión de la iniciativa ciudadana europea sobre el derecho al agua que hizo evidente que, ciertas disposiciones de la Directiva 98/83/CE, debían actualizarse. Se identificaron cuatro áreas que ofrecen un margen de mejora, como la lista de valores paramétricos basados en la calidad, la dependencia limitada de un enfoque basado en el riesgo, las disposiciones imprecisas sobre la información del consumidor y las disparidades entre los sistemas de aprobación para materiales en contacto con el agua destinada para el consumo humano. Se trabaja sobre todo ello, junto con el hecho de que parte de la población, especialmente los grupos marginados, no tiene acceso regular al agua apta para el consumo humano, que también es un compromiso en virtud del Objetivo número 6 sobre Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030 de las Naciones Unidas. El texto de esta versión se publicará, probablemente, durante el año 2020.

Por otro lado se ha actualizado trimestralmente la [lista de aguas minerales naturales reconocidas oficialmente por España](#), de acuerdo al protocolo normalizado de trabajo aprobado. Esta lista actualizada ha sido enviada a la Comisión Europea para su publicación en el DOUE y se ha publicado en la web de AESAN.

Legislación aplicable:

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/ampliacion/agua\\_envasada.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/ampliacion/agua_envasada.htm)

### 2.1.3. INGREDIENTES TECNOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS

La AESAN ha participado activamente en la gestión de los posibles riesgos asociados al empleo de ingredientes tecnológicos en la producción de alimentos, especialmente mediante el debate y redacción de nueva legislación en los grupos de expertos europeos sobre aditivos, aromas y enzimas alimentarios, en los que representa a España, así como en su posterior



aprobación en la sección de Seguridad Toxicológica y Nuevos Alimentos del Comité Permanente de Plantas, Animales, Alimentos y Piensos de la Comisión Europea.

En lo referente a aditivos, es de interés resaltar que en el 2019 se han establecido nuevos usos autorizados en determinados alimentos, con dosis máximas en su caso para los aditivos E 120 (ácido carmínico), E 471 (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos) y E 585 (lactato ferroso), suponiendo tres modificaciones del Reglamento (CE) N° 1333/2008 sobre aditivos alimentarios. También hemos establecido, de manera armonizada con los demás Estados miembros de la UE, nuevos criterios de identidad y pureza para el colorante alimentario rojo carmín, plasmándose en una modificación del Reglamento (UE) N° 231/2012, por el que se establecen las especificaciones de los aditivos alimentarios.

Siguiendo con el ámbito de los [aditivos](#) destaca, aparte de la revisión constante de sus usos autorizados, la controversia generada por la medida francesa asociada al aditivo dióxido de titanio, que desde el 1 de enero de 2020 no puede ser utilizado en alimentos comercializados en dicho Estado miembro. Debatimos la cuestión en reuniones con la Comisión Europea, considerando desproporcionada la medida y coincidiendo como todos los demás países de la Unión Europea en esperar a la finalización de los estudios y dictámenes de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) el próximo año para adoptar una medida de gestión armonizada, si fuera necesario.

Además de lo anterior, y aunque se encuentre en su etapa inicial, conviene señalar que en AESAN trabajamos, junto con la Comisión Europea, en el avance de la vigilancia realista del uso y consumo de aromas y aditivos en los alimentos, seleccionando tareas dirigidas a coordinar y homogeneizar esta actividad de recogida de información específica por cada Estado miembro.

También se han aprobado las siguientes Notas interpretativas por el Comité Permanente de Plantas, Animales, Alimentos y Piensos:

- ❖ [Empleo de spray refrigerantes en alimentos a base de chocolate y/o azúcar.](#)
- ❖ [Categorización del macaroon en el sistema de categorización alimentaria del anexo II del Reglamento 1333/2008.](#)

En el ámbito nacional, por lo esperado y la importancia de la cuestión para la coordinación de los controles en todo el territorio nacional, cabe mencionar que, en este año 2019, se ha aprobado en la Comisión Institucional el documento elaborado por AESAN ["Directrices del Grupo de Trabajo Electrónico sobre el uso de Aditivos en Derivados de Carne"](#), que refleja criterios para discernir si los aditivos empleados en un derivado de carne comercializado son conformes o no con el Reglamento (CE) N° 1333/2008, sobre aditivos alimentarios, en función de la clasificación del derivado en cuestión como preparado de carne o producto cárnico y sin inducir, en ningún caso, a error al consumidor. Se pretende armonizar el criterio de los inspectores en todo el territorio, aclarar dudas con los sectores afectados y conseguir, en todo momento, un cumplimiento riguroso de la legislación sobre ese ámbito.

Con el fin de unificar criterios de actuación, se han aprobado también, en Comisión institucional, las notas interpretativas: [uso de aditivos y aromas en cuajo](#) y [uso de extractos vegetales en pescado y productos de la pesca](#). En 2019 AESAN ha propiciado, además, el desarrollo de un estudio analítico de vigilancia para la determinación de citratos, ascorbatos e histamina

en productos de la pesca, que ha requerido la toma de un número considerable de muestras y su análisis correspondiente. También destacar que se ha emitido el informe final correspondiente al estudio sobre la presencia de ácido dehidroacético en queso, que se realizó en el año 2018.

Asimismo, se sigue avanzando, mediante la consulta con todas las partes afectadas, en la futura normativa nacional, mediante Real Decreto, sobre [coadyuvantes tecnológicos](#). Esta normativa, de carácter horizontal, pretende establecer un listado de aquellas sustancias utilizadas como coadyuvantes tecnológicos, por los diferentes sectores, en la elaboración de los alimentos.

Ya en el ámbito de los [aromas alimentarios](#), cabría destacar los trabajos de esta Agencia como parte del Grupo de Expertos de la Comisión y, en particular, a raíz de una iniciativa de la delegación española, desarrollando la regulación del empleo de preparaciones aromatizantes en los alimentos, de acuerdo al Reglamento 1334/2008, sobre aromas y determinados ingredientes aromatizantes utilizados en los alimentos.

Además, en 2019 hemos revisado las condiciones de uso en alimentos de la sustancia aromatizante N-(2-Metilciclohexil)-2,3,4,5,6-pentafluorobenzamida ([FL.16.119](#)) y hemos retirado la autorización de otra sustancia, la furan-2(5H)-ona ([FL.10.066](#)), debido a su genotoxicidad, con el fin de proteger a los consumidores. Ello ha provocado la revisión de la legislación de aplicación (Reglamento (CE) N° 1334/2008 de la Comisión Europea).

En lo que respecta a las [enzimas alimentarias](#), el año 2019 no ha supuesto un gran avance. No obstante, hemos trabajado en un borrador de la lista de enzimas autorizadas en alimentos y del llamado "Registro", según el artículo 17 del Reglamento (CE) N° 1332/2008, sobre enzimas alimentarias, que identificará aquellas enzimas para las que se haya presentado una solicitud que deban estudiarse para incorporarse a la lista de la Unión.

Por último, con la intención de favorecer la coordinación en las actuaciones que implican a las diferentes autoridades competentes en el ámbito de la seguridad alimentaria, como viene siendo habitual en años anteriores, los técnicos responsables de la gestión de los riesgos asociados a los in-



ingredientes tecnológicos han participado en 2 reuniones de la Comisión Permanente de Seguridad Alimentaria, que se han convocado con representantes de las diferentes comunidades autónomas, lo que ha permitido compartir puntos de vista e interpretaciones de la legislación de aplicación en cada caso, incluyendo 2 notas interpretativas que figuran actualmente colgadas en la web de la AESAN.

Esta Agencia, además, desarrolla una labor permanente de asesoramiento y educación resolviendo cuestiones y preocupaciones que tanto ciudadanos como operadores alimentarios remiten a través de la aplicación SIAC -Sistema de información y atención al ciudadano- preparada al efecto.

Legislación aplicable:

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/subseccion/legislacion\\_seguridad\\_alimentaria.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subseccion/legislacion_seguridad_alimentaria.htm)

#### 2.1.4. MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

Los [materiales en contacto con alimentos](#), tales como envases, bandejas, vajilla, etc., son un campo de trabajo en seguridad alimentaria que se está desarrollando a gran velocidad, especialmente tras la entrada en vigor del nuevo Reglamento de controles oficiales, que los equipara a los propios alimentos en su vigilancia. De la misma forma que se ha indicado en el caso de los ingredientes tecnológicos, la AESAN participa en todo el desarrollo normativo relacionado a través de su presencia en el correspondiente Grupo de Expertos de la Comisión, así como en el Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos.

En este sentido puede resultar de interés conocer que se han producido dos modificaciones importantes de la norma que regula a los plásticos de uso alimentario, el Reglamento (UE) N° 10/2011, fundamentalmente para corregir las condiciones de uso autorizadas para diferentes sustancias que pueden emplearse en su producción. También trabajamos en una nueva medida específica relacionada con epoxi-silanos, respecto a los que se han identificado usos más allá de los previstos en la regulación actual, que podrían suponer riesgos para los consumidores.

Además, AESAN participa en la evaluación y aprobación de los diferentes procesos de reciclado de plásticos para poder ser usados en contacto con alimentos, bajo la solicitud de los operadores y tras el aval de EFSA. Se espera la publicación de más de 140 decisiones que autorizan procesos en la UE, fundamentalmente referidos a plásticos PET. Su objetivo es que, además de regular esta actividad y dotarla de la estabilidad jurídica, se garantice la seguridad para los consumidores de aquellos alimentos en los que ese plástico reciclado se emplee.

AESAN forma parte de la Comisión Interministerial de la Estrategia de Economía Circular del Gobierno de España, para conseguir los objetivos del programa España Circular 2030. Los efectos negativos asociados a la mencionada generación y abandono de residuos han motivado la implementación, por parte de la Comisión Europea y los Estados miembros de la Unión, de acciones integradas en una estrategia identificada como "economía circular". Con ella pretendemos que el diseño y utilización de plásticos y productos de plástico respeten plenamente las necesidades de reutilización, reparación y reciclado, y en la que se desarrollen y promuevan materiales más sostenibles.

Es reseñable que esta Agencia ha lanzado y coordinado, a nivel nacional, un plan de control oficial para conocer la prevalencia de la migración de determinadas sustancias desde materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, al igual que los demás países de la UE. Destacan las acciones desarrolladas por la AESAN para favorecer la participación de varias comunidades autónomas y laboratorios de salud pública españoles en la ejecución del mismo durante el año 2019.

Por último, como es habitual, la AESAN, además, desarrolla una labor permanente de asesoramiento y comunicación, resolviendo cuestiones y preocupaciones que tanto ciudadanos como operadores alimentarios remiten a través de la aplicación SIAC preparada al efecto.

Legislación aplicable:

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/subseccion/legislacion\\_seguridad\\_alimentaria.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subseccion/legislacion_seguridad_alimentaria.htm)



### 2.1.5. RESIDUOS DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS Y DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS EN LOS ALIMENTOS

A lo largo del año 2019, esta Agencia ha participado en el establecimiento de límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos, para asegurar que el uso de estos productos en los cultivos no conlleva repercusión alguna para la salud de los consumidores, ni a corto ni a largo plazo. Hemos debatido, en representación de España, en Bruselas y finalmente aprobado y publicado, hasta 17 nuevas modificaciones del [Reglamento \(CE\) N° 396/2005](#), que establece de manera armonizada en la Unión Europea los Límites Máximos de Residuos (LMR) de plaguicidas permitidos en los alimentos. Estos límites están basados en las buenas prácticas agrícolas y la menor exposición del consumidor necesaria para proteger a todos los consumidores, incluidos aquellos más vulnerables (niños, vegetarianos, embarazadas...) y están sometidos a un proceso de revisión continua que tiene en cuenta la información científica disponible más actualizada, así como los cambios en las prácticas agrícolas, de manera que la exposición de la población a estos residuos sea la menor posible y, siempre, sin consecuencias para su salud. Para ello asistimos y representamos a nuestro país en las reuniones de la sección de residuos del Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos de la Comisión Europea, en coordinación con el Ministerio de Agricultura, Pesca, y Alimentación.

Por otro lado, es importante destacar nuestro papel como evaluadores de las solicitudes de fijación de los citados límites máximos, en lo que a la exposición al consumidor se refiere y su elevación posterior a la EFSA, para ser finalmente incorporadas a la legislación europea. A lo largo de 2019 hemos continuado trabajado con tres expedientes de tolerancias a la importación, que se habían iniciado en 2018, relativos a las sustancias tiabendazol y acetocloro, así como con un expediente adicional presentado en junio de 2019, para la sustancia activa clorpirifos, cuya evaluación fue finalmente denegada en base a la evaluación de riesgo realizada. Asimismo, en nuestra labor de asesoramiento e información en el ámbito de residuos, se han mantenido diferentes reuniones con sectores relacionados con este trabajo de seguridad alimentaria, tratando temas como la presencia de residuos en determinados alimentos, buenas prácticas agrícolas y asuntos regulatorios con AEPLA, o usos menores de ciertos productos fitosanitarios.

Durante este año, además, hemos seguido participando en los grupos de trabajo europeos específicos como son el grupo de trabajo de Fijación de límites máximos seguros y realistas de clorato en alimentos, para armonizar el enfoque europeo en cuanto a la presencia de clorato en los productos más conflictivos, como pueden ser los productos procesados, llegando a alcanzar el consenso necesario en una propuesta de reglamento. Este trabajo ha sido especialmente importante para España donde el agua es clorada, estando prevista su votación final para principios del año 2020 y, como siempre, previendo que será también revisado a la luz de nuevas informaciones científicas a los cinco años de su publicación. Por otro lado, hemos continuado nuestro trabajo en el Grupo de expertos de la Comisión en el Programa de Control coordinado multianual para abordar la retirada y la inclusión de nuevas sustancias activas o cambios de matrices a analizar por los Estados miembros, España incluida, sobre productos en el mercado de cara al trienio 2021-2023.

A nivel nacional, en coordinación con las CC AA, AESAN ha lanzado un estudio analítico de vigilancia de residuos de plaguicidas en alimentos, en particular relativo a la presencia de residuos de prosulfocarb y otras sustancias activas no autorizadas para su uso en el cultivo de la aceituna de producción de aceite (aceite de oliva).

Dentro de las labores de comunicación, esta Agencia ha publicado un tríptico informativo titulado ["Residuos de Plaguicidas ¿Cuánto sabes?"](#) dirigido a los consumidores y a los profesionales de la Salud Pública. En él se informa, de una manera sencilla, sobre qué son los productos fitosanitarios y sus residuos, para qué se utilizan, cómo se autorizan y cómo se controlan los residuos que pudieran quedar en los alimentos tras su aplicación. Finalmente, se aportan los datos más recientes del control realizado por las autoridades sanitarias de estos residuos y se pone de manifiesto el alto grado de cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria en vigor, de los alimentos puestos en el mercado.

En relación a los residuos de medicamentos veterinarios, en el 2019 hemos continuado trabajando en el seno del [Comité de Medicamentos veterinarios \(CODEM-VET\)](#) y [Comité de Disponibilidad de medicamentos veterinarios \(CODI-VET\)](#), ambos dependientes de la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios (AEMPS), asegurando las condiciones de autorización de los mismos en animales productores de alimentos. A nivel



nacional, también colaboramos y prestamos asesoramiento a la Comisión Nacional del Plan nacional de Investigación de Residuos (PNIR).

Finalmente hay que remarcar que, en el Servicio de gestión de residuos, resulta un factor clave la coordinación entre las diferentes autoridades competentes, así como la difusión e interpretación de información técnica a las autoridades competentes de las comunidades autónomas, operadores comerciales, laboratorios y consumidores. Ejemplo de ello son la colaboración en la elaboración de guías para la programación de los planes de control oficial de residuos de plaguicidas, así como los cálculos de exposición específicos, realizados en relación a los residuos notificados por el sistema de alerta rápida de alimentos y piensos, entre otros.

Legislación aplicable:

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/ampliacion/residuos\\_plaguicidas.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/ampliacion/residuos_plaguicidas.htm)

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/ampliacion/residuos\\_medicamentos\\_veterinarios.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/ampliacion/residuos_medicamentos_veterinarios.htm)

## 2.2. GESTIÓN DE RIESGOS BIOLÓGICOS

### 2.2.1. REGLAMENTOS DE HIGIENE

#### 2.2.1.1. Higiene de los alimentos

##### 2.2.1.1.1. Desarrollo sostenible y flexibilidad

En el marco de los trabajos iniciados para fomentar el desarrollo sostenible, se está tramitando un Proyecto de Real Decreto por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

Este proyecto promueve el consumo de proximidad, contribuyendo así a preservar tradiciones, la diversidad biológica y los productos regionales, favoreciendo la viabilidad de los pequeños productores de alimentos y evitando la despoblación del medio rural.

En el proyecto se establecen medidas que contribuyan a la correcta aplicación en España de los [Reglamentos \(CE\) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, y nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.](#)

Asimismo, se establecen medidas de flexibilidad que permitan algunas excepciones o adaptaciones de los requisitos de los anexos de los citados reglamentos para determinados tipos de establecimientos y productos, por ejemplo, los pequeños mataderos, así como los mataderos móviles, podrán exceptuarse del cumplimiento de ciertos requisitos estructurales, siempre que se adopten medidas que garanticen la seguridad de los productos.

Además, se regulan las actividades excluidas del ámbito de aplicación de los reglamentos mencionados, como el suministro directo por parte del productor de pequeñas cantidades de carne procedente de aves de corral y lagomorfos sacrificados en la explotación al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor que suministran directamente dicha carne al consumidor final.

En este mismo marco se han continuado los trabajos previos a la tramitación de dos proyectos normativos:

- ❖ Proyecto normativo dirigido al comercio minorista, con el objetivo de regular determinados requisitos en materia de higiene, así como establecer medidas de flexibilidad y adaptaciones para los pequeños establecimientos y para el suministro directo de alimentos preparados en locales utilizados principalmente como vivienda privada, favoreciendo el comercio de proximidad.
- ❖ Proyecto sobre donaciones y reducción del desperdicio: para facilitar la donación de alimentos, principalmente desde comercios minoristas, estableciendo un marco jurídico claro tanto para los operadores de establecimientos alimentarios que realizan donaciones de alimentos como para los que los reciben, indicando las distintas responsabilidades de cada actor (donante y receptor). Se abordarán aspectos sobre la vida útil de los alimentos, posibilitando y estableciendo requisitos para la congelación en comercio minorista de los alimentos que se vayan a donar. Se valorará también la posibilidad de favorecer las donaciones de alimentos, cuyas fechas de consumo preferente estén sobrepasadas, bajo la premisa de que los mismos deben ser alimentos seguros para el consumidor.

En cuanto la flexibilidad en la aplicación de la normativa de higiene alimentaria, se ha elaborado, a través del Grupo de Trabajo de alimentos tradicionales con las CCAA, el [Documento de orientación sobre las excepciones para alimentos con características tradicionales en el marco del Reglamento \(CE\) nº 2074/2005](#) para establecer criterios comunes a la hora de determinar lo que se entiende por alimento con características tradicionales, en el marco del Reglamento 2074/2005 sobre medidas de aplicación de los reglamentos de higiene.

### 2.2.2. GUÍAS NACIONALES DE BUENAS PRÁCTICAS Y DE APLICACIÓN DEL APPCC

La AESAN ha revisado durante 2019, en grupos de trabajo con las CCAA, 4 guías de diferentes sectores, que se encuentran en distintos estados de tramitación según el ["Procedimiento a seguir para el estudio y elaboración de guías nacionales de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del sistema APPCC"](#), aprobado por la Comisión Institucional:

- ✓ Guía para la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico en el sector cervecero español.
- ✓ Guía de Prácticas Correctas de Higiene en establecimientos detallistas de productos de la pesca y Acuicultura (FEDEPESCA).
- ✓ Guía de Buenas Prácticas para la Fabricación y Comercialización de Complementos Alimenticios (AFEPADI).
- ✓ Guía de buenas prácticas para la prevención de Anisakis en la cadena de suministros de productos de la pesca (AECOC).

### 2.2.3. GUÍAS COMUNITARIAS DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y DE APLICACIÓN DEL APPCC

Durante 2019, AESAN ha participado en la revisión de varias guías elaboradas por los sectores de la UE:

- ✓ Sharing Good Practices in slaughter hygiene. General Guidelines (UECVB)
- ✓ Guide on Good Hygiene Practices for producers of insects as food & feed (IPIFF)
- ✓ Hygiene guidelines for the production of quick-frozen fruits, vegetables and herbs in control of *Listeria monocytogenes* (PROFEL)
- ✓ Guidelines for Good Hygiene Practice for bottled water coolers (WE)

### 2.2.4. PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

El 17 de mayo de 2019 se publicaron dos nuevos reglamentos sobre el control oficial de los alimentos de origen animal, los cuales comenzaron a ser de aplicación a partir del 14 de diciembre de 2019:

- ❖ Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión, de 8 de febrero de 2019, relativo a normas específicas respecto a la realización de controles oficiales sobre la producción de carne y respecto a las zonas de producción y reinstalación de moluscos bivalvos vivos de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo.
- ❖ Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 de la Comisión, de 15 de marzo 2019, por el que se establecen disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 de la Comisión en lo que respecta a los controles oficiales.

Con motivo de la publicación de los mencionados reglamentos, el 23 de octubre de 2019 se organizó una Jornada sobre la nueva normativa de controles oficiales de los productos de origen animal dirigida tanto a las autoridades competentes como a los operadores de la industria alimentaria.



También se ha creado con las comunidades autónomas un Grupo de trabajo sobre el control oficial de los productos de origen animal para establecer criterios con vistas a la aplicación de los nuevos reglamentos. Este grupo está trabajando en una guía de orientaciones sobre los casos en que realizar procedimientos adicionales a la inspección post mortem de rutina en matadero.

Por otra parte, dentro del plan de acción propuesto por las autoridades competentes de España para responder a las recomendaciones 1, 2 y 3 del informe de la auditoría DG (SANTE) 2017-6301, sobre la producción y comercialización de productos pesqueros derivados de especies de atún, se encontraba la de elaborar una Guía con criterios de orientación en el control oficial de la cadena de producción de atún congelado. Para ello se creó un Grupo de Trabajo integrado por AESAN, MAPA, las comunidades autónomas en las que hay inscritos buques congeladores de atún o disponen de establecimientos fabricantes de atún descongelado y SANEX. Este documento se finalizó en 2019, siendo aprobado por la Comisión Institucional de 21 de junio.

También se han mantenido reuniones con las dos asociaciones que agrupan los buques cerqueros congeladores en nuestro país, para el diseño y la realización de estudios de la capacidad de congelación de estos buques, con el fin de comprobar el cumplimiento con las condiciones de higiene establecidas por la normativa de la UE. La realización de estos estudios es otra de las acciones propuestas dentro del plan de acción de la citada auditoría. Se han revisado los diversos borradores de los estudios dentro del Grupo de Trabajo que elaboró la Guía para el control oficial de la cadena de producción de atún.

En materia de moluscos bivalvos vivos (MBV), como consecuencia de las dificultades de interpretación en la legislación que regula los requisitos de higiene de estos productos, sobre todo a raíz de la detección de irregularidades en la entrada de MBV procedentes de Portugal y de la aparición de nuevas actividades de comercialización, se ha iniciado la elaboración de un documento interpretativo, junto a las comunidades autónomas, sobre diversos aspectos en esta materia.

Por otro lado, a nivel nacional, se acordaron las Directrices para el registro de empresas de transporte de pieles desde mataderos a centros de recogida y tenerías que suministran materias primas para la producción de gelatina destinada al consumo humano.



En relación con la leche cruda, se ha actualizado la información disponible en la [web de la AESAN](#), clarificando que actualmente la comercialización de leche cruda destinada a la venta directa al consumidor final no está prohibida en España, siempre que se cumplan los requisitos que establece la normativa de la Unión Europea (UE) y nacional al respecto. No obstante, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) desaconseja el consumo de leche cruda sin hervir previamente, debido al riesgo de presencia de microorganismos patógenos.

Asimismo, puesto que históricamente en España se ha comercializado leche cruda conforme a la normativa vigente en cada momento, se ha elaborado un [histórico sobre la legislación en España sobre la leche cruda](#). En el proyecto de Proyecto de Real Decreto por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación, se han desarrollado requisitos adicionales a los establecidos en la normativa de la Unión Europea para la comercialización de leche cruda destinada a la venta directa al consumidor. Estos requisitos están basados en los últimos dictámenes científicos disponibles.

### 2.2.5. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

La AESAN ha participado en el Grupo de Expertos de Criterios Microbiológicos de la Comisión Europea que ha elaborado el [Reglamento \(UE\) 2019/229 de la Comisión de 7 de febrero de 2019 por el que se modifica el Reglamento \(CE\) nº 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, en lo que se refiere a determinados métodos, al criterio de seguridad alimentaria para \*Listeria monocytogenes\* en las semillas germinadas y a los criterios de higiene de los procesos y de seguridad alimentaria relativos a los zumos de frutas y hortalizas no pasteurizados](#).

Asimismo, ha participado en la elaboración del [Reglamento \(UE\) 2020/205](#) de la Comisión, de 14 de febrero de 2020, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 en lo relativo a la Salmonella en la carne de reptiles.

Además, la AESAN, junto con las comunidades autónomas, a través del Grupo de trabajo sobre criterios microbiológicos en alimentos, está actualizando las [Directrices para el muestreo oficial de líneas de producción de alimentos listos para el consumo que pueden plantear riesgo de \*Listeria monocytogenes\* y actuaciones consiguientes](#), cuyo objetivo es proporcionar una herramienta técnica de utilidad a las autoridades competentes para la verificación del cumplimiento del Reglamento (CE) nº 2073/2005.

Dada la importancia del control de *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo, se ha elaborado el [Documento de orientación para la verificación de estudios de vida útil en relación con \*Listeria monocytogenes\* en alimentos listos para el consumo](#). Su objetivo es proporcionar una herramienta, a las autoridades competentes, para verificar la adecuación de los estudios de vida útil preceptivos en relación con *Listeria monocytogenes* elaborados por los operadores de empresas alimentarias dedicadas a la fabricación, envasado y/o reenvasado de alimentos listos para el consumo. Contiene una serie de ejemplos, preparados por la Red Temática de Excelencia de evaluación cuantitativa de riesgos biológicos en España (BIOQURA) y el documento ha sido valorado por el Comité Científico de la AESAN. Además, la AESAN organizó una Jornada sobre estudios de vida útil en alimentos destinada a las autoridades competentes en el control oficial de alimentos.

Adicionalmente se ha actualizado la información relativa a determinadas enfermedades de transmisión alimentaria, en la página web de la AESAN, a la vista de la información científica reciente y con el objetivo de hacerla más accesible al consumidor, concretamente la relativa a la [listeriosis](#) y al [botulismo](#).

Teniendo en cuenta las nuevas recomendaciones alimentarias en relación con los metales pesados, así como la información derivada de diversos brotes de toxiinfecciones alimentarias en la UE, se ha comenzado a trabajar en la revisión de las recomendaciones dirigidas a embarazadas y, durante 2020, se procederá a la impresión y distribución del nuevo material.

### 2.2.6. ENCEFALOPATÍAS ESPONGIFORMES TRANSMISIBLES (EETS)

La AESAN ha participado en el Grupo de Expertos de EET de la Comisión Europea que ha elaborado los siguientes reglamentos:

- ❖ [Reglamento \(UE\) 2019/319 de la Comisión](#), de 6 de febrero de 2019, que modifica el anexo IX del Reglamento (CE) n.º 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo XV del Reglamento (UE) n.º 142/2011 de la Comisión en cuanto a la certificación sanitaria para la importación en la Unión por lo que se refiere a las encefalopatías espongiformes transmisibles.
- ❖ [Reglamento \(UE\) 2019/1091 de la Comisión](#), de 26 de junio de 2019, por el que se modifica el anexo IV del Reglamento (CE) n.º 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los requisitos para la exportación de productos que contengan proteína animal transformada derivada de rumiantes y de no rumiantes.

### 2.2.7. ZONOSIS

Se ha actualizado el [Plan Nacional de Contingencia Frente a Triquina](#), teniendo en cuenta una solicitud realizada por la Real Federación Española de Caza (RFEC), para mejorar la redacción de algunos apartados. Asimismo, se ha actualizado el procedimiento de envío de muestras al Laboratorio Nacional de Referencia y se ha incluido la posibilidad, recogida en la normativa, de enviar las muestras para la determinación de la especie de *Trichinella* al Laboratorio Comunitario de Referencia.

También, en relación con la triquina, se han iniciado los trabajos, junto a la Real Federación Española de Caza, para desarrollar un tríptico sobre la prevención de la triquinosis dirigido a los cazadores.

Por otra parte, se ha mantenido una intensa coordinación con los sectores, otros Ministerios y las comunidades autónomas, a través del Grupo de Trabajo de Anisakis, en materia de prevención de la presencia del parásito a lo largo de la cadena de producción y comercialización del pescado. Destacan, en esta materia, las actuaciones para la utilización de equipos que inactivan el parásito en los barcos, la mejora de la formación del sector a través de guías y la creación de una estrategia común de comunicación.

### 2.2.8. SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL NO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO (SANDACH)

La correcta gestión y control de los subproductos animales no destinados a consumo humano (SANDACH) es fundamental para evitar riesgos para la salud pública y la sanidad animal, así como para el medio ambiente.

Tras la auditoría que la Unidad F de la Comisión Europea (HAFF) 2019-6645 llevó a cabo en España en el mes de mayo de 2019, para evaluar la aplicación de los requisitos en materia de higiene, trazabilidad y comercio de las proteínas animales transformadas, incluidas exportaciones, importaciones y comercio dentro de la Unión, se ha evidenciado la necesidad de elaborar un Procedimiento para el control de la gestión de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) en establecimientos alimentarios, acordándose que fuese redactado por la AESAN en el seno de la Comisión nacional de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano. El trabajo para la preparación del borrador se inició en el último trimestre del año.

La AESAN ha participado en las reuniones que se han celebrado de la Comisión Nacional de Coordinación en materia de Alimentación Animal y la Comisión Nacional de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano (SANDACH).

### 2.2.9. BIENESTAR ANIMAL

Durante el año 2019, dentro del Grupo de Trabajo de Bienestar Animal con las comunidades autónomas, se ha continuado trabajando en la armonización de criterios relacionados con el [Reglamento \(CE\) 1099/2009, del Consejo, de 24 de septiembre de 2009, relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza](#). Actualmente se está trabajando en el procedimiento normalizado de trabajo (PNT) "Actuaciones del Servicio Veterinario Oficial ante el sacrificio de animales por rito religioso".

Además, este grupo continuó con la modificación de los documentos "Ap-titud de los animales para el transporte", "Actuaciones del Servicio Veterinario Oficial ante la llegada de animales al matadero y su evaluación para



el transporte" (PNT-7) y "Actuaciones del Servicio Veterinario Oficial ante la llegada al matadero de animales sacrificados de urgencia en la explotación de origen", como consecuencia de las recomendaciones del informe de la Auditoría DG (SANTÉ) 2017/612 sobre evaluación de actividades. El objeto es recoger en estos documentos las lesiones por caudofagia de los animales que llegan a matadero.

Por otra parte, se detectaron errores en la versión en español de las [fichas informativas \("factsheets"\)](#) sobre bienestar animal en el momento del sacrificio, publicadas por la Comisión Europea en su web. Estas fichas pretenden ayudar a los trabajadores de los mataderos a comprender y aplicar mejor la legislación sobre bienestar en el momento del sacrificio. Después de comunicar los fallos detectados a la Comisión, esta procedió a corregir la información que había publicado.

### 2.2.10. ALIMENTOS IRRADIADOS

Como punto de contacto con la Comisión Europea, se remitió el informe de los controles efectuados en España sobre irradiación de alimentos correspondientes al año 2018 en cumplimiento de la [Directiva 1999/2/CE](#) relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.

Asimismo, la Comisión Europea ha continuado con el estudio que inició en 2018 y cuya finalidad es evaluar si la legislación comunitaria actual, en materia de alimentos irradiados, permite cumplir con los objetivos de la UE en materia de salud y seguridad alimentaria. España es uno de los Estados miembros que forma parte de este estudio, el cual está previsto que finalice en 2020.

## 2.3. GESTIÓN DE RIESGOS NUTRICIONALES

### 2.3.1. INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

Han continuado los trabajos tanto para el desarrollo del Reglamento como para una mejor aplicación de las nuevas disposiciones que regulan la información alimentaria. En este sentido, cabe señalar que la



actividad se ha centrado en los trabajos para la elaboración de un Documento de preguntas y respuestas, que resulte de utilidad a las autoridades competentes de control oficial y a los operadores alimentarios, en relación con la aplicación del Reglamento de Ejecución (UE) 2018/775 de la Comisión de 28 de mayo de 2018 por el que se establecen disposiciones de aplicación del artículo 26, apartado 3, del Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en lo que se refiere a las normas para indicar el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario de un alimento.

Por otra parte, han continuado los trabajos para el desarrollo del Sistema de Información Alimentaria en la UE, consistente en una base de datos en la que se puede encontrar toda la normativa nacional y comunitaria relativa a etiquetado en los diferentes alimentos o categorías de alimentos.

En lo relativo al etiquetado nutricional en el frontal del envase, se ha trabajado paralelamente a dos niveles. Por una parte, se ha participado activamente en el grupo de trabajo electrónico del Codex de Etiquetado de los alimentos sobre etiquetado nutricional frontal dirigido a la elaboración de un borrador de norma o directriz Codex en esta materia. Por otro lado, se

ha procedido a la elaboración del borrador de norma para la utilización del logotipo Nutri-Score.

Se han elaborado informes técnicos, derivados de denuncias de asociaciones de consumidores, en relación con el etiquetado, presentación y publicidad de determinados alimentos, promoviendo la puesta en marcha de actuaciones por parte de las empresas implicadas y las autoridades competentes de las comunidades autónomas, con objeto de que se corrigieran aquellos aspectos que no se ajustaban a la normativa vigente.

También hemos dado respuesta a un gran número de consultas relativas a la información alimentaria facilitada al consumidor, remitidas por empresas del sector alimentario, asociaciones representativas del sector alimentario, comunidades autónomas y ciudadanos, a través de la aplicación de atención al ciudadano (SIAC), por correo electrónico, telefónicamente y por escrito.

Se han mantenido reuniones bilaterales con asociaciones representativas del sector y con empresas con objeto de atender sus preocupaciones y asesorarles para un correcto cumplimiento de la legislación vigente en materia de información alimentaria facilitada al consumidor.

Hemos participando en grupos de trabajo multilaterales, en el marco del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria, para asesorar en la elaboración de los programas de control oficial relativos a la información al consumidor y las alergias alimentarias.

Hemos elaborado informes en respuesta a las notificaciones de Alertas relativas a información alimentaria al consumidor, alérgenos y complementos alimenticios recibidas a través de la aplicación ALCON.

Se han elaborado respuestas a Preguntas Parlamentarias y Proposiciones no de Ley relacionadas con la información al consumidor (Nutri-Score, información nutricional, etiquetado de alérgenos, colectivo celiaco, etiquetado de grasa de palma, etc.).

En lo relativo al etiquetado precautorio de alérgenos, continúan los trabajos para el establecimiento de un reglamento de ejecución.

### 2.3.2. DECLARACIONES NUTRICIONALES Y DE PROPIEDADES SALUDABLES EN LOS ALIMENTOS

Se sigue a la espera de que la Comisión Europea impulse la tramitación del proyecto de Reglamento para la autorización de 25 declaraciones del artículo 14.1b, relativas al desarrollo y la salud de los niños, en cuya elaboración ha participado la AESAN.

A lo largo del año 2019 se ha publicado el Reglamento (UE) 2019/651 de la Comisión de 24 de abril de 2019 por el que se deniega la autorización de la declaración de propiedades saludables relativa al desarrollo y la salud de los niños relativa a «Nutrimune<sup>®</sup>» (leche de vaca, desnatada, pasteurizada, fermentada con *Lactobacillus paracasei* CBA L74) y la defensa inmunitaria en el tubo digestivo y las vías respiratorias altas de los niños de corta edad, por haber considerado la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) que, a partir de los datos presentados, las pruebas científicas eran insuficientes para establecer una relación de causa a efecto.

Se ha asesorado al sector alimentario y se han elaborado informes para el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en relación a los mensajes que se realizan en campañas de promoción de alimentos subvencionadas por la Comisión en el marco de los Reglamentos (UE) 1144/2014 y 2015/1829.

Se han elaborado informes técnicos, derivados de denuncias de asociaciones de consumidores, en relación con declaraciones nutricionales y de propiedades saludables que figuran en el etiquetado, presentación y publicidad de determinados alimentos, promoviendo la puesta en marcha de actuaciones, por parte de las empresas implicadas y las autoridades competentes de las comunidades autónomas, con objeto de que se corrigieran aquellos aspectos que no se ajustaban a la normativa vigente.

Se han elaborado respuestas a un gran número de consultas, relativas a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables, remitidas por empresas del sector alimentario, asociaciones representativas del sector alimentario, comunidades autónomas y ciudadanos que se reciben por la aplicación de atención al ciudadano (SIAC), por correo electrónico, telefónicamente y en papel.



Se han mantenido reuniones bilaterales con asociaciones representativas del sector y con empresas con objeto de atender sus preocupaciones y asesorarles para el cumplimiento de la legislación vigente en materia de declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.

Se viene participando en grupos de trabajo multilaterales en el marco del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria para asesorar en la elaboración de los programas de control oficial relativos a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.

Se han elaborado respuestas a una multitud de Preguntas Parlamentarias y Proposiciones no de Ley relacionadas con las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables que figuran en los alimentos

### 2.3.3. PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Hemos continuado los trabajos sobre el control de la publicidad de los productos alimenticios, mediante una estrecha colaboración con otras Unidades de la Agencia, iniciando el seguimiento de la publicidad de aquellos productos que incumplen con la normativa vigente.

### 2.3.4. ALIMENTOS PARA GRUPOS ESPECÍFICOS

Desde el 20 de julio de 2016 es de aplicación el Reglamento (UE) N° 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de junio de 2013, relativo a los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad, los alimentos para usos médicos especiales y los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso y por el que se derogan la Directiva 92/52/CEE del Consejo, las Directivas 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE y 2006/141/CE de la Comisión, la Directiva 2009/39/CE del Parlamento Europeo y del Consejo y los Reglamentos (CE) N° 41/2009 y (CE) N° 953/2009 de la Comisión.

A lo largo del 2019, se ha continuado trabajando en el desarrollo del Reglamento (UE) N° 609/2013, respecto a la normativa que queda pendiente

de elaboración, el Reglamento Delegado que regule los alimentos a base de cereales y alimentos infantiles. La AESAN ha participado activamente en el grupo de expertos que está elaborando la propuesta de normativa, dirigido por la Comisión Europea. Se han tenido en cuenta las conclusiones aportadas por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) sobre la edad adecuada para la introducción de la alimentación complementaria en lactantes y niños de corta edad.

Se ha participado en la cuadragésimo primera reunión del Comité del Código sobre Nutrición y Alimentos para Usos Dietéticos Especiales (CC-NFSDU41), celebrada entre el 24 y el 29 de noviembre en Dusseldorf, Alemania. En esta sesión del Comité continuó el avance en la elaboración de estándares internacionales para los preparados para lactantes, preparados de continuación, fórmula infantil, fórmulas de continuación para niños de corta edad, alimentos «terapéuticos» listos para su uso, la declaración «libre de ácidos grasos trans», la definición de «biofortificación», los valores de referencia de nutrientes-necesidades para lactantes de 6 a 12 meses y niños de corta edad de 12 a 36 meses, así como el empleo de aditivos en las categorías de alimentos anteriormente mencionadas.

Se ha publicado durante 2019 el Reglamento Delegado (UE) 2019/828 de la Comisión, de 14 de marzo de 2019, por el que se modifica el Reglamento Delegado (UE) 2016/127 en lo que se refiere a los requisitos de vitamina D aplicables a los preparados para lactantes y los requisitos de ácido erúrico aplicables a los preparados para lactantes y preparados de continuación.

### 2.3.5. ALIMENTOS PARA USOS MÉDICOS ESPECIALES. OFERTA DE ALIMENTOS PARA USOS MÉDICOS ESPECIALES SUSCEPTIBLES DE FINANCIACIÓN POR EL SISTEMA NACIONAL DE SALUD

Desde el 22 de febrero de 2019, en lo que respecta a los alimentos para usos médicos especiales destinados a población distinta de los lactantes, es de total aplicación el Reglamento Delgado (UE) 2016/128 de la Comisión, de 25 de septiembre de 2015, que complementa el Reglamento (UE) N° 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los requisitos específicos de composición e información aplicables a los alimentos para usos médicos especiales, quedando derogado, en lo que

afecta a los alimentos para usos médicos especiales destinados a la población distinta de los lactantes, el Real Decreto 1091/2000 por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria específica de los alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales.

La AESAN ha continuado llevando a cabo, en colaboración con la Subdirección General de Cartera de Servicios del Sistema Nacional de Salud y Fondos de Compensación de la Dirección General de Cartera Básica de Servicios del Sistema Nacional de Salud y Farmacia del Ministerio de Sanidad, el estudio, valoración, asignación de código tipo y tramitación para la adjudicación del código de identificación para los alimentos destinados a usos médicos especiales susceptibles de financiación por el Sistema Nacional de Salud. Durante el año 2019, se han valorado 250 expedientes relativos a alimentos para usos médicos especiales y se ha tramitado la baja de 17 solicitudes de alimentos para usos médicos especiales, incluidos en la Oferta de Productos dietéticos del Sistema Nacional de Salud.

Se han llevado a cabo numerosas reuniones con empresas del sector de los alimentos para usos médicos especiales, en aras de un mayor entendimiento y comprensión de la nueva normativa aplicable, con la entrada en vigor del Reglamento Delegado (UE) 2016/128 de la Comisión. Han sido más de quince reuniones con el sector, que han incluido a operadores económicos dedicados a la fabricación y distribución de estos productos alimenticios en nuestro país, así como a agrupaciones empresariales como ANDI, que han favorecido la comprensión y el entendimiento de los puntos más novedosos del nuevo Reglamento Delegado.

### 2.3.6. COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

Durante el año 2019 se ha llevado a cabo la revisión y estudio de 294 solicitudes de notificación de complementos alimenticios presentados en la AESAN, correspondientes a complementos comercializados por empresas extranjeras de la UE.

Se han resuelto consultas de ciudadanos, empresas del sector de complementos alimenticios, etc. a través de la plataforma SIAC, todas ellas re-

lacionadas, con aspectos entre otros, de la regulación de complementos alimenticios y alimentos enriquecidos.

Por otra parte, se mantiene contacto con las CCAA, para resolución de consultas desde esta Agencia con la AEMPS, en lo relacionado a la legislación de complementos alimenticios.

Durante el año 2019, debido a la cantidad de “Nuevos alimentos” que se han aprobado e incorporado para su uso como ingredientes de complementos alimenticios, se ha elaborado un [documento](#) en formato de tabla que recopila los Nuevos Alimentos autorizados para ser utilizados en su elaboración. El objetivo de esta tabla es servir de ayuda a los operadores de empresas alimentarias y a las autoridades de control.

La AESAN ha participado activamente en el grupo de expertos de la Comisión Europea (Bruselas) sobre “Complementos alimenticios y alimentos enriquecidos” en lo que respecta a la legislación que les es de aplicación.

### 2.3.7. ADICIÓN DE VITAMINAS, MINERALES Y OTRAS SUSTANCIAS A LOS ALIMENTOS

Se ha participado en el Grupo de trabajo de expertos de la Comisión Europea bajo el Reglamento (CE) 1925/2006, en la que se ha llevado a cabo la modificación de la propuesta de Reglamento relativo al Yohimbe [Pausinystalia yohimbe (K. Schum) Pierre ex Beille]. Con este Reglamento se prohíbe el uso de la corteza de yohimbe y sus preparados en alimentos, mediante su inclusión en la lista de sustancias prohibidas de la parte A del anexo III del Reglamento (CE) nº 1925/2006. La Comisión Europea público en el Diario Oficial de la Unión Europea del día 25 de abril el [Reglamento \(UE\) 2019/650 de la Comisión de 24 de abril de 2019 que modifica el anexo III del Reglamento \(CE\) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo al Yohimbe \[Pausinystalia yohimbe \(K. Schum\) Pierre ex Beille\]](#) por el que prohíbe el uso de corteza de Yohimbe y sus preparados procedentes de Yohimbe [Pausinystalia yohimbe (K. Schum) Pierre ex Beille] en alimentos.



También se ha participado con la Comisión Europea en la elaboración de una normativa relativa a las grasas trans. Se ha publicado en el Diario Oficial de la Unión Europea del día 25 de abril el [Reglamento \(UE\) 2019/649 de la Comisión, de 24 de abril de 2019, que modifica el anexo III del Reglamento \(CE\) n° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las grasas trans, que no sean las grasas trans presentes de forma natural en las grasas de origen animal](#), limitando su presencia en los alimentos a un máximo de 2 gramos por cada 100 gramos de grasa.

Este reglamento entró en vigor el 15 de mayo de 2019, pero permite un periodo transitorio de dos años, hasta el 1 de abril de 2021, para que las industrias puedan adaptarse a este límite.

También se ha trabajado en el establecimiento de restricciones para la Monacolina K de la levadura de arroz rojo, a raíz de una [opinión de EFSA](#), que se están debatiendo a nivel de la Comisión Europea.

### 2.3.8. NUEVOS ALIMENTOS

Desde el 1 de enero de 2018 es aplicable el nuevo reglamento sobre nuevos alimentos, Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de noviembre de 2015 relativo a los nuevos alimentos, por el que se modifica el Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo y se derogan el Reglamento (CE) N° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) N° 1852/2001 de la Comisión.

A lo largo del año 2019 se han gestionado 10 solicitudes para determinación de *status* bajo el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/456 de la Comisión de 19 de marzo de 2018 sobre las fases del proceso de consulta para determinar la condición de nuevo alimento de conformidad con el Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los nuevos alimentos a nivel nacional, y un total de 28 solicitudes a nivel de la Unión Europea.

Asimismo, a nivel nacional, hemos prestado asesoramiento a las consultas recibidas de las empresas, autoridades de control de Sanidad Exterior, autoridades de control oficial de las comunidades autónomas y ciudada-

nos, que se reciben por la aplicación de atención al ciudadano (SIAC), por correo electrónico, telefónicamente y por escrito, en relación con la clasificación de los productos como alimentos o como nuevos alimentos y legislación de directa aplicación.

Se han mantenido reuniones bilaterales con asociaciones representativas del sector y con empresas con objeto de atender sus preocupaciones y asesorarles para el cumplimiento de la legislación vigente en materia de nuevos alimentos.

También la AESAN, participa de manera activa asistiendo a los Grupos de Expertos de la Comisión, en la elaboración de normativa a nivel europeo en materia de nuevos alimentos. Se han publicado un total de 14 Reglamentos de Ejecución en relación con autorizaciones de nuevos alimentos a lo largo del año 2019 en base al artículo 10 (ver apartado de [legislación](#)).

### 2.3.9. ALIMENTOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

Durante el año 2019, esta Agencia ha continuado trabajando en el ámbito del Reglamento (CE) n° 1829/2003, del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003, relativo a los alimentos y piensos modificados genéticamente tanto a nivel nacional como internacional, participando en las reuniones del Comité Permanente de Plantas, Animales, Alimentos y Piensos (Sección: Alimentos y Piensos Modificados Genéticamente y Riesgos Medio Ambientales) del Reglamento 1829/2003 Comité en el que se revisan las solicitudes de autorización presentadas por los operadores bajo este ámbito. También se revisan las opiniones de EFSA y comentarios de los Estados miembros sobre diferentes solicitudes presentadas bajo el Reglamento 1829/2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente. Posteriormente, aquellas propuestas presentadas para debate y/o votación son sometidas al Comité que, en el caso de no alcanzar el voto favorable por mayoría cualificada, son remitidas al Comité de Apelación.

Los temas correspondientes a las propuestas de decisión de la Comisión sobre solicitudes de autorización de eventos relativos a los alimentos y piensos modificados genéticamente, así como otros temas relacionados con los mismos, se debaten en las reuniones del Grupo Técnico de

la Comisión Interministerial de Organismos Modificados Genéticamente (CIOGM) , en la que está representada la Agencia, en total en este año hemos asistido a 4 reuniones, para debatir y consensuar las posturas de los diferentes Departamentos Ministeriales de forma previa a cada reunión del Comité Permanente de Plantas, Animales, Alimentos y Piensos del Reglamento 1829/2003.

En cuanto a nuestra participación en la Comisión Nacional de Bioseguridad (CNB), donde se realiza una evaluación medioambiental y de seguridad alimentaria de los expedientes notificados ante dicha Comisión, esta Agencia ha participado en un total de 8 reuniones durante este año. Las autorizaciones concedidas durante 2019 se pueden consultar en el siguiente [enlace](#).

Por otro lado, se ha continuado trabajando en el debate sobre el alcance y repercusión de las nuevas técnicas de modificación genética, tras la sentencia del tribunal superior europeo en esta materia.

Durante el mes de mayo de 2019, se asistió a una jornada sobre "Nuevas técnicas de modificación genética", organizada por el MAPA, en la que expertos en la materia expusieron la problemática y el enfoque actual de las nuevas técnicas de edición génica.

### 2.3.10. ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

El 22 de noviembre tuvo lugar la reunión del grupo de trabajo del Plan de Apoyo para las personas afectadas por alergias alimentarias, que se viene celebrando anualmente, organizada por la AESAN. En este grupo se encuentran representadas las asociaciones de afectados, los sectores productores, la restauración y expertos del Comité Científico. En dicha reunión, además de llevar a cabo un intercambio de opiniones de todas las partes interesadas, cabe destacar que se presentaron por el CNA los avances en la acreditación de técnicas analíticas para la determinación de alérgenos, así como se adelantaron los resultados preliminares de los estudios prospectivos relacionados con alergias e intolerancias alimentarias que se llevaron a cabo en el año 2019: determinación de presencia de proteínas lácteas en embutidos, productos de bollería y salsas y determinación de la presencia de gluten en lentejas (crudas y cocidas), especias y conservas vegetales. Asimismo, se presentaron los

folletos divulgativos sobre: "Información alimentaria: alergias alimentarias" e "Información alimentaria: enfermedad celiaca e intolerancia a la lactosa", adelantando que este segundo folleto divulgativo se desdoblará en dos en 2020.

Se han mantenido reuniones bilaterales con asociaciones representantes del colectivo celiaco con objeto de seguir avanzando en la mejora de la información que reciben, así como para seguir mejorando en aquellos aspectos que repercuten en su calidad de vida.

Asimismo, atendiendo a las preocupaciones manifestadas por las asociaciones de enfermos celiacos en relación con la presencia de gluten en lentejas, se han llevado a cabo acciones con objeto de impulsar una reunión con las partes interesadas que permita intercambiar puntos de vista y conocimientos en la materia y, en definitiva, buscar una solución que, en el marco de la normativa de seguridad alimentaria vigente, permita tanto una adecuada protección del colectivo celiaco como una competencia leal entre operadores. Asimismo, se están iniciando los trabajos para la elaboración de un Código de Buenas Prácticas para la reducción de cereales que contienen gluten en lentejas y productos elaborados a base de lentejas.



Asimismo, se han mantenido reuniones con la Asociación de Intolerancia Hereditaria a la Fructosa. Esta es una enfermedad rara por la que no se metaboliza la fructosa ni otros edulcorantes artificiales que utilizan la misma ruta metabólica. En dichas reuniones, la Asociación manifiesta que dichas sustancias, utilizadas en los alimentos, no se encuentran recogidas ni en el Anexo II ni en el anexo III del Reglamento (UE) N° 1169/2011 y solicita a la AESAN que impulse, a nivel comunitario, una modificación de dicho Reglamento con el fin de que se contemple esta situación y dar cobertura a este colectivo, para que pueda hacer elecciones de aquellos alimentos que sean seguros para ellos.

Desde esta Agencia, se vienen organizando estudios prospectivos. En 2019 se llevaron a cabo 11 estudios prospectivos, de los que 2 son relativos a alergias e intolerancias alimentarias. En el ámbito de las alergias e intolerancias alimentarias se ha llevado a cabo un estudio prospectivo para la determinación de la presencia de proteínas lácteas en salsas, embutidos y productos de bollería y otro para la determinación de la ausencia o presencia reducida de Gluten en especias, lentejas y conservas vegetales.

A nivel de la Unión Europea, han continuado los trabajos de Grupos de expertos organizados por el JRC sobre métodos analíticos, materiales de referencia, etc., en relación con el Etiquetado Precautorio de Alérgenos.

Se elaboraron, finalizaron y publicaron los folletos divulgativos relativos a la "Información a los consumidores sobre las alergias alimentarias" y la "Información alimentaria: enfermedad celiaca e intolerancia a la lactosa", quedando pendiente para el año 2020 el desdoblamiento del segundo en dos folletos independientes.

Derivado de la publicación del Informe del Defensor del Pueblo sobre la situación de las personas con enfermedad celiaca en España, en el que se hacían una serie de Recomendaciones, de las que seis recaían en el ámbito de las competencias de esta Agencia, a lo largo del 2019 finalizaron las acciones dirigidas al cumplimiento de dichas recomendaciones, dándolas el Defensor del Pueblo por finalizadas.

Más información sobre los trabajos del Área de Gestión de Riesgos Nutricionales:

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/subseccion/seguridad\\_nutricional.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subseccion/seguridad_nutricional.htm)

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/detalle/riesgos\\_nutricionales.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/riesgos_nutricionales.htm)

### 2.4. REGLAMENTO DE TRANSPARENCIA Y SOSTENIBILIDAD DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN DE RIESGOS EUROPEO

Durante 2019 y hasta su publicación el pasado mes de septiembre de 2019, esta Agencia ha continuado trabajado en el marco del Consejo, representado a España, para llevar a cabo el desarrollo de este acto legislativo que modifica el Reglamento (UE) 178/2002 sobre legislación alimentaria general y ocho actos legislativos, relativos a sectores específicos de la cadena alimentaria: OMG, aditivos en los piensos, aromas de humo, materiales en contacto con alimentos, aditivos, enzimas y aromas alimentarios, productos fitosanitarios y nuevos alimentos.

Con la publicación de este nuevo reglamento se garantiza una mayor transparencia a los estudios científicos que respaldan las solicitudes de autorización de comercialización de nuevos productos, otorgando una mayor seguridad jurídica a la industria alimentaria y mejorando la sostenibilidad y el rendimiento científico de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). Además, se garantiza el flujo de información transparente y continua a lo largo de todo el proceso de autorización de estos nuevos productos, haciendo públicos los datos presentados por la industria en el marco de la solicitud de autorización, siempre y cuando no se trate de datos confidenciales o que puedan perjudiciales a los intereses de la industria. En este sentido, se dispondrá de un banco europeo que recogerá los estudios encargados a EFSA.

Por otra parte, EFSA contará con una mayor participación de los Estados miembros en su Consejo de Administración, permitiendo de este modo una mayor participación en sus paneles de científicos reconocidos de los Estados miembros, específicamente los españoles tendrán más oportunidades de participar. Habrá además mayor financiación para proyectos comunes.

La AESAN ha llevado a cabo una labor de coordinación para la elaboración del Reglamento y lo ha difundido en los ámbitos necesarios correspondientes, y ha mantenido reuniones con empresas del sector de la innovación que trabajan en esos ámbitos. En el año 2020 comenzarán los trabajos para el desarrollo de dicho Reglamento, que deberá ser implementado en marzo de 2021.

## 2.5. ESTUDIOS PROSPECTIVOS

La realización de estudios prospectivos es una tarea de gran interés para la que la AESAN ha dedicado muchos esfuerzos. Este programa se inició en 2013, con el estudio prospectivo de arsénico en arroz, que sirvió para la obtención de datos de presencia natural de este contaminante en este alimento y de soporte para el establecimiento de los límites máximos a nivel de la UE, continuando en 2017 ya de manera sistemática mediante programas anuales, siempre con el objetivo de recabar información de cara al establecimiento de medidas de gestión del riesgo, principalmente legislativas.

En 2019 se han publicado los [resultados de los estudios prospectivos](#) realizados durante 2018:

- ❖ EP 01 18 ACR: Determinación de acrilamida en el canal de la restauración
- ❖ EP 04 18 FOT: Determinación de Fotoiniciadores en cereales de desayuno
- ❖ EP 05 18 NI: Determinación de níquel en chocolates
- ❖ EP 06 18 LIST: Detección de *Listeria monocytogenes* en vegetales congelados
- ❖ EP 07 18 CLO: Determinación de clorato en alimentos de origen vegetal
- ❖ EP 08 18 OGM/CER: Determinación de OGM en Alimentos infantiles y cereales para el desayuno
- ❖ EP 09 18 OGM/ECO: Determinación de OGM en productos ecológicos

- ❖ EP 10 18 ALE/CHO: Determinación de alérgenos en chocolates y galletas con chocolate
- ❖ EP 11 18 ALE/ENER: Determinación de alérgenos en productos energéticos
- ❖ EP 12 18 ALE/LAC: Determinación de lactosa en alimentos etiquetados "sin lactosa" y "muy bajo contenido en lactosa"
- ❖ EP 13 18 DHA: Determinación de presencia de DHA en quesos

Por otro lado, se han programado, para el 2019, 11 estudios prospectivos:

- ❖ EP 01 19 ACR: Determinación de Acrilamida en cereales de desayuno
- ❖ EP 02 19 OTA: Determinación de la presencia de Ocratoxina A en café verde
- ❖ EP 03 19 AP: Determinación de Alcaloides pirrolizidínicos en Infusiones: Rooibos y té (*Camellia sinensis*) (pospuesto)
- ❖ EP 04 19 CIA: Determinación de Citratos, Ascorbatos e Histamina en productos de la pesca
- ❖ EP 05 19 PLAC: Determinación de la presencia de Proteínas lácteas en salsas, embutidos y productos de bollería
- ❖ EP 06 19 GLU: Determinación de la ausencia o presencia reducida de gluten en especias, lentejas (crudas secas y cocidas) y conservas vegetales
- ❖ EP 07 19 LIS: Detección y recuento de *Listeria monocytogenes* en maíz, pimientos, espinacas y brócoli congelados
- ❖ EP 08 19 FIT: Determinación de Residuos de productos fitosanitarios (incluido Pro-sulfocarb) en aceite de oliva
- ❖ EP 09 19 CD: Determinación de Cadmio en chocolates, cacao y cereales para papilla
- ❖ EP 10 19 ALG: Determinación de Metales y Yodo en algas marinas
- ❖ EP 11 19 SOJ: Determinación de Soja Modificada Genéticamente (MG) en productos

De estos estudios, el CNA, como Laboratorio Nacional de Referencia, ha participado realizando los análisis en 8 de los 11 estudios.



### 2.6. REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS

La Agencia gestiona el censo dinámico, de obligado cumplimiento según las disposiciones legales, para las instalaciones que son objeto de control oficial, conforme al Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos y para los productos de características especiales que requieren un trato diferenciado por las autoridades competentes, conforme al Real Decreto 1487/2009, de 26 de septiembre, relativo a los Complementos alimenticios y al Real Decreto 1412/2018, de 3 de diciembre, por el que se regula el procedimiento de comunicación de puesta en el mercado de los alimentos para grupos específicos de población. El resultado de los datos recogidos a nivel nacional en el RGSEAA, desde su creación en 1976, se corresponde con:

- ❖ los 120.522 establecimientos o empresas de la cadena alimentaria que funcionan en España, con 131.846 líneas de trabajo o industrias, y
- ❖ los 31.171 productos alimenticios anotados en la base de datos, bien por ser destinados a grupos específicos de población o bien por ser complementos alimenticios.

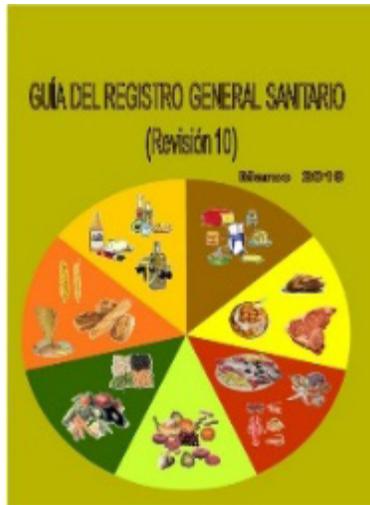
Para esta tarea, la AESAN dispone de una herramienta informática, desde 2010, en continua adaptación a las nuevas tecnologías y abierta a las autoridades competentes autonómicas. Actualmente, once comunidades autónomas y las Ciudades Autónomas de Ceuta y Melilla introducen directamente sus datos en la base de datos, mediante la aplicación de la AESAN o mediante conexión vía Web Service. Las otras seis CCAA remiten su información, al Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, para su incorporación a la base de datos.

Además de la gestión de la información de industrias y productos de competencia de las CCAA, la AESAN se encarga de la evaluación y estudio de los productos alimenticios destinados a grupos específicos de población y complementos alimenticios de empresas de otros Estados miembros de

la UE, lo cual genera una tramitación específica y su correspondiente anotación en la base de datos.

Durante el año 2019 la AESAN ha gestionado:

- ❖ 9.594 tramitaciones con firma para generación del nº registro nacional de nuevas industrias.
- ❖ 5.066 incorporaciones de los datos de nuevas industrias.
- ❖ 7.021 modificaciones (cambios de titularidad, cambios de domicilio, ampliaciones y cambios de actividad y bajas) de los datos de las industrias ya registradas.
- ❖ 11 certificaciones sobre datos de industrias inscritas en el Registro.
- ❖ 753 nuevos productos alimenticios de empresas de otros Estados miembros de la UE han sido incorporados a la base de datos de RGSEAA tras la comunicación ante esta Agencia de su primera puesta en el mercado español. Igualmente, se ha tomado nota de 313 modificaciones de productos ya anotados en años anteriores pertenecientes a empresas de otros Estados miembros, principalmente por cambio de etiquetado debido a modificaciones en la composición, nombre comercial, empresa responsable de la comercialización y adecuación a las exigencias del Reglamento 1169/2011. Resulta destacado el incremento de comunicaciones realizadas por empresas de otros Estados miembros ante esta Agencia, habiéndose duplicado con respecto al año 2018.
- ❖ 2.007 nuevos productos alimenticios han sido incorporados a la base de datos de RGSEAA, tras la notificación de su primera puesta en el mercado español por empresas españolas. Igualmente, se ha tomado nota de 1.183 modificaciones de productos de empresas españolas ya anotados, principalmente por cambio de etiquetado debido a modificaciones en la composición, nombre comercial, empresa responsable de la comercialización y adecuación a las exigencias del Reglamento 1169/2011.



En la tarea de coordinación con las CCAA, con la finalidad de armonizar criterios para la clasificación de las industrias y empresas alimentarias, se mantiene actualizada la Guía para el Registro Sanitario de las empresas y establecimientos alimentarios, cuya décima revisión se acordó en Comisión Institucional de marzo de este año, a la vez que también se decidió publicar en la página web, por motivos de transparencia y de divulgación de la información a todos los operadores económicos y al público en general.

## 2.7. REUNIONES INTERNACIONALES Y NACIONALES

### 2.7.1. REUNIONES INTERNACIONALES

#### Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos

Para mejorar los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, en virtud del Reglamento (CE) 178/2002 se crea el Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos de la Cadena Alimentaria, que sustituye a los Comités que ya existían anteriormente. Es un órgano creado con la misión de asistir a la Comisión en la elaboración de las medidas relativas a los alimentos. El mandato del Comité cubre toda la cadena de producción alimentaria, desde las cuestiones relativas a la salud de los animales en la granja hasta el producto que llega a la mesa de los consumidores, lo cual refuerza significativamente su capacidad para identificar los riesgos sanitarios, con independencia del momento en que surjan durante la producción de los alimentos. Sustituye a algunos comités ya existentes, a fin de garantizar un mejor enfoque general de la cadena alimentaria. El Comité está compuesto por representantes de los Estados miembros y está presidido por un representante de la Comisión.

Está organizado en ocho secciones que se ocupan de todos los asuntos pertinentes.

A continuación, se resume la actividad mantenida por este Comité:

#### Reuniones

Seguridad toxicológica de la cadena alimentaria y Nuevos Alimentos .....	4
Productos fitosanitarios (residuos) .....	4
Legislación alimentaria general. ....	2
Alimentos y Piensos Modificados Genéticamente .....	6
Seguridad Biológica de la Cadena Alimentaria .....	5

#### Grupos de Expertos

Los denominados "grupos de expertos" son órganos consultivos creados por la Comisión o sus departamentos y el Consejo para recibir asesoramiento externo. Están compuestos por representantes de los Estados miembros con experiencia en los temas tratados y se reúnen varias veces al año.

Durante 2019 se ha asistido a las siguientes reuniones de grupos de expertos:

#### Comisión Europea

#### Reuniones

Grupo de expertos de contaminantes industriales y medioambientales. ....	6
Grupo de expertos de contaminantes orgánicos persistentes .....	2
Grupo de expertos de contaminantes agrícolas .....	7
Grupo de expertos de aditivos alimentarios .....	6
Grupo de expertos de aromas alimentarios .....	4
Grupo de expertos de materiales en contacto con alimentos .....	5
Grupo de expertos de enzimas alimentarios .....	1
Grupo de expertos ad-hoc de residuos de plaguicidas... ..	1



### Comisión Europea (Continuación)

#### Reuniones

Grupo de expertos de evaluación de fijación de LMR de clorato . . . . .	1
Grupo de expertos de alimentos para grupos específicos de población . . . . .	2
Grupo de expertos ad hoc de alimentos para grupos específicos de población . . . . .	2
Grupo de expertos en nuevos alimentos . . . . .	8
Grupo de expertos en complementos alimenticios y alimentos enriquecidos . . . . .	1
Grupo de trabajo de Higiene de los alimentos . . . . .	3
Grupo de Trabajo de encefalopatías espongiiformes transmisibles . . . . .	1
Grupo de Trabajo restringido sobre la higiene de los moluscos bivalvos . . . . .	3
Grupo de expertos en planes de controles multianuales nacionales e informes anuales. Grange (Irlanda) . . . . .	4
Grupo de expertos en sistemas nacionales de auditoría Grange (Irlanda) . . . . .	2
Grupo de expertos del RASFF - ACA . . . . .	2
Grupo de trabajo de gestión de crisis . . . . .	1
Grupo de Trabajo de Expertos de residuos de medicamentos veterinarios en alimentos de origen animal . . . . .	1
Reunión de coordinación de los distintos WG restringidos (control microbiológico, de fitoplancton tóxico y de biotoxinas marinas (ver apartado 1.2. LRBMEU) . . . . .	1
Grupo de trabajo sobre Moluscos Bivalvos (ver apartado 1.2. LRBMEU). . . . .	1

### Consejo de la Unión Europea

#### Reuniones

Reuniones preparatorias del Codex Alimentarius . . . . .	13
Comité de expertos en materiales en contacto con alimentos . . . . .	1
Grupos de trabajo Ad hoc: "Metals and Alloy", "Paper and Board" y "Printing Inks" del Comité de Expertos de Materiales en Contacto con los Alimentos . . . . .	1

### Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) es un organismo independiente de asesoramiento científico y técnico en materia de alimentos y piensos, creado mediante el Reglamento (CE) N°178/2002, con el objetivo de proteger a los consumidores y restablecer y mantener su confianza en los productos alimenticios europeos. Su función conlleva la evaluación y comunicación de riesgos, mediante la elaboración de opiniones científicas que proporcionan una sólida base científica para la gestión del riesgo alimentario. Para ello, establece y coordina grupos de trabajo específicos (task force) y redes de organizaciones nacionales (representadas por expertos) formadas por representantes de organizaciones científicas de los Estados miembros, con el fin de armonizar la evaluación del riesgo, evitar la duplicidad de trabajos y facilitar el desarrollo de la cooperación científica.

A continuación, se resume la actividad desarrollada por estos grupos en 2019:

### Redes de Expertos de EFSA

#### Reuniones

Red de Expertos en Zoonosis . . . . .	1
Red de Expertos en Antibioresistencias . . . . .	1
Red de Expertos en Plaguicidas, Contaminantes y Residuos de Medicamentos Veterinarios . . . . .	1
Red de nuevos alimentos . . . . .	1
Red de expertos en comunicación . . . . .	2
Red de expertos en evaluación de ingredientes alimentarios regulados y envasado de alimentos . . . . .	1

**Task Force de EFSA**

Reuniones

Task force sobre barnices y recubrimientos de uso alimentario (Red FIP-FCM, EFSA) .....	1
Task force sobre barnices y recubrimientos de uso alimentario (Grant Agreement GP/EFSA/AFSCO/2017/01- GA07).....	1
Task Force sobre utensilios de cocina- EURL-FCM .....	1

**Reuniones FAO/OMS**

**Comisión del Codex A**



A través de la secretaría de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (CIOA), adscrita en la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, se trabaja intensamente en la coordinación de la posición de España para establecer la posición final de la UE en los Órganos y Comités de la Comisión del Codex Alimentarius, responsable del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias que, desde 1963, persigue garantizar alimentos inocuos y de calidad para todas las personas y en cualquier lugar del mundo. La delegación española en este foro gubernamental

vela por los intereses de los consumidores, siempre bajo el marco de la UE, poniendo en valor, en la medida de lo posible, mejorar nuestro sistema de control oficial de los alimentos y el mantenimiento del alto grado de seguridad alimentaria del que gozamos en nuestro país.

La Secretaría de la CIOA asiste a los órganos del Codex que se constituyen con un enfoque general sobre la seguridad alimentaria y son necesarios para el funcionamiento de estas organizaciones internacionales gubernamentales.

Las distintas Unidades de AESAN participan tanto en las reuniones anuales de los distintos Comités relacionados con temas de seguridad alimentaria, como en los grupos de trabajo electrónicos en el periodo inter reuniones, en los que se discuten y consensuan aquellos temas que se van a presentar en las sesiones plenarias. Durante 2019 hemos participado en 10 reuniones de la Comisión del Codex Alimentarius y sus Comités.

Durante 2019 se han mantenido las siguientes reuniones:

- ❖ 31ª reunión del Comité del Codex de Principios Generales. Burdeos (Francia) del 11 al 15 de marzo.
- ❖ 51ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. Jinnan (China) del 25 al 29 de marzo de 2019.
- ❖ 51ª reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas. Región Administrativa Especial de Macao (República Popular China), del 8 al 13 de abril de 2019.
- ❖ 13ª reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos. Yogyakarta (Indonesia), del 29 de abril al 3 de mayo de 2019.
- ❖ 45ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos. Ottawa (Canadá), del 13 al 17 de mayo de 2019.
- ❖ 40ª reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras. Budapest (Hungría), del 27 al 31 de mayo de 2019.
- ❖ 42ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius. Ginebra (Suiza), del 8 al 10 de julio.
- ❖ 31ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Europa. Almaty (Kazajstán), del 30 de septiembre al 4 de octubre.



- ❖ 51ª reunión del [Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos](#). Cleveland, Ohio (Estados Unidos de América), del 4 al 8 de noviembre de 2019.
- ❖ 41ª reunión del [Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales](#). Düsseldorf (Alemania), del 24 al 29 de noviembre de 2019.

### Comité de Seguridad Alimentaria Mundial

Los días 14 a 18 de octubre de 2019 tuvo lugar en Roma la "46ª Reunión del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial" de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO), en la que ha participado como miembro de la Delegación española la AESAN.

Este Comité es la principal plataforma internacional e intergubernamental inclusiva para la colaboración de todas las partes interesadas con miras a garantizar la seguridad alimentaria y la nutrición para todos. Durante la 46ª sesión plenaria celebrada en Roma, se han abordado como principales temas de interés mundial: el estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo y sus implicaciones en materia de políticas en el contexto de los objetivos de desarrollo sostenible; los sistemas alimentarios y nutrición, presentándose información actualizada sobre las directrices voluntarias sobre los sistemas alimentarios y la nutrición y se ha presentado un segundo informe sobre los progresos del seguimiento de la segunda Conferencia Internacional sobre nutrición.

### Otras actividades

También se ha colaborado desde esta Agencia en la preparación del 69º Comité Regional de la OMS, que tuvo lugar del 16-19 septiembre 2019 en Copenhague; en la preparación de la 72 Asamblea Mundial de la Salud (20 - 28 Mayo 2019) y en la preparación del 142 Consejo Ejecutivo de la OMS y 146 Consejo Consultivo de la OMS.

### Otras reuniones /workshop/ jornadas internacionales

	<u>Reuniones</u>
Comisión IV "Seguridad y Salud" de la OIV . . . . .	1
Mesa Ejecutiva de la OIV . . . . .	1
Comité Científico y Técnico de la OIV . . . . .	2
Asamblea General Extraordinaria de la OI . . . . .	1
Grupo de Comercio electrónico de alimentos. Berna (Suiza) . . . . .	1
Grupo de Comercio electrónico de alimentos US FDA - DG SANTE (Comisión Europea). Bruselas . . . . .	1
Reglamento (UE) 2017/625 y 40 años del RASFF. Bruselas . . . . .	1
Fraude alimentario (Bruselas) . . . . .	1
Jefes de Servicios Veterinarios (CVO). Bruselas . . . . .	2
Reunión Mundial de INFOSAN. (Abu Dabi) . . . . .	1
Laboratorios Nacionales de Referencia en POPs halogelados . . . . .	1
Plenaria de la red Europea de Laboratorios de análisis de OMG en alimentos y piensos (red ENGL) . . . . .	1
Laboratorios Europeos de Referencia de OMG 15th GMO Workshop, JRC . . . . .	1
37 Th Steering Committee ( Red Europea de Laboratorios de Análisis de OMG ENGL) JRC . . . . .	1
Red Europea de Laboratorios de Análisis de Alérgenos JRC . . . . .	1
Plenaria de la red europea de laboratorios (EURL-NRL) para materiales en contacto con los alimentos. JRC . . . . .	1
Workshop anual organizado por ANSES (EURL para antimicrobianos, colorantes, carbadox y olaquinox . . . . .	1
Workshop anual organizado por WFSR (EURL para hormonas y corticosteroides) . . . . .	1
Workshops internacionales organizados por los LRUE de microbiología alimentaria. . . . .	5
Workshop anual organizado por BVL (EURL para beta-agonistas) . . . . .	1
Workshop del Laboratorio Europeo de Referencia y Laboratorios Nacionales de Referencia en POPs halogenados . . . . .	1
Estudio de factibilidad (Fase primera) para la validación de un método de ensayo para la determinación de fotoiniciadores en cereales, organizado por el Consejo de Europa . . . . .	1
Grupo de trabajo del método de detección para PSP (ver apartado 1.2. LRBMEU) . . . . .	1

**Participación en congresos internacionales y simposios por parte del EURLMB**

- ❖ 1st Network on Chemical Monitoring Data Collection, 19-21 Marzo 2019 - EFSA - Parma
- ❖ Regional Workshop NW Spain Alertox-Net project - 3 Abril 2019 - Vilagarcía de Arousa (España)
- ❖ Risk Characterization of Ciguatera Food poisoning in Europe - 28 al 30 Mayo 2019 - Funchal-Madeira (Portugal)
- ❖ 9th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis - 5/8, Octubre 2019- Praga, República Checa

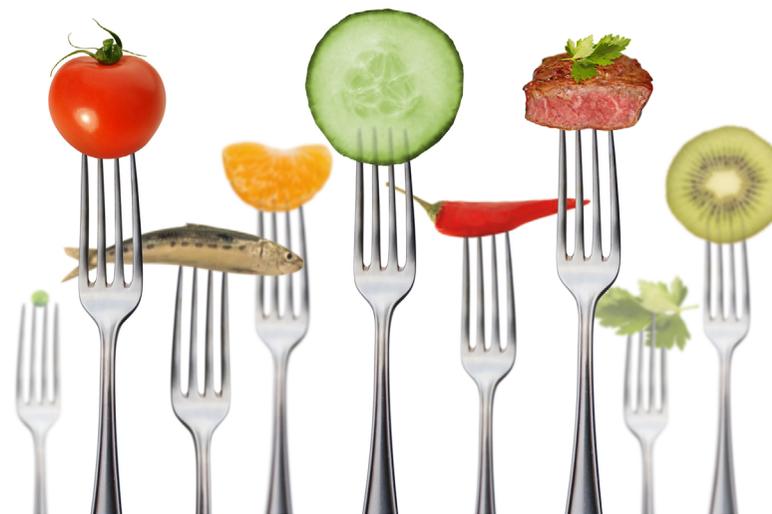
**Jefes de Agencias de Seguridad Alimentaria Europeas (Heads of Food Safety Agencies - (Hoa)**

La AESAN forma parte del grupo de Jefes de Agencias Europeas donde se ponen en común y discuten los temas de gestión de riesgos de interés con el ánimo de armonizar y poner en común nuevos procedimientos y mejoras en el funcionamiento de estas agencias y organismos dedicados a la seguridad alimentaria en la UE.

Durante 2019, este grupo ha celebrado dos reuniones (Dublín y Helsinki). En ambas reuniones se ha continuado con los trabajos ya iniciados por parte del "Steering Group" para el desarrollo de informes de diferentes capítulos del nuevo Reglamento de Controles Oficiales (UE) 625/2017, en apoyo al desarrollo legislativo llevado a cabo por la Comisión Europea. Se seguirá trabajando en el comercio electrónico, utilización de sistemas de acreditación privados, fraude alimentario, utilización de datos del sector privado para el control oficial, así como el impacto del Brexit. Se han iniciado dos nuevas áreas de trabajo en las que va a participar la AESAN: un grupo dedicado a la armonización de la gestión de complementos alimenticios y el otro sobre iniciativas para trabajar en la sostenibilidad de la cadena alimentaria. Además, se está trabajando en una mejor coordinación con el grupo de Jefes de Servicios Veterinarios, en un grupo pequeño coordinado por la AESAN.

**2.7.2. OTRAS REUNIONES DE CARÁCTER NACIONAL**

AESAN y AEMPS sobre la colaboración en el control oficial de complementos alimenticios.....	1
Comisión Nacional de SANDACH .....	1
Fraudes en alimentos y organización del trabajo como puntos de contacto del ACA	1
Modificación del Real Decreto 1945/83 con MAPA, MINCOTUR, CNA, D.G. Consumo, Subdirección General de Sanidad Exterior, SOIVRE y AESAN .....	2
Comisión Nacional del PNIR .....	2
Comisión de Evaluación de medicamentos veterinarios .....	7
Reuniones iniciales y finales de todas las auditorías de la HFAA en España referidas en el apartado 3.2..1 .....	12
Grupo de trabajo de laboratorios de análisis de residuos de plaguicidas (ver apartado 7.3 de la memoria CNA) .....	1
Grupo de trabajo de triquina ver apartado 7.9 de la memoria CNA) .....	1
Grupo de trabajo de Métodos de Análisis de Metales Pesados en Alimentos y Piensos. Red de Laboratorios Agroalimentarios, MAPAMA .....	1
Grupo de trabajo "Vajilla de plástico reutilizable"- Comité Técnico de Normalización CTN 53/SC4, AENOR .....	1
Reunión de la red de Laboratorios de Análisis de Organismos Modificados Genéticamente (OMG) ver apartado 7.9 de la memoria CNA .....	1
Reunión de Coordinación del Grupo de Trabajo Microbiológico sobre Monitoreo de Áreas de Producción (ver apartado 1.2. LRBMEU) .....	1



## 3. CONTROL OFICIAL

Una de las principales actividades de la Agencia es la relacionada con la coordinación de las actuaciones de las Administraciones públicas en territorio nacional, relativas al control oficial de productos alimenticios, para proteger la salud e intereses de los consumidores y del conjunto de los agentes de la cadena alimentaria y la coordinación del funcionamiento de las redes de alerta alimentaria existentes.

Las actividades relacionadas con la planificación del control oficial, desarrolladas durante el año 2019, se pueden agrupar en dos grandes grupos:

- Planificación y armonización del control oficial.
- Auditorías sobre el control oficial.

### 3.1. PLANIFICACIÓN Y ARMONIZACIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Dentro de este epígrafe se incluyen todas las actividades relacionadas con la aplicación en España del Reglamento (UE) 2017/625 sobre controles oficiales y otras actividades oficiales; el diseño, actualización y ejecución del Plan de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) y otros programas específicos; y la recopilación de datos de los controles, ya sea para la elaboración del informe anual de resultados del PNCOCA o para otros fines. Todo ello se realiza de forma armonizada y en línea con las especificaciones establecidas por EFSA y la Comisión Europea. Las líneas de trabajo que incluye este apartado son:

- ❖ Actividades desarrolladas en el marco del Reglamento (UE) 2017/625, sobre controles oficiales y otras actividades oficiales.
- ❖ Elaboración del nuevo Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2021-2025.
- ❖ Planificación Nacional de los muestreos de control oficial en el marco del PNCOCA.

- ❖ Actualización del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2016-2020.
- ❖ Elaboración del Informe Anual del PNCOCA.
- ❖ Planificación y ejecución de programas específicos de la Unión Europea.
- ❖ Diseño de planes reforzados de control oficial coordinados a nivel nacional.
- ❖ Recopilación y gestión de datos de controles y otras actividades oficiales.

#### 3.1.1. ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL MARCO DEL REGLAMENTO (UE) 2017/625, SOBRE CONTROLES OFICIALES Y OTRAS ACTIVIDADES OFICIALES.

La entrada en vigor del Reglamento (UE) n° 2017/625, sobre controles y otras actividades oficiales, ha incorporado numerosos cambios y novedades frente al Reglamento (CE) n° 882/2004, el cual ha quedado derogado en diciembre de 2019. Estos cambios afectan directamente al control oficial y hacen necesario abordar algunas tareas, en consenso con las CCAA. En la Comisión Institucional del 13 de marzo de 2019 se aprobó un plan de trabajo para los siguientes 2 años y se acordó la constitución de los siguientes 5 grupos de trabajo:

##### A. Grupo de trabajo para evaluar la calidad de los controles oficiales:

- ❖ Verificación de la eficacia: se ha elaborado y aprobado el documento *Guía de orientación para la verificación de la eficacia de los controles oficiales* siguiendo la estructura del documento aprobado en la Red de expertos del Plan Nacional de la Comisión Europea. Incorpora la parte de diseño de objetivos e indicadores como una de las etapas del proceso de verificación de la eficacia.



- ❖ Auditorías internas: se ha actualizado el *Documento Marco de los sistemas de auditoría del control oficial* aprobado inicialmente en 2014; se han actualizado las referencias legislativas de acuerdo principalmente al Reglamento de Controles (UE) nº 2017/625 y se han incorporado nuevos capítulos en línea con los documentos aprobados en la Red del Sistema Nacional de Auditorías de la Comisión Europea.

**B. Grupo de trabajo para la armonización de los controles oficiales:**

- ❖ Armonización de los controles oficiales: se está trabajando en la elaboración de una guía que sirva de apoyo al control oficial sobre la utilización de guías de prácticas correctas de higiene, la aplicación de los principios del sistema APPCC y la planificación y ejecución de los controles oficiales, teniendo en cuenta las medidas de flexibilidad previstas en la normativa incorporando la valoración de las certificaciones privadas en la planificación del control oficial.

**C. Grupo de trabajo para el control del comercio electrónico:**

En 2018 se aprobó el procedimiento "AP-9/V1-PNT- Control oficial del comercio electrónico de alimentos", con el objetivo de definir las actuaciones y la coordinación de las autoridades competentes de las comunidades autónomas y la AESAN en sus respectivos ámbitos de competencias, para realizar los controles oficiales del comercio electrónico de alimentos y definir las actuaciones que se deriven de la detección de incumplimientos de la normativa, en materia de seguridad alimentaria, en un sitio web en la que se ofrezcan alimentos para su comercialización.

En 2019 se ha actualizado este procedimiento para incluir las medidas a adoptar ante la detección de páginas web de productos sospechosos; además se ha incorporado el nuevo marco legislativo y se han revisado las diferentes etapas del control sobre la venta de alimentos por internet.

También se está desarrollando una guía para la toma de muestras oficial de alimentos comercializados por internet, a fin de poder reforzar

la cooperación con otras autoridades competentes y empresas del sector digital, para facilitar el control oficial del comercio electrónico de alimentos.

Asimismo, se han elaborado dos folletos divulgativos sobre la comercialización de alimentos por internet, uno dirigido a los consumidores: "¿Compras alimentos por internet? En ese caso deberías conocer esto...", y otro dirigido a los operadores: "¿Quieres vender alimentos por internet? En ese caso deberías conocer esto...".

**D. Grupo de trabajo para el muestreo para análisis en los controles oficiales:**

- ❖ Muestreo y análisis: Se está llevando a cabo una revisión y análisis del RD 1945/83, *por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria* a la vista del Reglamento en colaboración con el MAPA, MINCOTUR, CNA, D.G. Consumo y la SGSE.

**E. Grupo de trabajo para PNCOCA 2021-2025 e Informe Anual:**

- ❖ En este grupo de trabajo se incluyen todas las actividades a desarrollar para el diseño del nuevo PNCOCA 2021-20258, así como para la recopilación, gestión y análisis de los datos para su remisión a EFSA y para la elaboración del preceptivo informe anual de resultados del PNCOCA. Por su importancia, estas actividades se desarrollan de forma individualizada en los siguientes puntos de esta memoria

**3.1.2. ELABORACIÓN DEL NUEVO PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA (PNCOCA) 2021-2025.**

El Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) es el documento en el que se describen los controles oficiales llevados a cabo en España por las distintas autoridades competentes a nivel estatal, autonómico y local, a fin de garantizar el cumplimiento de la legislación a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta

los puntos de venta al consumidor final. Se trata de un plan quinquenal y actualmente se encuentra vigente el correspondiente al periodo 2016-2020.

El Plan es una herramienta integradora, ya que en él se definen claramente las competencias de cada uno de los organismos implicados y los órganos de coordinación existentes para garantizar la interrelación entre todos los sistemas, de manera que se consigue el enfoque integrado de la cadena alimentaria *"de la granja a la mesa"*.

Con motivo de la finalización del periodo de vigencia del PNCOCA 2016-2020, se está diseñando el nuevo Plan Nacional para quinquenio 2021-2025, de acuerdo con los nuevos requisitos y ámbitos contemplados en el Reglamento (UE) 2017/625 sobre controles oficiales y otras actividades oficiales. También se va a aprovechar para incorporar otras mejoras en el documento.

Para elaborar el nuevo PNCOCA se han creado 5 grupos de trabajo en los que participan miembros de las CCAA y de las diferentes unidades de la AESAN.

Algunas de las líneas en las que se está trabajando son:

- ❖ La inclusión de un apartado sobre la programación en base al riesgo de los controles oficiales en cada uno de los programas o grupos de programas, estableciendo a nivel nacional unos criterios comunes a tener en cuenta y unas frecuencias mínimas, tanto para las inspecciones y auditorías a establecimientos como para los controles de etiquetado y los muestreos para detectar peligros químicos y biológicos.
- ❖ La revisión de las actuales fases y sectores en todos los programas, sobre todo en los programas de muestreo, para clasificar los alimentos en base a los criterios de EFSA (SSD2).
- ❖ La mejora del contenido de los programas de inspección de establecimientos y de auditoría de los sistemas de autocontrol, para conseguir una mayor armonización.
- ❖ El estudio de los programas de muestreo valorando la separación entre controles oficiales y "otras actividades oficiales".

- ❖ La ampliación del ámbito de aplicación del PNCOCA para incluir los controles y otras actividades oficiales realizadas en cuanto a:
  - nutrición, abordando el control de los menús de colectividades y máquinas expendedoras;
  - antibiorresistencias en alimentos de origen animal.

### 3.1.3. PLANIFICACIÓN NACIONAL DE LOS MUESTREOS DE CONTROL OFICIAL EN EL MARCO DEL PNCOCA

El 14 de julio de 2016 se aprobó en Comisión Institucional la creación del "Grupo de trabajo para la planificación nacional de los muestreos de control oficial en el marco del PNCOCA", del que forman parte 15 CCAA y todas las unidades de la AESAN, con los siguientes objetivos:

1. Garantizar la realización de controles de muestreo para análisis en todos los peligros de interés en seguridad alimentaria en función del riesgo.
2. Establecer un número mínimo de controles que garantice el cumplimiento de los objetivos de seguridad alimentaria del PNCOCA.
3. Distribuir los muestreos en todo el territorio nacional en función del riesgo, garantizando la salud de los consumidores y el control de las industrias alimentarias.
4. Optimizar los recursos laborales.

A lo largo de 2017 se trabajó en la elaboración de dos documentos que establecían la base metodológica para realizar la planificación a partir de una fórmula que pondera datos de impacto en salud y de prevalencia, estableciendo baremaciones para cada par peligro-alimento. El 29 de noviembre de 2017 el Comité Científico aprobó ambos documentos y fueron posteriormente presentados a las CCAA y aprobados en la Comisión Institucional del 21 de marzo de 2018. Con estos documentos se alcanzaba el objetivo 1 del grupo de trabajo.

Durante 2018 se revisaron y ajustaron algunos detalles de los documentos aprobados y se separó cada documento en dos: uno para el cálculo y baremación del impacto en salud de cada peligro y otro para establecer los baremos, a partir de los datos de prevalencia, para cada par peligro-alimento.

Además, se avanzó hasta la consecución de los objetivos 2 y 3, pasando a determinar el número total de muestras a tomar a nivel nacional para cada peligro-alimento (objetivo 2) y en septiembre de 2018 se realizó una propuesta para asignar las muestras programadas entre las distintas CCAA, en base al número de establecimientos alimentarios para cada sector alimentario existente en cada una de ellas (objetivo 3).

En 2019 se ha seguido trabajando para ajustar la distribución de las muestras. Los documentos se han actualizado con nuevos datos y se han reestructurado en dos: uno más estable en el tiempo, sobre el cálculo del impacto en salud y otro más variable, sobre la prevalencia. Los documentos de impacto en salud, tanto de contaminantes como de peligros biológicos, se aprobaron en la Comisión Institucional del 15 de enero de 2020.

### 3.1.4. ACTUALIZACIÓN DEL PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA (PNCOCA) 2016-2020.

El 1 de enero de 2016 entró en vigor el PNCOCA 2016-2020, documento en el que se describe la organización de los controles oficiales a lo largo de toda la cadena alimentaria y se identifican las funciones de todas las autoridades competentes implicadas en su diseño y ejecución. Se trata de un plan quinquenal, que da cumplimiento a la legislación comunitaria.

Anualmente se realiza una actualización y adaptación del Plan, incorporando las novedades en sus distintos apartados. En concreto en el *Sistema de Control de establecimientos alimentarios y alimentos en el mercado intracomunitario con repercusiones en seguridad alimentaria* se actualiza en su parte general los siguientes puntos: autoridades competentes, Órganos de Coordinación, disposiciones legales de carácter horizontal, soportes informáticos al control oficial y procedimientos normalizados de carácter horizontal.

También se actualizan y adaptan por las autoridades competentes de las CCAA y la AESAN los programas de control oficial incluidos en este sistema, tanto en su texto como en sus anexos, de acuerdo a cambios normativos, acuerdos de los Órganos de Coordinación, informes de auditorías de la Comisión Europea que afectan al control oficial, etc.

La última versión del Plan se encuentra disponible en el siguiente enlace:

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad\\_alimentaria/pncoca/PNCOCA20162020Espaa.pdf](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/pncoca/PNCOCA20162020Espaa.pdf)

### 3.1.5. ELABORACIÓN DEL INFORME ANUAL DEL PNCOCA

- ❖ El artículo 113 del Reglamento (UE) nº 2007/625 establece que los Estados miembros deben remitir a la Comisión Europea un Informe Anual de la puesta en práctica del Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria, que resuma los resultados en la aplicación del plan y evalúe la eficacia de los programas de control basados en la experiencia obtenida. Todas las autoridades competentes trabajan de manera coordinada, tanto en la recogida de información como en la redacción del informe a todos los niveles, municipales, autonómicos y nacionales para cada sistema de control.
- ❖ De acuerdo con esto, en el año 2019 se recopilaron y analizaron los datos remitidos desde las comunidades autónomas como resultado de la ejecución de los programas de control, correspondientes al 2018, para elaborar el *Informe anual del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria en España 2018* que incluye información acerca de:
  - los resultados de los controles oficiales, inspecciones y análisis efectuados conforme al PNCOCA;
  - el tipo y el número de casos de incumplimiento de la legislación;
  - las medidas adoptadas para garantizar el funcionamiento eficaz del PNCOCA.
- ❖ Dando cumplimiento a la *Ley 17/2011, de seguridad alimentaria y nutrición*, dicho informe anual se envía a las Cortes Generales, a los efectos de información y control y se pone a disposición del público.
- ❖ A continuación, se resume el resultado de los controles oficiales realizados a lo largo del año 2018 para cada uno de los bloques de programas:



- o Bloque I: control de establecimientos alimentarios, constituido por 4 programas de control:
  - Programa 1, de control general de establecimientos alimentarios.
  - Programa 2, de control de los autocontroles en establecimientos alimentarios.
  - Programa 3, de control del bienestar animal en matadero.
  - Programa 4, de control diario de mataderos y control de establecimientos de manipulación de caza silvestre y salas de tratamiento de reses de lidia.

En conjunto, en los 3 primeros programas de este Bloque I se han realizado un total de 576.736 controles para comprobar el cumplimiento la normativa en materia de control de establecimientos alimentarios en el ámbito de la seguridad alimentaria. Los controles del programa 4 son controles diarios y por tanto se contabilizan de forma independiente.

La siguiente tabla muestra la distribución de los controles realizados (inspecciones y auditorías) en el marco de los 3 primeros programas de este bloque:

**DISTRIBUCIÓN DE LOS CONTROLES REALIZADOS (INSPECCIONES Y AUDITORÍAS)**

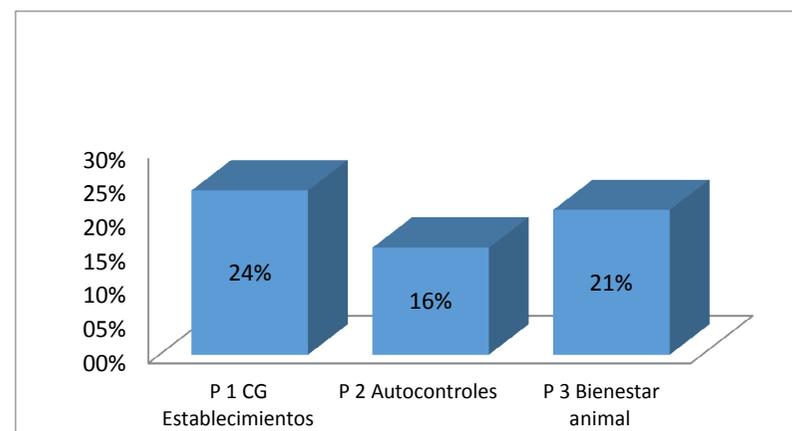
Programas	Nº establecimientos	Nº UCR	% Presión Inspectoria
Programa 1 CG Establecimientos	602.144	481.452	0,8
Programa 2 Autocontroles	602.144	93.394	0,2
Programa 3 Bienestar animal	686	1.890	2,8
<b>TOTAL</b>		<b>576.736</b>	

\*UCR: Unidad de control realizada

\*Presión inspectora: controles realizados / nº establecimientos

Al analizar el porcentaje de incumplimientos detectados por las autoridades de control oficial, respecto a los controles realizados para cada uno de los programas de control de este bloque, obtenemos el siguiente gráfico:

**INCUMPLIMIENTO OPERADORES ECONÓMICOS**



❖ El promedio del porcentaje de incumplimiento de estos programas del bloque de control de establecimientos alimentarios ha sido del 20,4%. Este porcentaje incluye aquellos incumplimientos leves de la normativa, que no necesariamente ponen en riesgo la seguridad de los productos ni la salud de los consumidores.

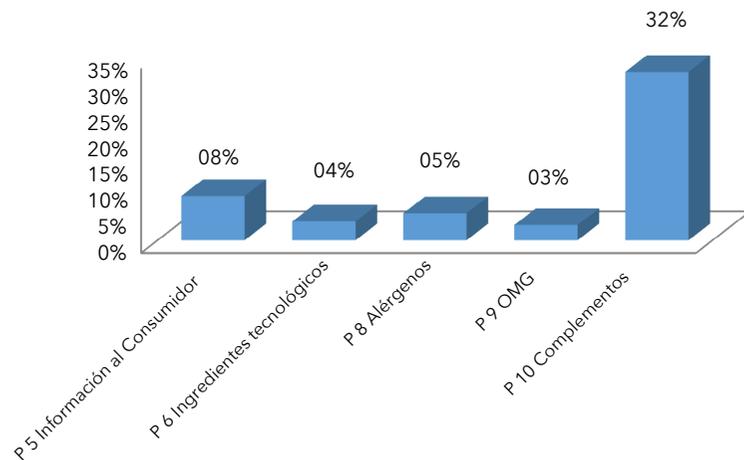
- o Bloque II: control de la información y composición alimentaria, constituido por 6 programas de control:
  - Programa 5, de control sobre la información de alimentos y materiales en contacto con alimentos entregados al consumidor final
  - Programa 6, de control de ingredientes tecnológicos en alimentos
  - Programa 7, de control de alimentos irradiados
  - Programa 8, de control de alérgenos y sustancias presentes en los alimentos que provocan intolerancias
  - Programa 9, de control de alimentos biotecnológicos (OMG)
  - Programa 10, de control de complementos alimenticios

❖ En el marco de este Bloque II, se han realizado 176.429 controles para comprobar el cumplimiento de los requisitos dispuestos en la

normativa en materia de información al consumidor. La distribución de los controles realizados por programas es la siguiente:

Programas Bloque II	N° UCR	% respecto total UCR
P 5 Información al consumidor	159.357	90,3%
P 6 Ingredientes tecnológicos	7.293	4,1%
P7 Irradiados	0	-
P 8 Alérgenos	2.751	1,6%
P 9 OMG	171	0,1%
P 10 Complementos Alimenticios	6.857	3,9%
TOTAL	176.429	100,0%

La media del porcentaje de incumplimiento de todos los programas de información al consumidor ha sido del 10,4 %, variando mucho entre los distintos programas, tal y cómo se observa en el gráfico siguiente:



### Porcentaje incumplimiento programas bloque II

- o Bloque III: control de peligros biológicos y químicos, constituido por 8 programas de control:
  - Programa 11, de control sobre criterios microbiológicos de seguridad alimentaria
  - Programa 12, de control de anisakis
  - Programa 13, de control de micotoxinas
  - Programa 14, de control de biotoxinas marinas
  - Programa 15, de contaminantes abióticos
  - Programa 16, de control de materiales en contacto con alimentos
  - Programa 17, de control de residuos de plaguicidas
  - Programa 18, de control de residuos de medicamentos veterinarios.

Analizando la distribución de los controles realizados en cada uno de los programas se puede observar que el programa donde se ha llevado a cabo un mayor número de controles es el programa 18, de control de residuos de medicamentos veterinarios, determinado por las frecuencias de muestreo establecidas a nivel comunitario. Tienen relevancia a continuación por su elevado número de controles el programa 12, de control de anisakis, y el programa 11, de criterios microbiológicos de seguridad alimentaria.

Programas Bloque III	N° UCR
P11 de control sobre criterios microbiológicos de seguridad alimentaria	14.340
P12 de control de anisakis	39.001
P13 de control de micotoxinas	2.646
P14 de control de biotoxinas marinas	481
P15 de contaminantes abióticos	5.685
P16 de control de materiales en contacto con alimentos	933
P17 de control de residuos de plaguicidas	2.383
P18 de control de residuos de medicamentos veterinarios	45.840
<b>TOTAL</b>	<b>111.309</b>



En conjunto, los programas del bloque III han supuesto un 12,9 % del total de los controles realizados durante este 2018, con un total de 111.309 controles. En la Tabla anterior se observa la distribución por programas:

El promedio del porcentaje de incumplimiento de todos los programas de peligros químicos y biológicos es inferior a los otros bloques de programas, siendo del 1,4 %. El porcentaje de incumplimientos detectados por programa en 2018 es el siguiente:

Programas	Incumplimientos
P11 de control sobre criterios microbiológicos de seguridad alimentaria.	3,4%
P12 de control de anisakis.	2,5%
P13 de control de micotoxinas.	0,5%
P14 de control de biotoxinas marinas.	0,4%
P15 de contaminantes abióticos.	0,9%
P16 de control de materiales en contacto con alimentos.	0,7%
P17 de control de residuos de plaguicidas.	1,3%
P18 de control de residuos de medicamentos veterinarios.	(*)
<b>Promedio</b>	<b>1,4%</b>

\* A fecha de cierre del informe anual no se disponía de este dato

El informe anual completo puede consultarse en la página web de la AESAN en el siguiente enlace:

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad\\_alimentaria/pncoca/INFORME\\_ANUAL\\_ESPANA\\_2018.pdf](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/pncoca/INFORME_ANUAL_ESPANA_2018.pdf)

### 3.1.6. PLANIFICACIÓN Y EJECUCIÓN DE PROGRAMAS ESPECÍFICOS DE LA UNIÓN EUROPEA

En ciertos ámbitos y para determinados riesgos se ha establecido a nivel comunitario una serie de disposiciones que tiene como objetivo, entre

otros, el establecimiento de criterios armonizados de aplicación por todos los Estados miembros en determinados aspectos, como pueden ser, entre otros: agentes microbiológicos a detectar; sustancias y sus residuos a investigar; frecuencia de muestreo; lugar de muestreo; métodos laboratoriales; forma de envío de datos; medidas adoptadas.

Con ello se pretende obtener una serie de datos que puedan ser comparables y sirvan para diferentes propósitos, como son elaboración de tendencias, el conocimiento de la situación en un determinado momento, la realización de dictámenes científicos o la identificación de aspectos problemáticos que necesiten futuras actuaciones (cambios normativos, mejorar el control en base al riesgo, etc.). Todo ello supone una eficaz herramienta de consulta y para la mejora continua del sistema de control oficial.

Actualmente existen cuatro programas específicos de control estables a nivel de la UE, a los que se pueden sumar otros con carácter puntual:

- ❖ Programa de vigilancia de zoonosis y agentes zoonóticos;
- ❖ Programa de vigilancia de resistencias a los antibióticos de las bacterias zoonóticas y comensales;
- ❖ Plan nacional de investigación de residuos de medicamentos veterinarios;
- ❖ Programa de control de residuos de plaguicidas;
- ❖ Otros planes puntuales coordinados por la Comisión Europea.

### Programa de vigilancia de zoonosis y agentes zoonóticos

El Real Decreto 1940/2004, de 27 de septiembre, sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos, tiene como objeto desarrollar las disposiciones relativas a la vigilancia de las zoonosis y agentes zoonóticos en el ser humano, los animales y los alimentos, incorporando al ordenamiento jurídico interno la Directiva 2003/99/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de noviembre.

Los objetivos de este programa son asegurar la vigilancia de las zoonosis y de los agentes zoonóticos y la vigilancia de las resistencias a los antimicrobianos desarrollada por dichos agentes, así como la investigación epi-

demiológica de los brotes de zoonosis en el ser humano, de forma que pueda recogerse la información necesaria para evaluar las fuentes y tendencias pertinentes.

Es de aplicación a todo el territorio español y establece los mecanismos de recogida, análisis y publicación de las fuentes y tendencias de las zoonosis y agentes zoonóticos a nivel nacional.

La AESAN realiza la recogida de los datos enviados por las CCAA en un formato Excel diseñado por EFSA. Además, revisa y completa en caso necesario todos los datos, para asegurar que se cumplen todos los requisitos para cada uno de los agentes zoonóticos, ya que de otro modo serían rechazados por EFSA. Posteriormente se transmiten a la EFSA en formato XML y se revisa y comprueba su aceptación en la base de datos correspondiente de EFSA.

En el año 2019 se han recogido, revisado y transmitido un total de 180.209.460 resultados de análisis realizados por las CCAA, en los que se incluyen 51.192.806 de *Trichinella spp*, 52.442.429 de *Echinococcus spp* y 52.592.552 *Cysticercus spp*. En cuanto a los agentes zoonóticos de mayor interés, se han recogido 23.137 resultados de análisis de *Salmonella spp*, 10.409 de *Listeria monocytogenes*, 3267 de *Staphylococcus spp* y 2.254 de *Campylobacter spp*.

La información más detallada de los resultados por agentes zoonóticos, tipo de muestra y comunidad autónoma está disponible en la página web de AESAN en el siguiente enlace.

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/subseccion/vigilancia\\_zoonosis.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subseccion/vigilancia_zoonosis.htm)

Por otra parte, durante el año 2019, se ha participado en la elaboración de los documentos e informes siguientes:

- ❖ “Informe nacional de fuentes y tendencias de zoonosis y agentes zoonóticos en humanos, alimentos, animales y piensos en el año 2017”, publicado por el MAPA. Incluye además información sobre los brotes de enfermedades de origen alimentario y las resistencias a los antimicrobianos desarrolladas por los agentes zoonóticos.

- ❖ Participación en el informe de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) “Informe de Fuentes y Tendencias de zoonosis y agentes zoonóticos en el año 2018. España”.

### Programa de vigilancia de resistencias a los antibióticos de las bacterias zoonóticas y comensales

La Directiva 2003/99/CE, sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos, (transpuesta a nuestro ordenamiento jurídico mediante el Real Decreto 1940/2004) establece en sus artículos 3 y 7 la obligación, por parte de las autoridades competentes, de recoger y analizar datos comparables sobre la resistencia de los antimicrobianos desarrollada por los agentes zoonóticos presentes en los alimentos y los animales, en la medida en que dichos datos supongan un riesgo para la salud pública, e incluir dicha información en el Informe de Fuentes y Tendencias de Zoonosis que se ha de enviar anualmente a la Comisión Europea.

Asimismo, el artículo 7 establece que serán de aplicación las normas de desarrollo sobre esta materia que se establezcan por la Comisión. De este modo, y como consecuencia del “Plan Estratégico y de Acción para reducir el riesgo de selección y diseminación de las Resistencias a los Antimicrobianos” establecido por la Comisión Europea, el ECDC, la EFSA y la EMA, en el año 2013 se publicó la Decisión 2013/652/UE, sobre el seguimiento y la notificación de la resistencia de las bacterias zoonóticas y comensales a los antibióticos.

En esta Decisión se establecen las normas detalladas para la vigilancia y la notificación armonizadas de las resistencias bacterianas que han de llevar a cabo los Estados miembros durante el período 2014-2020, mediante la recogida de cepas bacterianas en distintas poblaciones animales y categorías de alimentos y la realización del antibiograma de dichas cepas.

La Decisión 2013/652 dispone que los Estados miembros llevarán a cabo todos los años el muestreo, la recogida de cepas y el antibiograma de las mismas según el siguiente sistema de rotación establecido por categoría de alimento: durante 2014, 2016, 2018 y 2020 en carne de *broiler* (pollo de



engorde) y de pavo, y en 2015, 2017 y 2019 en carne de cerdo y bovino, para determinadas especies bacterianas.

La información derivada de estas pruebas se envía de forma desagregada (cepa por cepa) a la Comisión Europea, antes del 31 de mayo de cada año, en el marco del Informe sobre las Fuentes y Tendencias de Zoonosis (Directiva 2003/99), recopilada en el formato que exige la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), *Standard Sample Description* (SSD) y a través de su aplicación informática *Data Collection Framework* (DCF). Para ello, previamente se utiliza una aplicación informática de recogida de datos, de forma conjunta por la AESAN y el MAPA.

En aplicación de la Decisión 2013/652/UE, sobre el seguimiento y la notificación de la resistencia de las bacterias zoonóticas y comensales a los antibióticos, en 2019 se han recogido los resultados de 300 muestras de carne fresca de pollo de engorde, en las que se aisló *E.coli* en 234. El Centro Nacional de Alimentación es responsable de la coordinación para el envío de muestras procedentes de las provincias implicadas en el estudio y su correspondiente análisis.

También, de acuerdo con la misma Decisión, se ha colaborado con el Centro Nacional de Alimentación (CNA) en el programa de serotipado de un total de 99 cepas de *Salmonella spp.* procedentes de mataderos de 8 CCAA.

La información más detallada de los resultados se encuentra disponible en los informes europeos elaborados por EFSA con la colaboración de AESAN:

- ❖ Informe Comunitario de Fuentes y Tendencias de zoonosis y agentes zoonóticos, resistencia a los antimicrobianos y brotes de enfermedades de origen alimentario en la Unión Europea 2018
- ❖ Informe Comunitario de zoonosis, elaborado conjuntamente por EFSA y el Centro Europeo para la Prevención y Control de las Enfermedades (ECDC) dentro de la estrategia *One Health* 2018.

Por otro lado, cabe destacar la participación activa de la AESAN como institución colaboradora en el "*Plan Nacional frente a la Resistencia a los Antibióticos*" (PRAN), coordinado por la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios (AEMPS). Este plan tiene un enfoque conjunto desde

la sanidad humana y animal y está formado por seis líneas estratégicas, participando la AESAN en la primera de ellas: vigilancia del consumo y de la resistencia a los antibióticos.

El pasado 18 de julio de 2019 se publicó el nuevo PRAN 2019-2021: Plan Nacional frente a la resistencia a los antibióticos, cuya metodología dará continuidad a las 6 líneas estratégicas de trabajo y los dos grupos coordinadores establecidos en 2014, así como al sistema de grupos de trabajo, centrados en esta ocasión en los objetivos marcados como prioritarios en este segundo plan. Para ello se plantean dos estrategias generales: reducir el consumo de antibióticos y disminuir la necesidad de utilizar antibióticos en medicina humana y veterinaria.

<http://www.resistenciaantibioticos.es/es/publicaciones/plan-nacional-frente-la-resistencia-los-antibioticos-pran-2019-2021>

Asimismo, la AESAN colabora en la realización del informe JIACRA (*Joint Inter-agency Antimicrobial Consumption and Resistance Analysis*) en España. El objetivo de este informe es contribuir al conocimiento de la problemática de la resistencia a los antibióticos desde un enfoque *One Health*, mediante el análisis de la información proveniente de los sistemas de vigilancia del consumo y de la resistencia, así como promover la adopción de medidas dirigidas a la optimización del consumo de antibióticos y a la contención del aumento de la resistencia a los mismos. Atendiendo a este objetivo, el informe JIACRA España integra por primera vez los datos de consumo y resistencia a los antibióticos con un análisis conjunto de las posibles asociaciones entre el consumo y la ocurrencia de resistencia a los antibióticos en salud humana y sanidad animal.

<http://www.resistenciaantibioticos.es/es/publicaciones/informe-jiacra-espana>

En cuanto a la vigilancia de la resistencia a los antibióticos transmitida a través de los alimentos propiamente dicha, AESAN ha trabajado durante 2019 en tres líneas:

- ❖ recopilación de datos de 2018 para su remisión a EFSA;
- ❖ ejecución del programa 2019;
- ❖ preparación del programa de vigilancia de 2020.

### Plan nacional de investigación de residuos de medicamentos veterinarios

El objetivo es garantizar que los productos de origen animal puestos en el mercado no presenten residuos de sustancias prohibidas o en niveles superiores a los establecidos en la normativa, mediante la vigilancia de la cadena de producción de animales y sus productos. El Plan comprende un plan de investigación dirigido, que tiene como objetivo detectar cualquier tratamiento medicamentoso ilegal en animales, comprobar que los residuos de los medicamentos veterinarios cumplen con los límites máximos fijados y examinar y desvelar las razones de la presencia de residuos en alimentos de origen animal. También incluye un plan de investigación de sospechosos, cuyo objetivo es recoger muestras cuando se producen resultados positivos en el plan dirigido, cuando existan sospechas tras los controles oficiales en las fases de producción y distribución de sustancias, animales y alimentos o tras los resultados de las actividades oficiales en los mataderos.

Las actuaciones de AESAN en relación con la ejecución de este Plan en 2019 han sido:

- ❖ Elaboración del plan de muestreo (plan dirigido) para que lo lleven a cabo las autoridades competentes de salud pública de las CCAA. Se realizó en base al Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos. En la elaboración del muestreo se han tomado como base los datos de las estadísticas de sacrificios de ciertas especies animales y producciones procedentes de:
  - o MAPA, para las muestras de ganado bovino, ovino, caprino, porcino, equino, aves y conejos y en relación sobre la producción total de huevos de España distribuida por comunidades autónomas. Teniendo en cuenta que la producción se indicaba en miles de docenas se ha realizado la conversión en Toneladas asignando un peso medio por docena de 750 gramos.
  - o JACUMAR, producción y engorde, del año anterior, para acuicultura marina: suma de los datos de la Producción de talla comercial (t) de acuicultura marina del año anterior.

- o Datos aportados por las CCAA para la producción de caza de cría y de caza silvestre, debido al escaso sacrificio en el primer caso y la estacionalidad de la temporada de caza en el segundo caso.

Las muestras así obtenidas a nivel nacional se han distribuido por comunidades autónomas en función del número de sacrificios o de producciones en cada una de ellas, señalando las correspondientes a los grupos de sustancias A y B.

Posteriormente las autoridades competentes en salud pública de las CCAA elaboran su plan dirigido, distribuyendo las muestras en los diversos grupos y subgrupos procediéndose, en caso necesario, a la pertinente coordinación con las autoridades competentes en producción primaria.

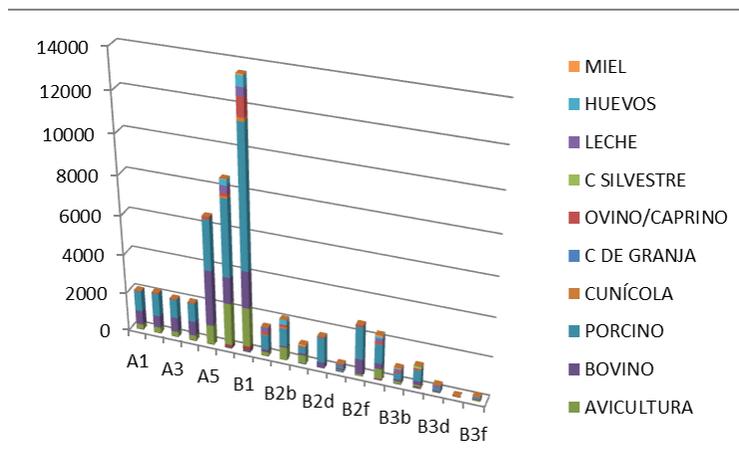
- ❖ Revisión de los planes de producción y análisis que presentaron las CCAA. La información grabada en la aplicación informática PNIR (Salud Pública) es posteriormente evaluada por la AESAN, para detectar posibles errores y determinar si se cumplen los parámetros establecidos por la Directiva 96/23/CE y la Decisión 97/747/CE. En caso necesario, desde la AESAN, y siempre en contacto directo con las CCAA afectadas, se corrigen los problemas identificados en la evaluación de los Planes.
- ❖ Elaboración del Plan de Investigación de Residuos de España de 2019 de información general y de laboratorios, que se presenta a la Comisión Europea antes del 31 de marzo de cada año.
- ❖ Revisión y valoración de las evaluaciones del plan 2019, realizadas por la Comisión Europea y los Laboratorios europeos de referencia.
- ❖ Preparación y celebración en la sede de AESAN de dos sesiones (meses de febrero y octubre) de la Comisión Nacional de Coordinación de la Investigación y Control de residuos o sustancias en animales vivos y sus productos.
- ❖ Colaboración para la correcta transmisión de los datos de resultados de plan 2018, recogidos en la aplicación PNIR del MAPA, a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)

En 2019 se ha recogido un total de 47.683 muestras en el plan dirigido; el detalle por especie puede apreciarse en la siguiente tabla:



**DATOS CORRESPONDIENTES AL PLAN DIRIGIDO**

Especies	Nº muestras
Bovino	10.033
Porcino	24.084
Ovino / caprino	1.998
Equino	321
Avícola	7.766
Acuícola	620
Leche	1094
Huevos	972
Cunícola	466
Caza granja	4
Caza silvestre	120
Miel	205
<b>Total</b>	<b>47.683</b>



En lo que se refiere al plan de sospechosos, se han recogido 798 muestras, distribuidas tal y como se puede ver en la siguiente tabla:

**DATOS CORRESPONDIENTES AL PLAN DE SOSPECHOSOS**

Especies	Nº muestras
Bovino	279
Porcino	175
Ovino / caprino	150
Equino	34
Avícola	81
Acuícola	8
Leche	27
Huevos	16
Cunícola	26
Caza granja	0
Caza silvestre	0
Miel	2
<b>Total</b>	<b>798</b>

**Programa de control de residuos de plaguicidas**

El Programa Nacional de Control de Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas en Alimentos tiene por objeto garantizar que los productos y partes de los productos de origen vegetal y animal, así como los alimentos infantiles, no presentan residuos de plaguicidas en niveles superiores a los establecidos en la normativa vigente.

Este programa da cumplimiento al *Reglamento (CE) 396/2005* del 23 de febrero, relativo a los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas en alimentos y piensos (...). Sus anexos, que indican los productos vegetales que se deben controlar (matrices), así como los residuos que se deben

vigilar, son modificados periódicamente en base a nuevas sustancias, nuevos datos obtenidos por el análisis de los alimentos y las tendencias de consumo, o modificaciones de los límites inicialmente determinados.

Por otro lado, anualmente se publica una serie de Reglamentos que regulan el Programa Comunitario Coordinado de Control plurianual. En el año 2018 correspondía aplicar el *Reglamento de Ejecución (UE) 2017/660* de la Comisión, de 6 de abril de 2017, relativo al programa comunitario coordinado de control de la Unión para 2018, 2019 y 2020 (...), que ha sido cumplido y en algunos casos se han superado los controles establecidos.

La información que figura en la presente Memoria 2019 referente a control de residuos de plaguicidas se corresponde con los resultados de los controles efectuados durante el año 2018, ya que el plazo de presentación del informe nacional a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria finaliza el 31 de agosto de cada año.

En el marco de este programa, entre el Programa Coordinado Europeo y el Nacional, se analizó en el año 2018 un total de 2.711 muestras para control de residuos de plaguicidas, incluyendo tanto muestras de vigilancia como de seguimiento, correspondiendo el máximo a frutas y hortalizas (76.95%). Pueden verse los datos en la siguiente tabla:

**NÚMERO DE MUESTRAS RECOGIDAS DE LOS PROGRAMAS COORDINADO Y NACIONAL DE CONTROL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS 2018 (VIGILANCIA Y SEGUIMIENTO)**

Tipo de productos	Nº muestras	Porcentaje respecto del total de muestras
Frutas y otros vegetales	2086	76,95%
Productos de origen animal	468	17,26%
Cereales	97	3,58%
Alimentos infantiles	60	2,21%

En las muestras analizadas se han analizado más de 900 tipos de residuos de plaguicidas diferentes, que han permitido la recopilación de 467.433 resultados.

La información detallada de este programa, incluyendo sus resultados, se puede encontrar en la página web de AESAN en el siguiente enlace:

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/subseccion/programa\\_control\\_residuos.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subseccion/programa_control_residuos.htm)

Además, durante el año 2019, se ha elaborado el programa de Vigilancia y Control de Residuos de Plaguicidas en productos de origen vegetal y animal y alimentos infantiles en España 2020, en cumplimiento del *Reglamento (UE) 2019/533* de la Comisión, de 28 de marzo de 2019, relativo a un programa plurianual coordinado de control de la Unión para 2020, 2021 y 2022 destinado a garantizar el respeto de los límites máximos de residuos de plaguicidas en y sobre los alimentos de origen vegetal y animal y a evaluar el grado de exposición de los consumidores a estos residuos y conforme a la legislación específica relativa a los alimentos infantiles.

Una vez elaborado, el programa se envió a EFSA en el plazo establecido para ello, antes del 30 de septiembre de 2019.

**Otros planes puntuales coordinados por la Comisión Europea**

Además de los programas anteriores establecidos de forma permanente, durante el 2019 la AESAN ha participado en dos planes puntuales coordinados por la Comisión Europea:

- ❖ Plan coordinado de control para establecer la presencia de determinadas sustancias que migran desde los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos (MECA)

La Comisión Europea organizó un Plan Coordinado de Control sobre determinadas sustancias que migran desde los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos (Recomendación (UE) 2019/794 de 15 de mayo de 2019). En el marco de este Plan Coordinado, AESAN ha elaborado un protocolo, que incluye los aspectos relativos a la planificación del muestreo, el envío de muestras, los laboratorios para análisis y la notificación de los resultados, de acuerdo a las directrices de la citada Recomendación. En el marco de este Plan



Coordinado de carácter voluntario participan en el muestreo 12 comunidades autónomas y la Subdirección General de Sanidad Exterior (SGSE); 9 laboratorios participan en la realización de las analíticas entre los que se encuentra el Centro Nacional de Alimentación.

La información obtenida tras la ejecución del Plan Coordinado será empleada para determinar la necesidad de adoptar medidas futuras, en particular para garantizar un elevado nivel de protección de la salud humana y los intereses de los consumidores, a la vez que permitirá a las autoridades participantes y a la Comisión adquirir experiencia con este control, fortaleciéndose su cooperación en el control oficial de los MECA.

### ❖ Plan europeo coordinado de control sobre prácticas fraudulentas en la comercialización de especias

El artículo 53 del Reglamento (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales, facultaba a la Comisión para recomendar planes de control coordinados cuando se considerara necesario, organizados sobre una base *ad hoc*, con el fin de establecer la prevalencia de peligros en los piensos, alimentos y animales. Ejerciendo esta competencia, la Comisión Europea acordó un "Plan de Control Coordinado para establecer la prevalencia de prácticas fraudulentas en la comercialización de hierbas y especias".

El objetivo fundamental es analizar la situación en la Unión Europea con respecto a incumplimientos y prácticas ilegales en el mercado de hierbas y especias, realizar el seguimiento de dichos incumplimientos y prácticas fraudulentas mediante las herramientas RASFF y ACA. Se ha centrado en los siguientes condimentos/especias: pimienta, azafrán, pimentón, orégano, comino y cúrcuma y pretende determinar:

- o la sustitución (parcial) de los condimentos/especias por otro material botánico,
- o la adición de rellenos (por ejemplo, almidón, harina, polvo, tiza, etc.) y

- o la mejora del color por un aditivo no autorizado (por ejemplo, tintes sintéticos).

La AESAN ha elaborado un protocolo y ha ejercido la coordinación con las 6 CCAA participantes en dicho Plan para las muestras asignadas. Por otra parte, han participado diferentes autoridades de la Administración General del Estado (AGE): Servicio de Protección de la Naturaleza de la Guardia Civil (SEPRONA), Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (MINCOTUR), Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), Subdirección General de Sanidad Exterior (SGSE) y el Ministerio de Consumo.

### 3.1.7. DISEÑO DE PLANES REFORZADOS DE CONTROL OFICIAL COORDINADOS A NIVEL NACIONAL

- ❖ El objetivo general de los planes reforzados de control oficial es hacer hincapié en determinados sectores o situaciones que por su naturaleza o riesgo requieren endurecer los controles oficiales y realizarlos de forma coordinada en todo el territorio nacional.
- ❖ En el año 2019 se llevó a cabo el Plan de control reforzado de la cadena de comercialización de moluscos bivalvos vivos, que se elaboró a raíz de los problemas detectados en varias CCAA relativos a la comercialización de moluscos bivalvos vivos, La finalidad de este Plan fue intensificar y unificar controles, recopilar más información y coordinar las distintas actuaciones. Los resultados de este Plan de control reforzado se evaluarán en 2020.

### 3.1.8. RECOPIACIÓN Y GESTIÓN DE DATOS DE CONTROLES Y OTRAS ACTIVIDADES OFICIALES

El artículo 27 de la Ley de seguridad alimentaria y nutrición establece que la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) es responsable de desarrollar, mantener y actualizar un sistema de información sobre seguridad alimentaria y nutrición, en colaboración con las comunidades autónomas.

También la Agencia es la responsable de la coordinación entre las autoridades competentes españolas en materia de seguridad alimentaria y nutrición,

así como de la interlocución con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), la Comisión Europea (CE) y otras instituciones internacionales.

Por otro lado, EFSA, como organismo europeo de evaluación de riesgo, es responsable de recopilar datos con completa información sobre los análisis realizados en todos los Estados miembros (EEmm). A partir de estos datos realiza las evaluaciones de riesgo, que son utilizadas por la Comisión Europea como base para las políticas regulatorias en la UE, de gran trascendencia para el sector agroalimentario.

EFSA, en coordinación con la Comisión Europea, establece los programas de recogida de diferentes tipos de peligros químicos y biológicos: contaminantes, aditivos, plaguicidas, toxinas de plantas, zoonosis, residuos de medicamentos veterinarios y antibiorresistencias.

En España los datos son generados y aportados en su mayor parte por las autoridades competentes de las CCAA (sanidad o agricultura). Además, en algunos casos, los operadores económicos aportan resultados de sus autocontroles.

Los programas de recogida se realizan siempre sobre los resultados de muestreo y análisis del año anterior y AESAN trabaja de modo intenso en colaboración con las CCAA, ofreciendo información sobre los requisitos de EFSA, aclarando dudas y corrigiendo errores. Además, se elaboran diferentes tipos de informes sobre los datos recogidos de cada uno de los peligros ya referidos.

Para ello, la AESAN participa de forma continua en grupos de expertos o Redes de EFSA sobre recopilación de datos. La actividad de estos grupos está encaminada a conseguir una armonización entre los EEmm de la UE sobre el modo de recoger y tratar la información referente a los datos individualizados de los resultados de los programas de vigilancia. El trabajo de esta red es de suma importancia, puesto que los datos que se manejan son imprescindibles para la evaluación y gestión de riesgos alimentarios.

La titularidad de AESAN en estos grupos (plaguicidas, contaminantes, medicamentos veterinarios, zoonosis y resistencias antimicrobianas) implica la revisión de todos los documentos que elabora EFSA en esta materia, emitiendo opiniones de país en todos los casos que se demanden.

Todos los requisitos y recomendaciones de la Autoridad son difundidos a nivel nacional, manteniendo la colaboración con las CCAA de modo continuo mediante correo electrónico y a través de sitios eRoom. Dada la complejidad de los requisitos de EFSA para la recogida de los datos, AESAN realiza un apoyo continuo a los técnicos implicados en las CCAA.

En relación con la recopilación de datos propiamente dicha, AESAN se ha encargado durante el año 2019 de la recogida de la mayor parte de los resultados enviados por las CCAA, así como de su revisión y transmisión a EFSA.

En secciones anteriores de esta memoria ya se ha descrito la elaboración del informe anual y la recopilación de datos de los programas específicos de control (ver apartados 3.1.5 y 3.1.6). Además, en el año 2019 ha sido de especial relevancia la recopilación y remisión de datos de vigilancia de contaminantes.

Este tipo de sustancias no están sujetas, en la actualidad, a una normativa europea específica que fije el modo en el que se deban llevar a cabo los controles oficiales, aunque de conformidad con el Reglamento (CE) nº 1881/2006 y recomendaciones relacionadas, se indica que los datos de resultados analíticos de los planes nacionales de control oficial deben ser enviados a EFSA. La AESAN se ha encargado en 2019 de la recogida de datos de resultados de análisis de contaminantes realizados por las CCAA y de su transmisión a EFSA.

En 2019 las autoridades competentes de las CCAA han introducido por primera vez sus datos en una aplicación informática desarrollada por AESAN para este fin, cumpliendo los requisitos específicos fijados por el sistema SSD2 de EFSA para contaminantes. La información suministrada es muy elevada y de calidad, ya que se recogen cerca de 40 elementos de información de cada una de las analíticas realizadas (información sobre la muestra, laboratorio, técnica de análisis, resultado, control de calidad, etc.).

En este programa han participado todas las CCAA. Se recogieron y enviaron un total de 18.106 resultados en alimentos correspondientes a 5.213 muestras. Estos incluyen datos de metales, micotoxinas, dioxinas, etc.

Los datos se han agrupado por sustancias en 4 grandes grupos:

**Grupo 1:** Contaminantes orgánicos persistentes (POPs) y otros contaminantes orgánicos (dioxinas, PCBs, BFRs, melanina) [4.970 resultados correspondien-



tes a 590 muestras]. Están regulados en las secciones 5 y 7 del Reglamento (CE) No 1881/2006 (UE 2006).

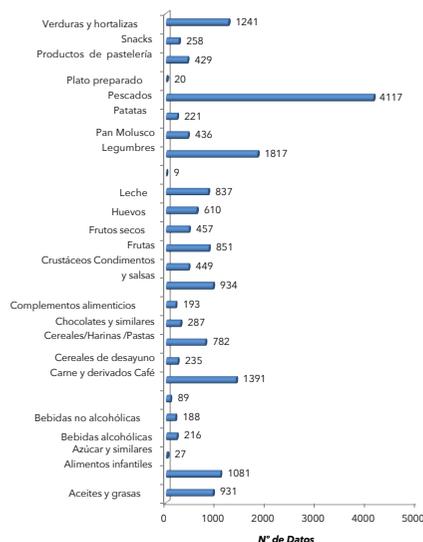
**Grupo 2:** Contaminantes del procesado (3-MCPD, acrilamida, HAPs) [2.083 resultados correspondientes a 829 muestras]. Están regulados en las secciones 4 y 6 del Reglamento (CE) No 1881/2006 (UE 2006) y el Reglamento (UE) 2017/2158 (UE 2017).

**Grupo 3:** Toxinas y sustancias tóxicas inherentes a plantas [4843 resultados correspondientes a 3.301 muestras]. Están regulados en las secciones 2 y 8 del Reglamento (CE) No 1881/2006 (UE 2006) y reglamento (CE) no 853/2004 (UE 2004).

**Grupo 4:** Contaminantes inorgánicos (Nitratos, arsénico, cadmio, estaño, mercurio y plomo) [6.204 resultados correspondientes a 2.965 muestras]. Están regulados en las secciones 1 y 3 del Reglamento (CE) No 1881/2006 (UE 2006).

Los tipos de muestras recogidas quedan reflejados en el gráfico que se expone a continuación.

TIPOS DE MUESTRAS ANALIZADAS EN EL PROGRAMA DE CONTAMINANTES



### 3.2. AUDITORÍAS DEL CONTROL OFICIAL

En este epígrafe se describen las auditorías externas que se realizan a las autoridades competentes de la Administración General del Estado (AGE) y de las CCAA, a las que se da soporte desde la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Comprenden las auditorías de la Comisión Europea y las auditorías que realizan Terceros Países a España con fines de exportación.

#### 3.2.1. AUDITORÍAS DE LA COMISIÓN EUROPEA EN ESPAÑA

El artículo 116 del Reglamento (UE) nº 2017/625, sobre controles y otras actividades oficiales dispone que la Comisión Europea llevará a cabo controles, incluidas auditorías, en cada Estado miembro a fin de comprobar la aplicación de las normas y el funcionamiento de los sistemas nacionales de control, así como para investigar y recoger información sobre los controles oficiales y su ejecución. Por su parte, la Ley 17/2011, de seguridad alimentaria y nutrición, regula en su artículo 22 la coordinación de estos controles por parte de la Administración General del Estado.

Durante 2019 se ha trabajado en la preparación, coordinación, asistencia y seguimiento de las auditorías de la Unidad *Health and Food Audit and Analysis* (HFAA) de la Comisión Europea en España. La gestión de las auditorías implica una importante labor de coordinación de la Administración General del Estado con todas las autoridades competentes implicadas, tanto de las CCAA como de la propia AGE, para completar, entre otras, las siguientes tareas:

- ❖ actuar como punto de contacto entre la HFAA y las autoridades competentes españolas, trasladando y recopilando información relativa a las auditorías;
- ❖ cumplimentar los cuestionarios previos;
- ❖ preparar los itinerarios de las auditorías;
- ❖ asistir y dar soporte técnico durante las visitas;
- ❖ emitir observaciones al borrador de informe de la HFAA;
- ❖ preparar los planes de acción frente a las recomendaciones, y
- ❖ dar respuesta al cuestionario "feedback" remitido por la HFAA.

En 2019 se había programado la realización de 13 auditorías en nuestro país, 1 de las cuales fue cancelada y otra aplazada para 2020. De las 11 restantes, 6 evaluaron controles oficiales que implicaban diferentes ámbitos competenciales de la AESAN y las autoridades competentes de salud pública. Son las siguientes:

- ❖ Visita DG (SANTE) 2019-6752 de bienestar animal, sobre raboteo y caudofagia de los cerdos.
- ❖ Auditoría DG (SANTE) 2019-6677 Control Oficial de alimentos listos para su consumo.
- ❖ Auditoría DG (SANTE) 2019-6678 Control Oficial de productos pesqueros derivados del atún.
- ❖ Auditoría DG (SANTE) 2019-6586 Auditoría General de Seguimiento para actualizar el Perfil del País.

- ❖ Auditoría DG (SANTE) 2019-6645 sobre higiene, trazabilidad y comercio de proteínas animales procesadas.
- ❖ Auditoría DG (SANTE) 2019-6597 sobre Programas Nacionales de control de salmonella en determinadas poblaciones de aves de corral.

En el siguiente cuadro se resumen de forma gráfica las actividades relacionadas con todas las auditorías llevadas a cabo y que estaban abiertas en alguna de las fases:

Como actividad complementaria a las auditorías realizadas por la HFAA, y con el fin de conocer el estado de situación de las auditorías, se elabora periódicamente un documento para informar a las CCAA y a los Órganos Colegiados de la AESAN del estado en el que se encuentra cada una de las auditorías que aún permanecen en proceso.

SITUACIÓN DE LAS FASES YA ALCANZADAS DE LAS AUDITORÍAS							
AUDITORÍA	PLAN de AUDITORÍA Y CUESTIONARIO	VISITA EQUIPO AUDITOR	BORRADOR INFORME INGLÉS	BORRADOR INFORME ESPAÑOL	INFORME FINAL INGLÉS	INFORME FINAL ESPAÑOL	PLAN de ACCIÓN
VISITA DG SANTE 2019/6752 CAUDOFAGIA (*)	7/nov/18	30-31/ enero /19					
AUDITORÍA DG (SANTE) 2019/6677 ALIMENTOS LISTOS PARA CONSUMO	12/nov/18	11-22 / marzo / 19	30/mav/19	8/jul/19	8/oct/19	25/oct/19	28/oct/19
AUDITORÍA DG (SANTE) 2019/6678 ATÚN	19/mar/19	7-17 / mayo / 19	25/nov/19	17/ene/20			
AUDITORÍA DG (SANTE) 2019/6645 PROTEÍNAS ANIMALES PROCESADAS	8/mar/19	20-29 / mayo / 19	01/jul/19	05/ago/19			29/nov/19
AUDITORÍA DG (SANTE) 2019/6586 GENERAL DE SEGUIMIENTO	22/mav/19	30/sept-04/oct/19	12/dic/19				
AUDITORÍA DG (SANTE) 2019/6597 PROGRAMAS DE CONTROL DE SALMONELLA EN AVES DE CORRAL	03/sept/19	19-28/nov/19	20/dic/19				

Fase en que se encuentra la auditoría o última fase finalizada  
 Fase que no procede

(\*) Visita de expertos de la HFAA de asesoramiento a autoridades competentes y sector. Sin informes ni recomendaciones.



### 3.2.2. AUDITORÍAS DE PAÍSES TERCEROS CON FINES DE EXPORTACIÓN

La actividad de gestión de las auditorías de países terceros con fines de exportación es desarrollada de forma coordinada por la Subdirección General de Sanidad Exterior del Ministerio de Sanidad y la Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), con la participación de la AESAN.

A lo largo de 2019 AESAN dio soporte a las siguientes auditorías con fines de exportación:

- ❖ Auditoría de la Agencia de Inspección Alimentaria Canadiense (CFIA), del 4 al 13 de febrero de 2019, para verificar la equivalencia entre Canadá y la UE, de los sistemas de inspección de carne de bovinos, porcinos y aves de corral.
- ❖ Visita técnica de las autoridades del Agri-food & Veterinary Authority (AVA) de Singapur a España del 25 de febrero al 4 de marzo de 2019, con el objetivo de evaluar la apertura del mercado de productos de origen aviar (carne, productos cárnicos, huevos y ovoproductos), y carne y productos cárnicos de vacuno, así como para autorizar plantas interesadas en exportar dichos productos a su país.
- ❖ Colaboración en respuestas a cuestionario solicitado por Corea, para la apertura del mercado de carne de vacuno.
- ❖ Visita del *Ministry of Health, Labour and Welfare* (MHLW) de Japón, responsable de la supervisión de establecimientos, para auditar establecimientos de vacuno, ovino y caprino, como fase final de las negociaciones de apertura de este mercado, del 29 de septiembre al 4 de octubre de 2019.
- ❖ Auditoría del *Food Safety and Inspection Service* (FSIS) de EEUU del 20 de mayo al 5 de junio (exportación carne y productos cárnicos de porcino).
- ❖ Colaboración en auditoría de las autoridades chinas para la exportación de carne y productos cárnicos de porcino.
- ❖ Auditoría de la FDA de EEUU, para evaluación de equivalencia de la *Food and Drug Administration* (FDA) de EEUU con la UE, realizada en España del 10 al 21 de junio de 2019. Por la importancia de esta auditoría se expone a continuación un resumen de las actividades desarrolladas.

A lo largo de 2018 y 2019, se trabajó intensamente en la preparación de un "Ejercicio de equivalencia de los Sistemas de control oficial entre la Unión Europea y Estados Unidos". Este ejercicio formaba parte de un proyecto entre la Comisión Europea y la (FDA), agencia del gobierno de los Estados Unidos, responsable de la regulación de alimentos, medicamentos, cosméticos y productos biológicos, con el objetivo de evaluar y reconocer la equivalencia entre los sistemas de seguridad alimentaria de la Comisión Europea y de EEUU y facilitar el comercio internacional de alimentos entre ambas potencias. Han participado en este ejercicio 7 Estados miembros, entre ellos España. Para conseguir el reconocimiento favorable de equivalencia es necesario el reconocimiento individual en todos y cada uno de los Estados miembros visitados.

La auditoría a España estaba prevista para 4 equipos de auditores durante 2 semanas a lo largo del mes de noviembre de 2018. Sin embargo, dada la cantidad de información suministrada a la FDA, esta solicitó un aplazamiento para disponer de más tiempo para su estudio, y finalmente se realizó del 10 al 21 de junio de 2019, siendo AESAN el organismo coordinador del ejercicio.

Se ha trabajado intensamente en todas las etapas de dicho ejercicio de equivalencia, que incluyó, a solicitud de la FDA:

A) Remisión de información detallada acerca nuestro sistema de control oficial en materia de alimentos y establecimientos alimentarios en la forma requerida, que incluye entre otros:

- marco regulatorio;
- formación;
- programas de inspección;
- evaluación del programa y programa de auditorías;
- enfermedades relacionadas con los alimentos y brotes;
- cumplimiento y medidas adoptadas ante incumplimientos;
- relaciones industriales y comunitarias;
- recursos del programa;
- comunicación internacional y armonización;
- laboratorios oficiales.

B) Visita de la delegación de EEUU (FDA) a España.

Organización de 4 itinerarios que incluyeron: reuniones con la autoridad competente central y con las autoridades autonómicas, visitas a establecimientos del sector lácteo, vegetales envasados y encurtidos, sector de la pesca y platos preparados derivados, panadería y bebidas refrescantes en 7 comunidades autónomas y visitas por parte de un equipo específico a laboratorios oficiales. Todo ello con el objetivo de comprobar la implementación de los sistemas de control de seguridad de los alimentos en España.

Participaron en este ejercicio de forma voluntaria las CCAA de Andalucía, Comunidad Valenciana, La Rioja y Madrid para la evaluación de su sistema de control oficial y las visitas a establecimientos, así como Cataluña, Galicia, Madrid y País Vasco para evaluar las actividades de los laboratorios.

Al cierre de esta memoria no se tienen aún resultados globales del ejercicio de equivalencia entre Estados Unidos y la Unión Europea, pero los resultados en España fueron muy satisfactorios.

### 3.3. GESTIÓN DE ALERTAS Y ASISTENCIA Y COOPERACIÓN ADMINISTRATIVA

Con el objetivo de proteger la salud humana y poder gestionar los riesgos alimentarios para la salud de los consumidores, se dispone a nivel de la UE de un sistema coordinado de alertas alimentarias, cuyos principios de actuación y funcionamiento se basan en los artículos 50 a 52 del Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, *por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.*

Por otra parte, mediante la Decisión de Ejecución 2015/1918 de la Comisión, se estableció el Sistema de Asistencia y Cooperación Administrativa (ACA), con el fin de que los Estados miembros se presten asistencia y puedan garantizar la correcta aplicación de las normas alimentarias.

A nivel nacional estas redes europeas se reflejan en el Sistema coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) y en la Red de Asistencia y cooperación Administrativa (ACA).

#### 3.3.1. RED DE ALERTA ALIMENTARIA: EL SISTEMA COORDINADO DE INTERCAMBIO RÁPIDO DE INFORMACIÓN (SCIRI)

El Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) es un sistema de alerta rápida en forma de red a nivel nacional para la notificación de un riesgo directo o indirecto de la salud humana derivado de productos alimenticios, cuyo funcionamiento está basado en el artículo 25 de la Ley 17/2011 de 5 de Julio de Seguridad Alimentaria y Nutrición y los artículos del 50 al 52 del Reglamento (CE) nº 178/2002, que también integra la Asistencia y Cooperación Administrativa prevista en el título IV del Reglamento (UE) 2017/625.

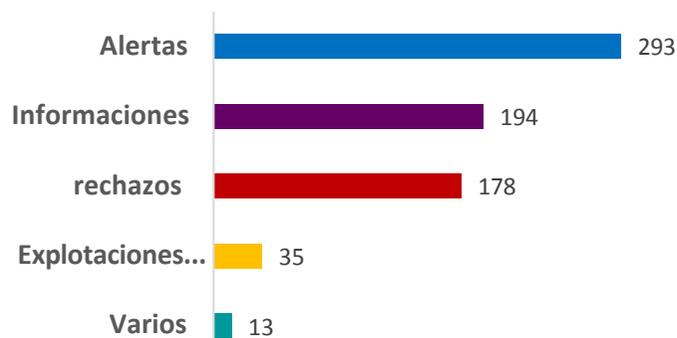
En el marco del SCIRI existen distintos tipos de notificaciones, que determinan las actuaciones a seguir por los agentes de control oficial. Son las siguientes:

- ❖ Alerta: notificación de un riesgo directo o indirecto grave derivado de alimentos, materiales en contacto con alimentos o piensos que requiere o podría requerir una acción rápida en una o varias CCAA o en otro Estado miembro,
- ❖ Información: notificación de un riesgo directo o indirecto derivado de alimentos, materiales en contacto con alimentos o piensos que no requiere una acción rápida en una o varias CCAA o por parte de otro Estado miembro;
- ❖ Rechazo en frontera: notificación del rechazo de un lote, un contenedor o un cargamento de alimentos, materiales en contacto con alimentos o piensos, debido a un riesgo directo o indirecto para la salud humana;
- ❖ Varios: notificación sobre un riesgo derivado de alimentos, materiales en contacto con alimentos o piensos de conformidad que tiene una fuente informal, contiene información no verificada o afecta a un producto todavía no identificado.



A lo largo del año 2019, se ha gestionado a través del SCIRI un total 678 expedientes relativos a productos alimenticios en los que ha estado implicada España, de los cuales 293 correspondieron a alertas, 194 a informaciones, 178 a rechazos de productos alimenticios, 13 a los clasificados como "varios" y, por último, 35 a explotaciones positivas al uso de sustancias prohibidas o medicamentos de uso veterinario por encima de los límites legalmente establecidos.

### NÚMERO DE EXPEDIENTES GESTIONADOS EN 2019



En lo relativo a las alertas, que por número y trascendencia son las que tienen un peso superior, en el siguiente cuadro se puede ver la evolución en los últimos años.

### EVOLUCIÓN TEMPORAL EN LA GESTIÓN DE EXPEDIENTES DE ALERTA 2014-2019



Analizando los datos expuestos, se puede concluir que en el año 2019 se ha producido un aumento en el número de expedientes de alerta cercano al 15 %.

Cabe destacar que los 678 expedientes gestionados tuvieron asociados un total de 13.535 documentos y, en el caso de las alertas, la evolución del número de documentos asociados a los expedientes puede observarse en el siguiente gráfico.

### EVOLUCIÓN TEMPORAL DEL NÚMERO DE EXPEDIENTES DE ALERTA Y DOCUMENTOS ASOCIADOS 2014-2019

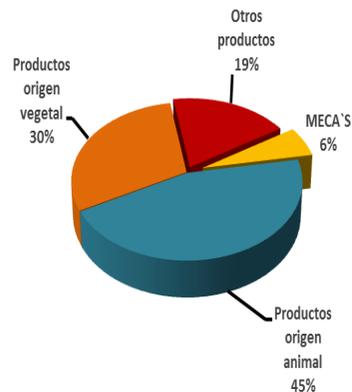


De todas las notificaciones de alertas, el año 2019 ha estado marcado por la alerta por presencia de *Listeria monocytogenes* en productos cárnicos elaborados por la empresa MAGRUDIS. De esta alerta se gestionaron más de 200 notificaciones a través del SCIRI, con intercambios de información con las comunidades autónomas, la red de alerta europea (RASFF), la red de alerta de la FAO / OMS (INFOSAN), la Guardia Civil, el Centro de Coordinación de Alertas y Emergencias Sanitarias (CCAES) y el Centro Nacional de Epidemiología (CNE), lo que da una idea de la amplia colaboración de diferentes unidades a nivel nacional e internacional, dando una enorme consistencia a las redes de alerta.

Haciendo un análisis de las notificaciones gestionadas, de las 678 notificaciones, el 45 % fueron debidas a peligros detectados en productos de

origen animal, el 30 % en productos de origen vegetal, el 19 % en el grupo de otros productos; y un 6 % corresponde a materiales en contacto con alimentos. Los porcentajes son muy similares a los del año 2018.

**DISTRIBUCIÓN POR GRUPOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS IMPLICADOS EN LAS NOTIFICACIONES DE 2019**



Al igual que en años anteriores, el mayor número de notificaciones correspondió a productos de la pesca (25,07 % del total de las notificaciones); destacaron en segundo lugar, pero con un número sensiblemente menor de notificaciones, el grupo de complementos alimenticios (10,77 %); a continuación, las notificaciones carnes y derivados, con un 10,18 %; en cuarto lugar, destacan las que afectan a frutos secos, con un 7,96 %.

En relación con la categoría del peligro detectado, y si comparamos los datos con el año 2018 llama la atención el cambio en los dos primeros puestos, de manera que en 2019 el porcentaje de notificaciones relativas a la detección de peligros químicos constituye el grupo más importante con el 41,57 % de las notificaciones, seguido de las relativas a peligros biológicos con un 27,14 %. Los riesgos físicos representaron un 5,12 %. Por último, un 26,17 3% de los expedientes se englobaron en "otros riesgos", como los alérgenos no declarados o la presencia de sustancias prohibidas en productos comercializados como complementos alimenticios.

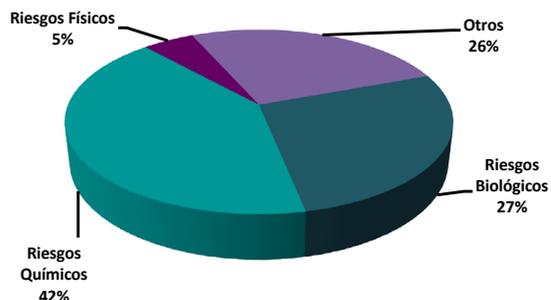
**DISTRIBUCIÓN SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO ALIMENTICIO IMPLICADO EN 2019**



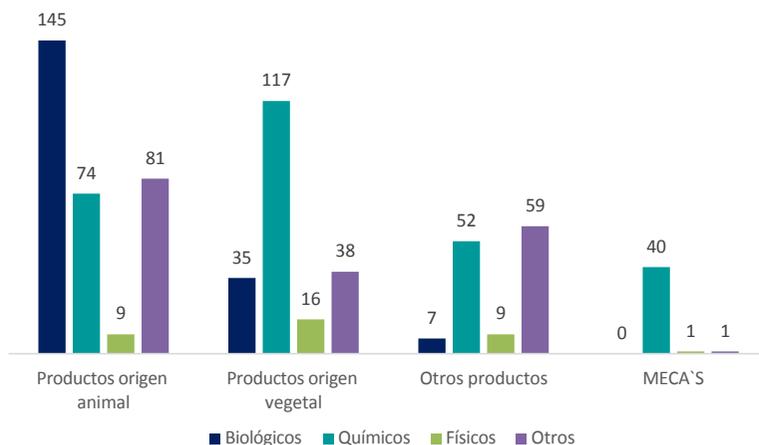
Si se analizan los principales peligros, dentro de cada grupo, encontramos que entre los peligros biológicos la gran mayoría de las notificaciones (140) se han debido a bacterias, destacando un año más, la presencia de *Salmonella*, seguida de *Listeria*; en el caso de los peligros químicos destacan con porcentajes similares la presencia de toxinas fúngicas, mayoritariamente aflatoxinas en frutos secos, los metales pesados, mayoritariamente mercurio en productos de la pesca, y la composición de los alimentos, mayoritariamente sustancias prohibidas o no autorizadas en complementos alimenticios; en el caso de los peligros físicos, casi la totalidad se ha debido a la presencia de cuerpos extraños; en cuanto a otros peligros, destaca por su número y su importancia la presencia de alérgenos no declarados en el etiquetado, seguidos de los defectos de temperatura detectados en productos de la pesca en los puestos de inspección fronteriza.



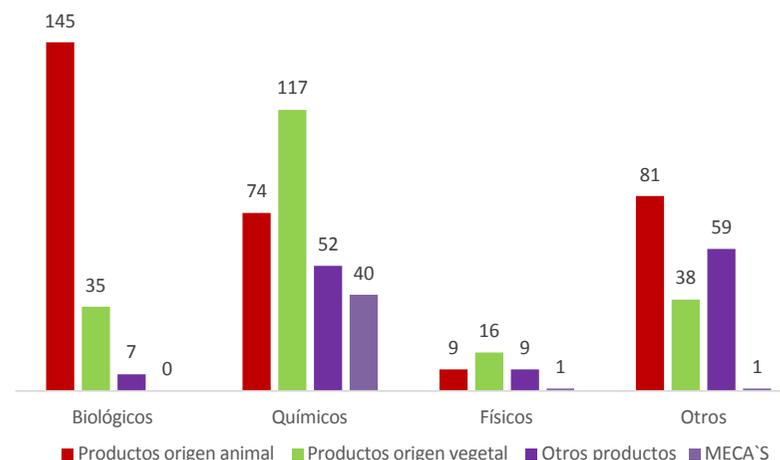
**CLASIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS IMPLICADOS EN LAS NOTIFICACIONES EN FUNCIÓN DE LOS PELIGROS DETECTADOS**



**DISTRIBUCIÓN DE NOTIFICACIONES POR CATEGORÍA DE PRODUCTOS**

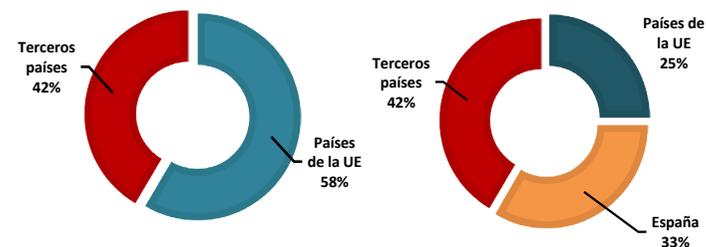


**DISTRIBUCIÓN DE NOTIFICACIONES POR CATEGORÍA DE PELIGROS**



Por último, atendiendo al origen de los productos notificados a través del SCIRI, en el año 2019, el 58 % de los productos notificados fue de origen comunitario y, de este porcentaje, el 33 % de las notificaciones correspondieron a productos de origen español.

**DISTRIBUCIÓN DE LAS NOTIFICACIONES SEGÚN EL ORIGEN DEL PRODUCTO IMPLICADO EN 2019**

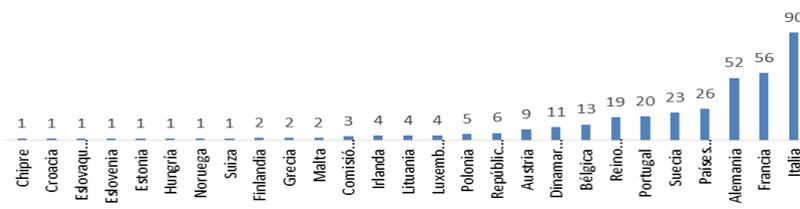


❖ Como es de esperar, España es el país que más notificaciones realiza en el ámbito del SCIRI, debido al control realizado por las autoridades competentes tanto en productos originarios de España

como en productos originados en otros países y distribuidos en España. En total se realizaron 318 notificaciones, 178 se corresponden con rechazos en frontera y 140 han sido realizadas por las comunidades autónomas.

En la participación de otros Estados miembros como países notificantes en los expedientes gestionados a través del SCIRI destacan Italia (18,00 %), Francia (11,20 %) y Alemania (10,40 %).

**DISTRIBUCIÓN DE LAS NOTIFICACIONES SEGÚN PAÍS MIEMBRO NOTIFICANTE 2019 (SIN CONTAR LOS 178 RECHAZOS EN FRONTERA REALIZADOS POR ESPAÑA)**



En relación con la comunicación de las alertas alimentarias, en el año 2019 se han realizado 93 publicaciones en la página Web de la Agencia relacionadas con riesgos detectados en los alimentos de los que se ha considerado importante avisar a los consumidores. 59 de las publicaciones han tenido relación con la presencia de alérgenos no declarados en el etiquetado, 10 han estado relacionadas con complementos alimenticios, esencialmente por la presencia de sustancias farmacológicamente activas, y 24 publicaciones relacionadas con distintos productos y peligros en alimentos, consideradas de interés general. Destacan las noticias difundidas en relación con el brote de listeriosis que afectó a más de 215 personas por el consumo de carne mechada contaminada con *Listeria*.

La AESAN elabora anualmente los informes del SCIRI que recogen toda la información relativa a las notificaciones de la red de alerta que han afectado a nuestro país, incluyendo una descripción detallada de los productos involucrados, los peligros detectados y el origen de los alimentos incluidos en las notificaciones.



En el año 2019 se elaboró la memoria del SCIRI correspondiente al año 2018, que puede consultarse en el siguiente enlace:

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/alertas/sciri/MEMORIA\\_ALERTAS\\_SCIRI\\_2018.pdf](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/alertas/sciri/MEMORIA_ALERTAS_SCIRI_2018.pdf)

**3.3.2. RED DE ASISTENCIA Y COOPERACIÓN ADMINISTRATIVA (ACA)**

- ❖ La red de Asistencia y Cooperación Administrativa (ACA) tiene como objetivo la tramitación de expedientes motivados por incumplimientos de la normativa detectados en el transcurso de las actuaciones de los servicios oficiales dentro de los programas de control oficial o vigilancia de las comunidades autónomas y de los Estados miembros de la Unión Europea, con o sin recuperación de mercancías.
- ❖ Durante el año 2019, la mayoría de los expedientes de información fueron tramitados a través del Sistema de Asistencia y Cooperación Administrativa (Sistema ACA), cuyas siglas en inglés son ACC (*Administrative Assistance and Cooperation System*).
- ❖ Aunque en principio el Sistema ACA fue creado exclusivamente para luchar contra el fraude alimentario, en 2016 se amplió para garantizar la cooperación entre los países europeos ante la detección de cualquier no conformidad en el ámbito del control oficial. Tiene el objetivo de facilitar el intercambio de información entre los Estados miembros de la Unión Europea y la Comisión Euro-

pea, para favorecer el cumplimiento de la legislación en materia de alimentos y piensos en los movimientos intracomunitarios de la Unión Europea.

- ❖ En España, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) es el punto de contacto nacional existente entre las autoridades competentes de las comunidades autónomas y las autoridades sanitarias de otros Estados miembros. Actúa, pues, como punto u organismo de enlace del Sistema ACA a nivel europeo junto con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- ❖ En relación con la gestión del sistema ACA, en el año 2019 se han tramitado 168 expedientes de información motivados por incumplimientos de legislación detectados en el transcurso de las actuaciones de los Servicios Oficiales dentro de los programas de control oficial o vigilancia de las comunidades autónomas y Estados miembros de la Unión Europea (EEMM).

- ❖ De los 168 expedientes de información, 14 expedientes estuvieron relacionados con el comercio electrónico y la venta de productos alimenticios a través de internet. Esta cifra se espera que en el futuro aumente considerablemente debido al incremento de este tipo de comercio.
- ❖ Durante el año 2019 se ha gestionado un total de 10 expedientes de reexpedición motivados por notificaciones de inmovilización, destrucción o solicitud de devolución de productos alimenticios. Esto es consecuencia de haberse detectado en destino incumplimientos de la normativa aplicable en materia de seguridad alimentaria en el transcurso de las actuaciones de control oficial de las autoridades sanitarias de las comunidades autónomas y de los Estados miembros de la Unión Europea. Esta cifra ha sido inferior a otros años y en el año 2020 se espera su gestión en el marco general del sistema iRASFF, que integra el sistema ACA de incumplimientos sin riesgos para la salud junto con la red de alertas RASFF, que se activa cuando existe un riesgo para la salud.

## 4. LABORATORIO EUROPEO DE REFERENCIA DE BIOTOXINAS MARINAS (EURLMB)

El Laboratorio de Biotoxinas Marinas de la AESAN, ubicado en el edificio CITEXVI (Ciudad Tecnológica de Vigo) en el campus de la Universidad de Vigo, es el Laboratorio de Referencia de la Unión Europea para Biotoxinas Marinas (EURLMB), por lo que cumple con las funciones previstas en el artículo 94 del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento y del Consejo del 15 de marzo de 2017.

Entre las funciones y actividades del Laboratorio de Referencia de Biotoxinas Marinas de la Unión Europea (EURLMB) cabe destacar:

- ❖ La colaboración con la Comisión Europea, proporcionando asistencia científica y técnica.
- ❖ La coordinación de actividades de los Laboratorios Nacionales de Referencia (LNRs) para conseguir objetivos concretos de armonización e implantación de metodologías analíticas en el campo de las biotoxinas marinas.
- ❖ La organización de ejercicios de intercomparación que permiten realizar un adecuado seguimiento de los Laboratorios Nacionales de Referencia (LNRs).
- ❖ La organización de cursos y trainings dirigidos al personal de los Laboratorios Nacionales de Referencia (LNRs) y a expertos de países en desarrollo.
- ❖ El desarrollo de nuevos métodos analíticos que puedan complementar o mejorar las técnicas de referencia para las toxinas reguladas y desarrollar metodologías analíticas para el análisis de nuevas toxinas emergentes.

Se indican a continuación algunas de las actividades específicas realizadas durante el año 2019.

### 4.1. LA COORDINACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE LA RED DE LABORATORIOS NACIONALES DE REFERENCIA (NRLS)

#### 4.1.1. REUNIÓN ANUAL DE LOS LABORATORIOS NACIONALES DE REFERENCIA

El Workshop anual con los NRLs tiene como objetivo principal la puesta en común de todas las actividades y temas de interés en el campo de las Biotoxinas Marinas, con especial relevancia para el EURLMB, la red de NRLs y la propia Comisión Europea.

El XXI Workshop organizado y coordinado por el EURLMB, tuvo lugar los días 24 y 25 de octubre de 2019 en Baiona (España). En esta edición se reunieron quince representantes de NRLs de la Unión Europea además de los NRLs de Noruega e Islandia. También contó con la participación del representante de la DGSANTE, Dr. Paolo Caricato y de la FVO Julia Uriol. Como experto externo invitado participó el Dr. Luigi Lanni, experto en Microbiología de moluscos bivalvos y control microbiológico de las zonas de producción que junto con Prof. Pablo Serret coordina la nueva actividad asignada al EURLMB relacionada con el control microbiológico de las zonas de producción.

#### 4.1.2. GRUPOS DE TRABAJO

En el 2019 ha habido 5 reuniones de Grupos de Trabajo:

- ❖ 14-15 febrero 2019, Lisboa. Reunión de coordinación de los distintos WG restringidos (control microbiológico, de fitoplancton tóxico y de biotoxinas marinas). La participación de un grupo de expertos multidisciplinar se consideró necesaria para la armonización de las nuevas Guías además de permitir trabajar de manera coordinada con criterio unificado, especialmente en aspectos en los que se detectan sinergias entre las distintas áreas de conocimiento.



Participaron en este grupo de trabajo los expertos Dr. Cowan Higgins (UK), Dr. Arjen Gerssen (Wageningen Food Safety Research), Dr. Luigi Lanni (Istituto Zooprofilattico del Lazio e della Toscana), Dr. Antonio Lozano (Asociación de Productores Cabo de Cruz), Dr. Ana Gago-Martínez y Dr. Pablo Serret (EURLMB).

- ❖ 4 marzo 2019, Oporto. Grupo de trabajo del método de detección para PSP. La reunión se centró en la discusión de los puntos a incluir en el procedimiento normalizado de trabajo, de la parte correspondiente al "screening" del método AOAC 2005.06. Participaron en este grupo los expertos María Joao Botelho (IPMA), Dr. Jose Manuel Leao, Oscar Vilariño y Dr. Ana Gago-Martínez.
- ❖ 29 marzo 2019 y 14 junio 2019, Bruselas, DG SANTE. Grupo de trabajo sobre Moluscos Bivalvos (WG BM). Se trata de un grupo de trabajo donde se tratan aspectos científico-técnicos relacionados con el control de biotoxinas marinas en el que participan las autoridades competentes de los distintos Estados miembros, representantes de la DG SANTE así como la Directora del EURLMB y los expertos del mismo involucrados en las actividades que se incluyen en la Agenda de dicho WG BM.
- ❖ 18/20 septiembre 2019, Vigo. Reunión de Coordinación del Grupo de Trabajo Microbiológico sobre Monitoreo de Áreas de Producción. Los participantes en esta reunión fueron el experto Dr. Luigi Lanni y la Dra. Ana Gago-Martínez y el Dr. Pablo Serret. Se analizaron los aspectos que deben abordarse en la actualización de la "Community Guide" de acuerdo con los cambios incluidos en la Legislación.

### 4.1.3. ASISTENCIA TÉCNICA Y ENTRENAMIENTO A LOS NRLS Y A TERCEROS PAÍSES EN DESARROLLO

A lo largo del año 2019 se desarrolló un entrenamiento al personal de los NRLs de Francia, Italia y Portugal en la versión simplificada del método de la AOAC 2005.06 para toxinas PSP, para su aplicación en modo de "screening" - semicuantificación. El training se llevó a cabo en las instalaciones del NRL de Portugal (IPMA) del 14-16 de Mayo de 2019 y contó con la participación del creador del método AOAC 2005.06, el Dr J.Lawrence.

## 4.2. ENSAYOS DE APTITUD

El objetivo principal de los ensayos de aptitud es dotar a los laboratorios de una poderosa herramienta de control de la calidad de sus análisis, que les permite: comparar sus resultados con laboratorios similares, monitorizar sus resultados a lo largo del tiempo, detectar tendencias y considerar acciones preventivas y/o correctivas cuando sea necesario.

Al igual que en años anteriores se organizaron tres ensayos de aptitud para los Laboratorios Nacionales de Referencia de biotoxinas marinas de la red europea.

En estos ejercicios se contó también con la participación de cuatro laboratorios de países terceros.

Los ejercicios organizados cubrieron las toxinas amnésicas (ASP), las toxinas paralizantes (PSP) y toxinas lipofílicas reguladas por la UE. Se analizaron los resultados, se elaboraron los correspondientes informes y se discutieron en el Workshop Anual. También se establecieron los adecuados seguimientos a los LNRs en los que se observaron deficiencias en la aplicación de los métodos.

## 4.3. DESARROLLO DE MÉTODOS ANALÍTICOS

Las tareas desarrolladas por el EURLMB, en lo que se refiere al desarrollo e implementación de metodologías analíticas para Biotoxinas Marinas, se lleva a cabo en colaboración con el grupo de investigación del Dpto. de Química Analítica y Alimentaria de la Universidad de Vigo. Durante el año 2019, la actividad se centró en:

- ❖ Desarrollos e implementaciones metodológicas para toxinas emergentes (TTX Y CTX) (screening y confirmación)
- ❖ Desarrollo de métodos para la caracterización de iminas cíclicas
- ❖ Métodos de LC-MS/MS para toxinas paralizantes y TTX
- ❖ Métodos alternativos para la extracción y purificación de toxinas en productos procesados
- ❖ Estudios de ocurrencia de TTX en la Rías Gallegas mediante screening por N2a y posterior confirmación por LC-MS/MS

## 5. CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN

El Centro Nacional de Alimentación (CNA), es uno de los Laboratorios adscrito a la AESAN, cuyas funciones son de apoyo científico técnico y control analítico, actuando como laboratorio de referencia en los casos establecidos en las disposiciones correspondientes, y el desarrollo de proyectos de investigación I+D+i, nacionales y de la Unión Europea.

### 5.1. VALIDACIONES

El Centro Nacional de Alimentación ha ampliado su alcance de acreditación con el fin de dar cumplimiento a las exigencias del control oficial, en todas las materias en las que es referencia. Además, da soporte a los laboratorios designados para el control oficial, proporcionándoles los métodos de análisis validados. Por todo ello durante el año 2019 se han realizado las siguientes validaciones de métodos de análisis:

#### RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

MÉTODO	ANALITO	MATRIZ	OBJETO DE LA VALIDACIÓN
PNTCNA_PD004	Plaguicidas	Tomate/Lechuga/Naranja/Pera	Validación Completa
PNTCNA_PD004	Plaguicidas	Lombarda	Validación Complementaria
PNTCNA_PD006	Plaguicidas	Arroz/Maíz/Garbanzo	Validación Completa
PNTCNA_PD006	Plaguicidas	Centeno	Validación Complementaria
PNTCNA_PD009	Plaguicidas	Grasa de Cerdo	Validación Completa
PNTCNA_PD012	Plaguicidas	Hígado	Validación Complementaria
PNTCNA_PD007	Plaguicidas	Tomate/Lechuga/Naranja/Pera	Validación Completa
PNTCNA_PD007	Plaguicidas	Lombarda	Validación Complementaria
PNTCNA_PD010	Plaguicidas	Hígado/Panga/Huevo/Leche/Miel/Pollo/Nata	Validación Completa
PNTCNA_PD011	Plaguicidas	Arroz/Maíz/Garbanzo	Validación Completa
PNTCNA_PD011	Plaguicidas	Centeno	Validación Complementaria
PNTCNA_PD013	Plaguicidas	Aceite de Oliva	Validación Completa



**DIOXINAS Y PCBs**

MÉTODO	ANALITO	MATRIZ	OBJETO DE LA VALIDACIÓN
PNTCNA_DX030	Determinación de residuos de PCDD/Fs, PCBs similares a dioxinas y PCBs indicadores	Aceites y grasas	Validación inicial

**BIOTECNOLOGÍA**

MÉTODO	ANALITO	MATRIZ	OBJETO DE LA VALIDACIÓN
PNTCNA_MG_082	Determinación de Proteínas lácteas en alimentos mediante ELISA	Alimentos	Validación completa y Nueva Acreditación
PNTCNA_MG_083	Determinación de Sulfitos Totales (SO <sub>2</sub> )	Líquidos y bebidas	Validación completa y Nueva Acreditación
PNTCNA_MG_059	Determinación de maíz MON87427	Alimentos	Validación completa y ampliación de la LEBA
PNTCNA_MG_059	Determinación de Soja DAS-44406-06.	Alimentos	Validación completa y ampliación de la LEBA
PNTCNA_MG_069	Detección de Colza GT-73,	Alimentos	Validación completa y ampliación de la LEBA
PNTCNA_MG_069	Detección de maíz MON87427,	Alimentos	Validación completa y ampliación de la LEBA
PNTCNA_MG_069	Detección de Algodón MON1445	Alimentos	Validación completa y ampliación de la LEBA
PNTCNA_MG_069	Detección de soja DAS-44406-06.	Alimentos	Validación completa y ampliación de la LEBA

**TOXINAS Y CONTAMINANTES DEL PROCESADO**

MÉTODO	ANALITO	MATRIZ	OBJETO DE LA VALIDACIÓN
HPLC-FLD	Ocratoxina A	Café verde	Estudio prospectivo AESAN
HPLC-MSMS	Acrilamida	Café	Proficiency Test-EURL
HPLC-MSMS	Acrilamida	Cereales de desayuno	Estudio prospectivo AESAN
HPLC-MSMS	Acrilamida	Galletas	Bajar límite cuantificación
HPLC-FLD	Zearalenona	Cacao y chocolate	Estudio prospectivo
HPLC-MSMS	Citrinina	Harina	Proficiency Test
RESONANCIA PARAMAGNÉTICA	Detección de Alimentos Irradiados	Melón	Ampliación de matriz para su inclusión en el alcance acreditado.
GC-MS	Ésteres de ácidos grasos de: 2-MCPD, 3-MCPD y glicidol	Aceite de oliva virgen y aceites refinados	Acreditación

**MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS**

MÉTODO	ANALITO	MATRIZ	OBJETO DE LA VALIDACIÓN
PNTCNA_MO_001 (LC-MS)	Aminas aromáticas primarias	Simulante E	Validación completa a nivel bajo y alto
PNTCNA_MO_006 (GC-MS)	Plastificantes (BBP, DBP, DEHP, DAP)	Simulante A	Validación complementaria
PNTCNA_DT_032 (LC-MS)	Bisfenol S	Alimentos, bebidas, simulante D2	Validación completa
PNTCNA_DT_032 LC-FI /LC-MS)	Bisfenol F	Alimentos, simulante D2	Validación complementaria (4 ug/kg)
PNTCNA_DT_032 (LC-FI / LC-MS)	Ciclo-di- BADGE	Alimentos, bebidas, simulante D2	Validación completa
ICP/MS	Cadmio	Cereales / chocolate	Validación completa
ICP/MS	Metales/elementos	Cerámicas-cesión en acético 4 %	Validación completa
HPLC-UV	Oligómeros de PBT Y PET	Simulante D1	Validación inicial

**RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS**

MÉTODO	ANALITO	MATRIZ	OBJETO DE LA VALIDACIÓN
Análisis de confirmación cuantitativo LC-MS/MS	Aminoglucósidos	Leche	Validación completa
Análisis de confirmación cuantitativo LC-MS/MS	Cloranfenicol	Huevo	Validación complementaria

**RESISTENCIAS ANTIMICROBIANAS**

MÉTODO	ANALITO	MATRIZ	OBJETO DE LA VALIDACIÓN
PNTCNA_AR001	Resistencias a antibióticos	Cepas de Escherichia coli y Salmonella spp.	Validación complementaria



## 5.2. ORGANIZACIÓN DE ENSAYOS DE INTERCOMPARACIÓN

El CNA ha organizado diferentes ensayos de intercomparación en los que han participado laboratorios de control oficial de la mayoría de las

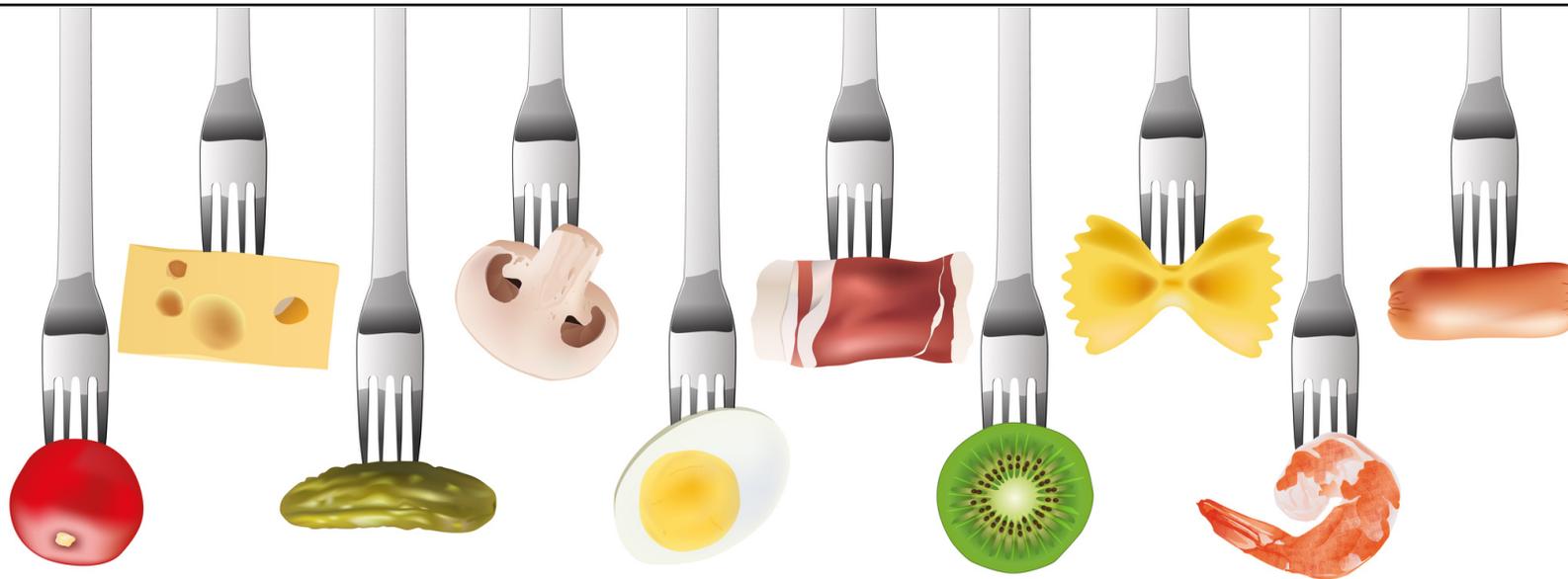
CC.AA. y de otros países, tal y como se puede observar en las tablas siguientes:

### RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS

ANALITO	MATRICES	MÉTODO	FECHA REALIZACIÓN	Nº DE LABORATORIOS/ CCAA PARTICIPANTES	Nº DE LABORATORIOS CON RESULTADOS SATISFACTORIOS
Sulfonamidas	Leche	NP	Septiembre	15 / 12	13

### MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA

ANALITO	MATRICES	MÉTODO	FECHA REALIZACIÓN	Nº DE LABORATORIOS/ CCAA PARTICIPANTES	Nº DE LABORATORIOS CON RESULTADOS SATISFACTORIOS
Detección de triquina	Carne	Método de digestión enzimática	Octubre	32/17	32
Detección de Anisakis	Pescado	Método de digestión enzimática	Octubre	13/10	12
Recuento de aerobios a 30°C en leche	Leche	Recuento de aerobios a 30°C en leche Norma ISO 4833-1	Septiembre	46/13	Informe preliminar
Recuento de E.coli β-glucuronidasa-positivos (NMP)	Mejillón	Recuento de E.coli β-glucuronidasa -positivos (NMP) Norma 16649-3	Junio	27/14	27
Detección de Listeria monocytogenes	Maíz congelado	Detección de Listeria monocytogenes ISO 11290-2	Julio	37/15	Informe preliminar
Investigación de toxina estafilocócica	Bechamel	Método de Referencia LR UE detección enterotoxinas estafilocócicas. Norma ISO 19020	Junio	15/9	14



**TOXINAS Y CONTAMINANTES DEL PROCESADO**

ANALITO	MATRICES	MÉTODO	FECHA REALIZACIÓN	Nº DE LABORATORIOS/ PAÍSES PARTICIPANTES	Nº DE LABORATORIOS CON RESULTADOS SAT- ISFACTORIOS
Detección de alimentos irradiados	Perejil Pimientos deshidratados	Fotoluminiscencia PNTCNA_IR001	Feb-Jun 2019	15/6	9
Detección de alimentos irradiados	Té verde Setas deshidratadas	Termoluminiscencia PNTCNA_IR002	Feb-Jun 2019	18/6	17
Detección de alimentos irradiados	Nuez Curry	Resonancia paramagnética PNTCNA_IR003	Feb-Jun 2019	18/7	11
	Fresa desecada Uvas pasas	Resonancia paramagnética PNTCNA_IR004		18/7	17
	Cutícula de gamba Espina de merluza	Resonancia paramagnética PNTCNA_IR005		19/7	17



**5.3. PARTICIPACIÓN EN ENSAYOS DE INTERCOMPARACIÓN ORGANIZADOS POR EL LABORATORIO EUROPEO DE REFERENCIA POR SER LABORATORIO NACIONAL DE REFERENCIA**

**MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA**

ANALITO	MATRICES	MÉTODO	FECHA REALIZACIÓN
Detección de Salmonella spp. (RIVM)	Semillas de lino	Norma ISO 6579-1	Marzo 2019
Recuento de Campylobacter (LR-UE Campylobacter: National Veterinary Institute. Uppsala)	Carne de pollo picada	ISO 10272-2	Marzo 2019
Detección de enterotoxinas estafilocócicas . (ANSES)	Queso y leche	Norma ISO 19020	Junio 2019
Detección de larvas de Anisakis L3. (ISS)	Pescado	PNTCNA_TE029	Marzo 2019
Detección de larvas de Trichinella según Reglamento 2015/1375. (ISS)	Carne	PNTCNA_TE003	Marzo 2019
Identificación de especies de larvas de Trichinella a nivel de especie por método molecular. (ISS)	Larvas de Trichinella	PCR	Marzo 2019
Recuento de estafilococos coagulasa-positivos. (ANSES)	Queso	ISO 6888-1	Octubre 2019
Recuento de Listeria monocytogenes . (ANSES)	Muestras ambientales Esponjas	ISO 11290-2	Marzo 2019
Detección de E. coli STEC . (ISS)	Harina	ISO/TS 13136	Octubre 2019
Recuento de E. coli NMP. (ISS)	Mejillones	ISO 16649-3	Julio 2019
Aislamiento de E. coli productor de ESBL/AmpC/ Carbapenemasas (LR-UE Resistencias antimicrobianas: DTU Food)	Carne	"Isolation of ESBL-, AmpC- and Carbapenemase- producing E. coli from fresh meat". LR-UE	Septiembre 2019
Detección y recuento de Norovirus GI y GII y virus de la Hepatitis A (Livsmiddelsverket)	Frambuesas	ISO 15216-2	Mayo 2019
Detección y recuento de Norovirus GI y GII y virus de la Hepatitis A (Livsmiddelsverket)	Hepatopáncreas	ISO 15216-1	Noviembre 2019

**RESISTENCIAS ANTIMICROBIANAS**

ANALITO	MATRICES	MÉTODO	FECHA REALIZACIÓN
Determinación de resistencias frente a los antibióticos de cepas de Escherichia coli (LR-UE Resistencias antimicrobianas: DTU Food)	Cepas de Escherichia coli	PNTCNA_AR001	Julio 2019
Determinación de resistencias a los antibióticos de cepas de E. coli productor de ESBL/AmpC/ Carbapenemasas (LR-UE Resistencias antimicrobianas: DTU Food)	Cepas de Escherichia coli	PNTCNA_AR001	Septiembre 2019
Determinación de resistencias frente a los antibióticos de cepas de Salmonella spp. (LR-UE Resistencias antimicrobianas: DTU Food)	Cepas de Salmonella spp.	PNTCNA_AR001	Noviembre 2019

**BIOTECNOLOGÍA**

ANALITO	MATRICES	MÉTODO	FECHA REALIZACIÓN
Determinación de OMG (EURL-GMFF-CT 01/2019)	Tortillas de maíz	PCR en tiempo real	Abril de 2019
	Harina de maíz		
Determinación de OMG (EURL-GMFF-CT 02/2019)	Pienso	PCR en tiempo real	Junio 2019
	Harina de soja		

**TOXINAS Y CONTAMINANTES DEL PROCESADO**

ANALITO	MATRICES	MÉTODO	FECHA REALIZACIÓN
HAP	Spirulina	HPLC-FLD	Mayo 2019
Acilamida	Café	CG-EM	Junio 2019
Furano y metilfuranos	Café	CG-EM	Junio 2019
Alcaloides del Ergot	Harina Centeno	UHPLC-MSMS	Noviembre 2019



**CONTAMINANTES**

ANALITO	MATRICES	MÉTODO	FECHA REALIZACIÓN
Ftalatos	Simulante A	PNTCNA_MO006 (GC-MS)	Julio 2019
Oligómeros de PBT	Tazas de PB (migración en simulante D1) y Granza de PBT	HPLC/UV	Junio 2019

**PLAGUICIDAS**

ANALITO	MATRICES	MÉTODO	FECHA REALIZACIÓN
Plaguicidas	Lombarda	PNTCNA_PD004 PNTCNA_PD007	Marzo 2019
Plaguicidas	Hígado	PNTCNA_PD010 PNTCNA_PD012	Marzo 2019
Plaguicidas	Centeno	PNTCNA_PD006 PNTCNA_PD011	Febrero 2019
Plaguicidas	Aceite de oliva	PNTCNA_PD013	Noviembre 2019
Plaguicidas	Grasa de cerdo	PNTCNA_PD009	Octubre 2019

**RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS**

ANALITO	MATRICES	MÉTODO	FECHA REALIZACIÓN
Esteroides, lactonas del ácido resorcílico y corticosteroides (WFSR)	Músculo bovino	LC-MS/MS	Febrero 2019
Metabolitos de nitrofuranos (ANSES)	Músculo de pavo	LC-MS/MS	Mayo 2019
Cloranfenicol (ANSES)	Músculo de pavo	LC-MS/MS	Mayo 2019
Antibióticos (ANSES)	Músculo porcino	LC-MS/MS	Octubre 2019

**DIOXINAS Y PCBs**

ANALITO	MATRICES	MÉTODO	FECHA REALIZACIÓN
Determinación de residuos de PCDD/Fs, PCBs similares a dioxinas y PCBs indicadores	Pasto para animales	HRGC/HRMS	Abril 2019
Determinación de residuos de PCDD/Fs, PCBs similares a dioxinas y PCBs indicadores	Yema de huevo	HRGC/HRMS	Octubre 2019

**5.4. ACTIVIDADES RELACIONADAS CON EL MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE CALIDAD Y CON LA ACREDITACIÓN DEL CNA**

El CNA, desde 1999, es Laboratorio acreditado por ENAC. Durante el año 2019, las actividades relacionadas con el mantenimiento del sistema de calidad han continuado encaminadas, esencialmente, a preservar el objetivo primordial de mantener implantado en el CNA un Sistema de Gestión de la Calidad, según la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025, para asegurar la competencia técnica y la fiabilidad de los ensayos, que alcanza a todos los procedimientos del CNA acreditados actualmente por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) y también a los nuevos. que es necesario acreditar.

Los cambios producidos durante el año 2019 incluyeron entre otros el cambio de acreditación de un ensayo por procedimiento (PNTCNA\_IB025) para acreditación por Norma ISO (Norma ISO 19020. En noviembre de 2019 se llevó a cabo una auditoría por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), que incluyó la solicitud de ampliación de nuestro alcance acreditado.

**5.4.1. ALCANCE DE ACREDITACIÓN**

El alcance acreditado del CNA en 2019 se recoge en el Anexo Técnico de Acreditación Rev. 42, de 23/07/2019 (Expediente de acreditación 178/LE 397), estando compuesto por:

97 procedimientos: 57 Ensayos cerrados (7 de los cuales son Normas de ensayo) y 40 Categorías de Ensayos, 24 de ellas incluidas en 3 Guías de Categorías de Ensayos, PNTCNAG\_ZO001, que incluye 14 Categorías de Ensayos, PNTCNAG\_TD001, que incluye 8 Categorías de Ensayos y PNTCNAG\_TD002, que incluye hasta ahora 2 Categorías de Ensayos.

Desde el CNA se sigue potenciando la estrategia de generar metodologías lo más genéricas o globalizadas posibles que permitan atender múltiples matrices y analitos, ofreciendo resultados acreditados en todos ellos.

**5.5. VISITAS DE INSPECCIÓN**

Durante 2019, se han recibido en el CNA las visitas de inspección que se relacionan a continuación:

- ❖ Visita de dos equipos auditores de laboratorio de la Food and Drug Administration (FDA) en el marco del FDA ejercicio de sistemas de equivalencia entre la UE y la FDA, con el fin de facilitar los intercambios comerciales y en particular las exportaciones a los Estados Unidos. Desde el CNA se coordinó la visita a los distintos laboratorios de Control Oficial, además de ser auditados como LNR. Del 10 al 21 de junio de 2019.
- ❖ Visita de supervisión, inspección y seguimiento anual por parte de la Subdirección General de Coordinación de Alertas Alimentarias y Sanidad Exterior (Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar So-



cial), realizado el 14 de enero de 2020, pero sobre la actividad del Programa de Verificación oficial para la exportación de alimentos listos para el consumo a E.E.U.U realizada en el 2019.

- ❖ Auditoría DG (SANTE) 2019-6677, realizada en España del 11 de marzo de 2019 al 22 de marzo de 2019, con objeto de evaluar los controles oficiales sobre la producción de alimentos listos para el consumo. Participación del Servicio de microbiología en relación a las actividades de control oficial.
- ❖ Visita de Inspección al CNA del Food Safety and Inspection Service (FSIS), del United States Department of Agriculture (U.S.D.A.), dentro del marco del Programa para la Investigación de Residuos en Carne para su Exportación a EE.UU. (24 de mayo de 2019).

### 5.6. PARTICIPACIÓN EN OTRAS ACTIVIDADES

#### 5.6.1. REVISIÓN APLICACIÓN INFORMÁTICA PNIR. 2018 CONFIGURACIÓN DE LABORATORIOS

Dentro de las funciones del CNA como Laboratorio Nacional de Referencia (LNR), y concretamente dentro del marco Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR), se ha llevado a cabo la revisión de los datos contenidos en la aplicación informática, desarrollada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) para evaluar si los métodos configurados por los laboratorios que van a participar en el PNIR 2020, cumplen los límites y demás criterios analíticos requeridos para el control de residuos de medicamentos veterinarios, plaguicidas y micotoxinas en matrices de origen animal.

#### 5.6.2. PARTICIPACIÓN EN LA COMISIÓN NACIONAL DEL PNIR

Como Laboratorio Nacional de Referencia para residuos de medicamentos veterinarios, plaguicidas y micotoxinas, el CNA participa activamente en las reuniones de la Comisión Nacional del PNIR así como en el asesoramiento de vocales de las diferentes comunidades autónomas, Secretaría y Presidencia de la Comisión.(para más información ver apartado 3.1.6)

#### 5.6.3. REUNIÓN DEL GRUPO DE TRABAJO DE LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Esta reunión de laboratorios, que se realiza con carácter anual, es convocada por el CNA junto con el Laboratorio Arbitral Agroalimentario dentro de las actividades de referencia de ambos organismos en el campo del análisis de residuos de plaguicidas en alimentos. La reunión tuvo lugar en AESAN el día 21 de mayo de 2019 y en ella se trataron temas relativos a resultados de los laboratorios españoles en los Proficiency Test organizados por los laboratorios de referencia europeos, legislación, analíticos, etc. A esta reunión asistieron los laboratorios que analizan muestras de control oficial de las distintas comunidades.

#### 5.6.4. GRUPO DE TRABAJO DE TRIQUINA

El "Procedimiento para la coordinación de los laboratorios designados para control oficial de triquina conforme al Reglamento (UE) 2017/625, relativo a los controles oficiales y otras actividades oficiales" fue aprobado en la Comisión Institucional de 19 de diciembre de 2018. En el año 2019 se ha realizado una experiencia piloto con cuatro comunidades autónomas para poner en marcha el citado documento. Han participado un total de 13 laboratorios de las cuatro CC.AA.

El resultado ha sido positivo y la evaluación final de los participantes del ejercicio de intercomparación para la detección de triquina, satisfactorio.

#### 5.6.5. REUNIÓN DE LA RED DE LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG).

Con fecha 8 de octubre de 2019 se celebró la reunión coordinada por el CNA junto con el Laboratorio Arbitral Agroalimentario (LAA) con el fin de cumplir con sus obligaciones como Laboratorios Nacionales de Referencia. La reunión en la que participan los laboratorios implicados en el análisis de OMG, tiene como finalidad transmitir la información recibida del Laboratorio Europeo de Referencia para OGM en alimentos y pien-

sos (EURL-GMFF) y de la Red Europea de Laboratorios de OGM (ENGL). En la misma, además de comentar los resultados del ejercicio de inter-comparación para determinación de OMG en piensos organizado por el LAA en 2018, se informó sobre los resultados de la última auditoria de la DG-SANTE 2018-6497, e igualmente se transmitió la información sobre la sentencia del tribunal de Justicia Europeo sobre las nuevas tecnologías de edición genética y su implicación en el control y la regulación de OMG en la UE.

## 5.7. DESARROLLO DE APLICACIONES INFORMÁTICAS

### 5.7.1. MANTENIMIENTO Y LA OPTIMIZACIÓN DE LAS APLICACIONES INFORMÁTICAS

Se ha continuado con el mantenimiento y la optimización de las aplicaciones informáticas **CNALab**, para la gestión de muestras y resultados, y **SIGECA**, para la gestión del sistema de calidad del CNA.

### 5.7.2. RED DE LABORATORIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

La *Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria* hizo necesario, tras su constitución en 2014, el desarrollo de la aplicación informática **RELSA** para la gestión de la oferta analítica de los laboratorios que participan en el control oficial.

Una vez finalizada, se incorporó a la página web de AESAN con la finalidad de que los laboratorios comenzaran a incorporar y actualizar sus respectivas informaciones, realizándose en el CNA su administración.

Durante 2019 se ha llevado a cabo su mantenimiento y las tareas de optimización necesarias con objeto de mejorar el manejo de los usuarios y añadir un nuevo rol "designador" para que las autoridades competentes puedan designar a los laboratorios, que participen en control oficial y otras actividades oficiales en seguridad alimentaria, a través de la aplicación. La implementación definitiva del rol "designador" se realizará en el año 2020.

## 5.8. MUESTRAS RECIBIDAS EN EL CNA

Durante el año 2019 se han registrado en el Centro Nacional de Alimentación un total de 2183 muestras.

Sin mencionar las incluidas en los estudios prospectivos ya descritas en el apartado 1, se podrían destacar los siguientes grupos desglosados por las CC.AA. de procedencia:

### 5.8.1. MUESTRAS RELACIONADAS CON EL ESTUDIO DE TRIQUINA:

De acuerdo con el *Reglamento (UE) 2015/1375 de la Comisión de 10 de agosto de 2015 para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne.*

Comunidad Autónoma	Castilla y León	Cataluña	Galicia	Madrid	Navarra	TOTAL
Nº Muestras	8	29	1	14	1	<b>53</b>

Y muestras relacionadas con brotes de triquina:

Comunidad Autónoma	Castilla-La Mancha	TOTAL
Nº Muestras	10	<b>10</b>

### 5.8.2. MUESTRAS PARA EL ESTUDIO DE DETERMINACIÓN DE ESPECIES, LISTERIA Y SALMONELLA EN EL ÁMBITO DEL PROGRAMA DE VERIFICACIÓN OFICIAL DE EE.UU. :

Tomadas por los Servicios Veterinarios Oficiales, de diferentes CC.AA., en las empresas cárnicas autorizadas para la exportación de productos cárnicos de cerdo a EE.UU.



## SEGURIDAD ALIMENTARIA

Comunidad Autónoma	Andalucía	Castilla - La Mancha	Castilla y León	Cataluña	Madrid	Extremadura	La Rioja	<b>TOTAL</b>
Nº Muestras	13	42	60	8	2	14	4	<b>143</b>

### 5.8.3. MUESTRAS RECIBIDAS IMPLICADAS EN OTROS BROTES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA:

En ellas se procedió a investigar la posible presencia de toxina botulínica.

Comunidad Autónoma	Aragón	Castilla y León	Comunidad de Madrid	País Vasco	Región de Murcia	<b>TOTAL</b>
Nº Muestras	1	2	7	3	2	<b>15</b>

### 5.8.4. MUESTRAS DE CONTROL OFICIAL PARA LA REALIZACIÓN ANÁLISIS DIRIMENTES Y JUDICIALES:

Comunidad Autónoma	Andalucía	Aragón	Castilla y León	Cataluña	<b>TOTAL</b>
Nº Muestras de análisis dirimentes	8	1	4	15	<b>28</b>

Comunidad Autónoma	Castilla-La Mancha	<b>TOTAL</b>
Nº Muestras de análisis judiciales (Salmonella, Listeria monocitogenes y Campylobacter)	5	<b>5</b>

### 5.8.5. MUESTRAS DE CEPAS DE SALMONELLA AISLADAS EN CANALES DE PORCINO Y BOVINO PARA EL ESTUDIO DE RESISTENCIAS ANTIMICROBIANAS:

De acuerdo a la *Decisión de ejecución 2013/652/UE sobre el seguimiento y la notificación de la resistencia de bacterias zoonóticas y comensales a los antibióticos*.

Comunidad Autónoma	Andalucía	Aragón	Cataluña	Comunidad de Madrid	Comunidad Valenciana	Galicia	Principado de Asturias	Región de Murcia	<b>TOTAL</b>
Nº Muestras	6	35	99	1	41	2	1	24	<b>209</b>

5.8.6. MUESTRAS DE CARNE REFRIGERADA DE BOVINO Y PORCINO PARA EL ESTUDIO DE ESCHERICHIA COLI:

De acuerdo a la *Decisión de ejecución 2013/652/UE sobre el seguimiento y la notificación de la resistencia de bacterias zoonóticas y comensales a los antibióticos.*

Comunidad Autónoma	Andalucía	Aragón	Baleares	Canarias	Castilla la-Macha	Cataluña	Madrid
Nº Muestras	124	16	18	34	10	112	102
Comunidad Autónoma	Comunidad Valenciana	Extremadura	Galicia	País Vasco	Asturias	Murcia	<b>TOTAL</b>
Nº Muestras	70	10	34	30	16	24	<b>600</b>





NUTRICIÓN:  
ALIMENTOS Y DIETAS SALUDABLES  
Y SOSTENIBLES

## 6. ESTRATEGIA NAOS (NUTRICIÓN ACTIVIDAD FÍSICA Y PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD)

### 6.1. FACILITAR OPCIONES Y ENTORNOS MÁS SALUDABLES. TRANSFORMAR EL ENTORNO OBESOGÉNICO

#### 6.1.1. FOMENTAR UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN CENTROS EDUCATIVOS Y OTROS CENTROS DEPENDIENTES DE LAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS:

##### 6.1.1.1. Criterios de calidad nutricional y sostenibilidad para las contrataciones públicas de menús escolares y alimentos y bebidas que se distribuyan en el entorno escolar y otros centros dependientes de las administraciones públicas.

Cada vez más personas hacen alguna comida al día en su lugar de trabajo o en centros o instituciones públicas. Por otro lado, los niños y niñas pasan en la escuela mucho tiempo y muchos escolares consumen al menos una comida principal diaria allí. Por ello, también el entorno escolar es clave para estimular comportamientos y patrones alimentarios saludables y también ayuda a disminuir la brecha de las desigualdades en obesidad y sobrepeso y favorecer la equidad en el acceso a una alimentación saludable y a la práctica de actividad física. Actualmente los poderes públicos realizan un gasto anual en alimentos y bebidas de gran magnitud, de ahí que es necesario que dicho gasto público se realice atendiendo a estándares lo más altos posible, en base a criterios nutricionales orientados al fomento de una alimentación saludable y de sostenibilidad. Por tanto una oferta de alimentos más saludables en centros dependientes de las administraciones públicas, comedores escolares, centros hospitalarios, residencias para personas mayores, tendrá un efecto directo en la salud de la población y ayudara a disminuir las desigualdades en salud.

La Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición establece un conjunto relevante de medidas especiales dirigidas al ámbito escolar en el artículo

40 y en el artículo 41 dirigidas a las administraciones públicas sobre la necesidad de que los menús y ofertas de alimentos en centros escolares y en otros centros de las administraciones públicas, sea variada y equilibrada y la necesidad de introducir en el pliego de prescripciones técnicas requisitos para que la alimentación que se sirve sea adaptada a las necesidades nutricionales de los usuarios del servicio.

Considerando la necesidad e importancia de la introducción de criterios de calidad nutricional y de sostenibilidad que orienten la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en servicios de restauración colectiva, la oferta alimentaria de máquinas de vending y la elaboración de los menús en los centros dependientes de las administraciones públicas, durante el 2019 se ha estado trabajando, en una propuesta de normativa para el "Fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos y otros centros dependientes de las administraciones públicas" que contemple criterios de calidad nutricional y sostenibilidad. Así mismo se ha realizado un borrador de una Guía de recomendaciones para las contrataciones públicas y adquisiciones de menús y/o catering o vending en comedores colectivos. Para realizar unas propuestas actualizadas, se han revisado las publicaciones relacionadas con este tema de las instituciones sanitarias europeas, de las sociedades científicas, de profesionales sanitarios, los Decretos de las CCAA y el Documento de Consenso sobre la Alimentación en los Centros Educativos, que en julio del 2010 fue aprobado por el Pleno del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud con recomendaciones nutricionales para el entorno escolar.

Con el objetivo de que se adopten de forma consensuada en todo el territorio nacional, se mantuvo una primera reunión con el Comité Permanente de Nutrición el 7 de mayo de 2019, para informar de esta línea de trabajo.



### 6.1.1.2. Mejora de la calidad nutricional en el Programa de Ayuda Alimentaria para las personas más desfavorecidas FEAD 2014-2020. Colaboración de la AESAN con el Fondo Español de Garantía Agraria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

La creciente preocupación por la obesidad y las enfermedades crónicas, derivadas de la alimentación y de forma particular entre los más desfavorecidos, ha evidenciado que también la calidad nutricional y la densidad calórica deben de contemplarse en las ayudas alimentarias y/o bancos de alimentos que reciben las familias e individuos. Los gobiernos y las ONG deben impulsar que los programas de suministros de alimentos contemplen directrices nutricionales y contribuir a la mejora en lo posible de la dieta considerando la variada carga de enfermedad, de desnutrición y o de exceso de peso que pueden tener las personas beneficiarias de estos programas. Para ello estos enfoques deben de revisarse y supervisarse con regularidad.

El sector público realiza un gasto anual en alimentos y bebidas de gran magnitud, de ahí que es clave que dicho gasto público atienda a estándares lo más altos posible en base a criterios nutricionales y orientados al fomento de una alimentación saludable y de sostenibilidad.

Sin duda en muchas de esas iniciativas o programas ya se han introducido desde hace tiempo algunos criterios de calidad nutricional, que permiten mejoras en el conjunto de los alimentos que se entregan y consumen y ayudan a configurar una dieta con algunas mejoras en su calidad y un poco más equilibrada (según los casos). No obstante, cabe un mayor impulso de un enfoque nutricional también en la distribución de alimentos para estos programas, con un perfil más saludable y reducir la adquisición y distribución de alimentos o productos menos saludables. La red alimentaria social o benéfica del reparto de alimentos, tiene el objetivo fundamental de proporcionar una alimentación cuantitativa y cualitativamente adecuada y suficiente para la salud. Actualmente se entregan cantidades variadas de distintas categorías de alimentos a través de distintas vías. No obstante, los aspectos nutricionales relacionados con la composición de los mismos y su papel en el conjunto de la dieta, podría evaluarse en detalle y de forma regular para su distribución en los bancos de alimentos.

El Programa de Ayuda Alimentaria para las personas más desfavorecidas FEAD 2014-2020 es un programa nacional que distribuye alimentos a las personas más desfavorecidas del Fondo de ayuda europea para los Más desfavorecidos (FEAD), y la Administración General del Estado a través del Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA) del Ministerio de Agricultura, Pesca, que lo cofinancian en un 85% y en un 15% respectivamente. Este programa comprende la compra de alimentos adquiridos en el mercado, su suministro a los centros de almacenamiento y la distribución de las organizaciones asociadas de distribución autorizadas y se entrega gratuitamente a las personas más desfavorecidas junto con medidas de acompañamiento, siendo una de estas medidas de acompañamiento la información sobre los recursos sociales más cercanos, información elaborada por el antiguo MSCBS. Son organismos intermedios de gestión del Programa, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) a través del Fondo Español de Garantía Agraria O.A (FEGA) y el Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, a través de la Dirección General de Servicios para las Familias y la Infancia. Entre otras actuaciones el FEGA, se encarga de comprar los alimentos mediante un procedimiento de licitación pública y de designación mediante resolución pública de las Organizaciones Asociadas de Distribución.

La AESAN contactó con las instituciones que llevaban estos programas para colaborar en una propuesta de mejora del Programa de Ayuda Alimentaria FEAD y se envió desde la Asesora para la E. NAOS un informe con unas propuestas concretas. El 17 de diciembre 2019 tuvo lugar la reunión técnica con la Subdirección Gral. de Regulación de Mercados, del Fondo Español de Garantía Agraria O.A. (FEGA) del MAPA, y la AESAN-Vocalía Asesora para la Estrategia NAOS para valorar la introducción de algún cambio en el Pliego de Cláusulas administrativas particulares para el concurso de ayuda del FEGA del 2021. En esa reunión, se consideró realista hacer una introducción paulatina de los criterios de calidad nutricional por la complejidad organizativa, la logística y la aceptación de las personas destinatarias de este programa.

Fruto de esta colaboración entre la AESAN y el FEGA del MAPA se ha acordado introducir requisitos de calidad nutricional en los pliegos para la compra o licitación de productos alimentarios para la ayuda alimentaria del 2021, de forma que los productos que se ofrezcan tengan una mejor composición frente a otros similares (del mismo grupo) del mercado. Las empresas que se presenten competirán por solvencia, calidad nutricional y precio.

### 6.1.1.3. Valoración de criterios nutricionales en la contratación del servicio de cafetería y comedor ubicado en el edificio de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición y el Instituto de Gestión Sanitaria (INGESA).

INGESA a finales de 2018 inició el procedimiento para la contratación del servicio de la preparación de los pliegos del contrato de la cafetería de la sede de Alcalá 56 y, se consideró oportuna la posibilidad de introducir, en los mismos, requerimientos de dieta saludable. Se solicitó que la AESAN, a través de la Vocalía Asesora para la Estrategia NAOS, incluyera algunos criterios nutricionales en los requisitos a cumplir por las empresas que presentasen sus ofertas en este proceso de contratación.

Desde Estrategia NAOS, se valoró como una propuesta de intervención de salud en el ámbito laboral, y que estaba en consonancia con el artículo 41 de la Ley 17/2011 de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición que contempla que cuando las administraciones liciten las concesiones de sus servicios de restauración deberán introducir requisitos para que la alimentación servida sea variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de los usuarios de servicio. Con esta perspectiva, desde comienzos de 2019, se trabajó en la propuesta de especificaciones y criterios que debían cumplir los menús y la oferta de alimentos y bebidas que se ofrezcan en el servicio de cafetería.

Como resultado se propusieron criterios evaluables para la mejora de la calidad y variedad de los menús y desayunos, especificándose: criterios generales que se deben cumplir en la elaboración de los menús; el tamaño orientativo de las raciones y/o platos de los menús y criterios generales a cumplir por los alimentos y bebidas ofertados para los desayunos.

### 6.1.2. IMPULSAR LA MEJORA EN LA COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS. REFORMULACIÓN:

#### 6.1.2.1. Seguimiento del Plan de Colaboración para la Mejora de la Composición de Alimentos y Bebidas y Otras Medidas 2020.

Las políticas de reformulación o mejora en la composición nutricional de los productos, se enmarcan en las políticas que tanto la Unión Euro-

pea (Grupo de Alto nivel de Nutrición y Actividad Física de la Comisión Europea, del que España forma parte a través de la AESAN), como la Organización Mundial de la Salud, recomiendan, y hay evidencia científica de que se trata de una de las intervenciones más eficaces para la protección de la salud. La disminución del contenido de azúcares, sal y grasas saturadas en los productos, es la respuesta a la demanda de los consumidores comprometidos en la salud, y facilita el consumo de dietas con mejor calidad nutricional y la disminución de las desigualdades en el acceso a una alimentación más saludables y sostenibles para toda la población.

El Plan de Colaboración para la Mejora de la Composición de Alimentos y Bebidas y Otras Medidas 2020, es una política que incide en diferentes puntos del sistema alimentario y actúa como punto de entrada y salida de la calidad nutricional. Este Plan es un buen modelo de colaboración público privada en el que los objetivos de reducción se consiguen de forma voluntaria y con compromisos sectoriales y por empresas.

La AESAN ha impulsado el Plan de Colaboración para la Mejora de la Composición de Alimentos y Bebidas y Otras Medidas 2020, a través de los objetivos de reducción de ciertos nutrientes seleccionados, fundamentalmente la reducción de aproximadamente un 10% de azúcares añadidos, sal y grasas saturadas, y reflejados en 180 compromisos adoptados de forma voluntaria con las 20 asociaciones sectoriales implicadas en 5 sectores: fabricación, distribución, restauración colectiva, restauración moderna y vending. Es un Plan transversal y amplio que abarca muchos productos de consumo habitual, que incide en distintos puntos del sistema y entornos alimentarios.

En el Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, el 22 de enero de 2019, se celebró el acto de firma de la Ministra D<sup>a</sup>. María Luisa Carcedo con cada uno de los representantes de las 20 asociaciones de alimentos y bebidas (14 del sector de fabricación, 3 de la Distribución, 1 de la Restauración Social, 1 de la Restauración moderna y 1 del vending), para ratificar y poner en valor los 20 Convenios de este Plan 2020. Los convenios recogen las 180 medidas o acuerdos para la reformulación de cada uno de los 57 subgrupos de alimentos y bebidas y para la mejora de los menús de diversos tipos de establecimientos.



Los 20 Convenios han sido publicados en el Boletín Oficial del Estado en el primer trimestre del año 2019 y durante los meses de junio y Julio del 2019 se mantuvieron las 20 reuniones correspondientes para la constitución de las Comisiones de seguimiento de cada uno de los 20 Convenios del Plan.

El Plan culminará en diciembre de 2020 y se está trabajando para definir algunos indicadores en algunos sectores para la evaluación final, en la que además se utilizará la metodología previamente establecida, que conlleva un control analítico y de etiquetado. Los resultados finales del Plan se harán públicos en el 2021, lo que permitirá la valoración de su ejecución y la adopción de medidas para futuros abordajes de reformulación.

No obstante, se decidió realizar una evaluación intermedia del Plan, con el fin de conocer cómo iba evolucionando el contenido en azúcares, grasa total, grasa saturada y sal. Para ello a finales de 2019, se hizo un contrato, con especificaciones técnicas establecidas por la V. Asesora para la E. NAOS de la AESAN, que fue desarrollado por los laboratorios de AENOR. Consistía en una compra de una muestra de unos 390 productos de distintos puntos de venta, y la recogida de datos, tanto de la información nutricional obligatoria como de los resultados de determinaciones analíticas, de esta muestra. Para la selección de la muestra se tuvieron en cuenta dos criterios principalmente: incluir productos de todas las subcategorías de alimentos y bebidas para los cuales hay un acuerdo de reducción de nutrientes y obtener una representación del mayor número de empresas de fabricación y distribución comprometidas con el Plan. En el primer trimestre del 2020 para cada subcategoría de productos se calculará el contenido mediano en nutrientes y se comparará con el objetivo de reducción establecido para 2020, identificando las subcategorías que lo hayan modificado. También se calculará la dispersión de los valores de contenido en nutrientes entre los productos de cada subcategoría y, en algunos casos, la evolución del contenido desde 2016, con el fin de entre otros, trasladar esta información a las Comisiones de Seguimiento del Plan.

### **6.1.2.2. Norma de calidad del Pan. Reformulación por normativa.**

En cuanto a las medidas de reformulación, también se pueden implementar por normativa. En este sentido es importante destacar el Real Decre-

to 308/2019 del Ministerio de la Presidencia, Relaciones con las Cortes e Igualdad, por el que se aprueba la nueva Norma de Calidad del Pan, publicada el 11 de mayo 2019 en el BOE. El MAPA trabajó para su desarrollo y actualización, contando con los sectores y con la AESAN, para las mejoras en algunos aspectos sanitarios.

La nueva norma de calidad viene a derogar la anterior normativa, que ha estado vigente durante más de 35 años en España, e incorpora numerosas novedades de calidad y garantías para el consumidor y varias que mejoran la calidad nutricional y favorecen un consumo de un pan más saludable.

Entre las novedades contempla requisitos más estrictos para considerar un pan integral; exigiéndose que el 100% de la harina empleada sea integral. Amplia la definición de "pan común" incluyendo panes elaborados con harinas integrales o que incorporan salvado de cereales, cuyo consumo es altamente recomendado porque aporta más calidad nutricional por su elevado aporte de fibra. Como el pan común tiene un IVA reducido del 4% en lugar del 10%, esto significa que ahora también el Pan común con harina integral o salvado de cereales (un pan más saludable) se incorpora también a esta ventaja fiscal. Con ello se facilita e impulsa su adquisición y consumo de una opción más saludable, y por el efecto directo de fiscalidad positiva y que redundara especialmente en los grupos de población de menos ingresos.

Por otro lado, recogiendo el mandato que establece el artículo 36 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para fomentar desde todas las administraciones públicas una alimentación saludable, se incorpora en la norma un límite máximo en el contenido de sal del pan común, progresando en la senda de reducción que el sector venía realizando en el marco de la Estrategia NAOS (Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad) de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. La nueva norma limita la cantidad de sal que se puede emplear en la elaboración del pan común. Se establece un límite máximo de contenido en sal permitido en el pan común, como producto acabado, que debe ser de 1,31 gramos por 100 gramos de pan (13,1 g de sal por kilogramo de pan o el correspondiente 0,52 g de sodio por 100 g de pan) si se analiza mediante determinación de cloruros o de 1,66 gramos de sal por 100 gramos de pan (16,6 g de sal por kilogramo de pan o el correspondiente 0,66

g de sodio por 100 g de pan), si se analiza mediante determinación de sodio total. Este límite máximo de contenido en sal será obligatorio a partir del 1 de abril de 2022. Esta medida contribuye decisivamente a una menor ingesta de sodio, ya que datos específicos muestran que una de las fuentes más importantes de aporte de sal en la población es el pan y España se alinea con las recomendaciones sanitarias de la OMS de reducir la ingesta diaria de sodio, ya que es un factor de riesgo directo de hipertensión y de enfermedades muy graves como las cardiovasculares y cerebrovasculares.

Más información sobre reformulación y el Plan de Colaboración para la Mejora de la Composición de Alimentos y Bebidas y Otras Medidas 2020, está disponible en la página web:

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/plan\\_colaboracion.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/plan_colaboracion.htm)

### 6.1.2.3. Limitar la publicidad de alimentos y bebidas dirigida a menores de 15 años

#### 6.1.2.3.1. Seguimiento del Código de Autorregulación de la Publicidad de Alimentos dirigida a menores, prevención de la obesidad y salud (Código PAOS)

El Código PAOS fue suscrito en 2005 por la entonces AECOSAN-Estrategia NAOS, la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB) y la Asociación para la Autorregulación de la Comunicación Comercial (AUTOCONTROL), para evitar la excesiva presión publicitaria sobre los menores de 12 años estableciendo un conjunto de reglas para mejorar la calidad y contenido de los anuncios de todo tipo de alimentos y bebidas dirigidos a los menores emitidos en TV. Posteriormente, en 2012, el Código PAOS fue actualizado y extendió el compromiso de autorregulación en relación con la publicidad de alimentos y bebidas destinada a menores de 15 años en Internet y se sumaron a este Código los sectores de la distribución (ANGED, ASEDAS y ACES), la hostelería (FEHR) y la restauración moderna (Marcas de Restauración). Actualmente, 47 empresas de los sectores de la fabricación, la distribución, la hostelería y la restauración moderna están adheridas al Código PAOS 2012.

La Comisión de Seguimiento del Código PAOS, formada por la AESAN, AUTOCONTROL, Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), Asociaciones de Consumidores, Asociación de Anunciantes, de la Secretaría de Estado para las Comunicaciones (STSI) y por representantes de los otros sectores implicados, se reúne periódicamente, al menos 2 veces al año, para evaluar la aplicación del Código PAOS, analizar los informes presentados por AUTOCONTROL, y proponer mejoras, entre otras funciones. La Asociación para la Autorregulación de la Comunicación Comercial (AUTOCONTROL) es una asociación sin ánimo de lucro, que se encarga de gestionar el sistema de autorregulación publicitario español. Respecto al Código PAOS se centra principalmente en tramitar las resoluciones del Jurado de la Publicidad de las reclamaciones (control posterior) presentadas por los consumidores, las asociaciones de consumidores, las empresas y la Administración, el servicio de consulta previa o Copy Advice®, que asesora sobre la corrección ética y legal de las campañas antes de su emisión (control previo) y presentar los informes de seguimiento.

Además del seguimiento y control de la correcta aplicación del Código PAOS fundamentalmente en TV llevada a cabo por los procedimientos previos y posteriores de control señalados, complementariamente, las empresas adheridas que hacen publicidad sobre alimentos o bebidas en internet, son sometidas a un sistema de control o seguimiento posterior, también llevado a cabo por AUTOCONTROL y que fue aprobado por la Comisión de Seguimiento celebrada el 22 de mayo de 2013.

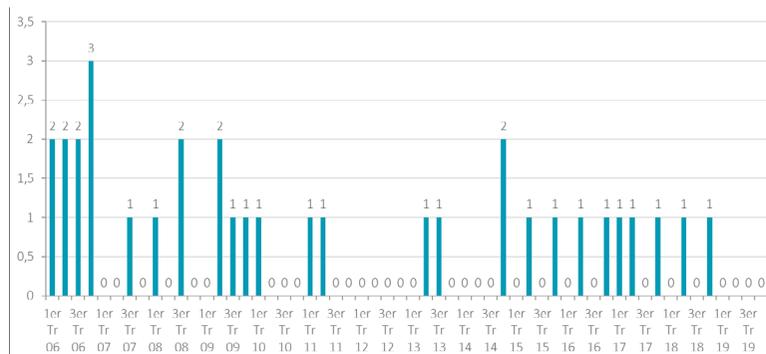
Los datos de los informes de AUTOCONTROL durante 2019 para la aplicación sobre la publicidad de alimentos dirigida al público infantil, en el marco de los compromisos del Código PAOS realizado por AUTOCONTROL son los siguientes:

#### RESOLUCIÓN EXTRAJUDICIAL DE RECLAMACIONES

Nº de casos resueltos por el Jurado de la Publicidad por infracción del Código PAOS (publicidad de alimentos dirigida al público infantil)	2019	Sep 05- Dic 19
Nº DE CASOS RESUELTOS POR EL JURADO POR PRESUNTA INFRACCIÓN DEL CÓDIGO PAOS	0	33



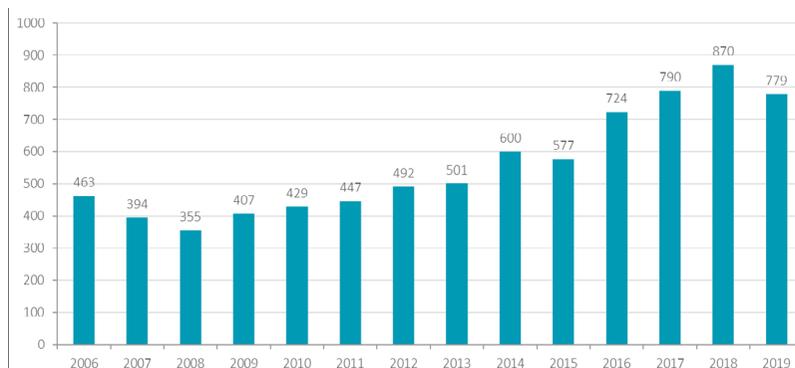
**Nº DE CASOS RESUELTOS POR EL JURADO DE LA PUBLICIDAD: COMPARATIVA POR TRIMESTRES (2006 - 2019)**



**ASESORAMIENTO Y CONSULTA PREVIA ("COPY ADVICE")**

Nº de solicitudes de consulta previa sobre proyectos de anuncios de alimentos dirigidos al público infantil, para su análisis a la luz del Código PAOS	2019	Sep 05 - Dic 19
Nº DE CONSULTAS PREVIAS SOLICITADAS	<b>779</b>	<b>7.974</b>

**Nº DE SOLICITUDES DE CONSULTA PREVIA: COMPARATIVA POR AÑOS (2006 - 2019)**



Resultado de las consultas previas solicitadas antes de su emisión sobre publicidad de alimentos dirigida al público infantil	2019	Sep 05 - Dic 19
Positivas No se aprecian inconvenientes al contenido del anuncio	<b>557</b>	<b>6.192</b>
Con modificaciones Se ha recomendado introducir cambios en el anuncio	<b>213</b>	<b>1.446</b>
Negativas Se ha desaconsejado la difusión del anuncio	<b>9</b>	<b>309</b>

**RESULTADO DE LAS CONSULTAS PREVIAS: COMPARATIVA POR AÑOS (2006 - 2019)**



**NOTA IMPORTANTE:** La sumatoria de este apartado 3 puede ser distinta a la suma de las consultas previas negativas y con modificaciones del apartado 2, porque un mismo informe de consulta previa negativo o con modificaciones puede tener varios motivos que dan lugar a ese negativo o modificación.

Motivos por los que, antes de su difusión, se ha recomendado introducir modificaciones en los proyectos de anuncios de alimentos dirigidos al público infantil, o se ha desaconsejado su emisión		2019
Infracción principio de legalidad		48
Veracidad	Presentaciones escritas, sonoras o visuales, etc. que pueden inducir a error sobre las características del producto	41
	Inducción a error sobre los beneficios derivados del producto	0
	Sugerencia de que el producto anunciado tiene características particulares cuando todos los productos similares poseen esas mismas características	0
	Explotación de la imaginación del menor	0
	Ausencia de información adicional necesaria	2
	Indicaciones en sobreimpresiones ilegibles o incomprensibles para el público infantil	2
	Otros	0
Presión de ventas	Llamamiento directo a los niños a adquirir el producto, o incitarles a persuadir a padres...	42
	Apremiar a la obtención del producto, crear sensación de inmediatez o exclusividad, etc.	0
	Crear la impresión de que la compra o consumo del producto da mayor aceptación entre amigos y compañeros...	0
	Uso de reduccionismos relativos al precio del producto	0
	Otros	0
Presentaciones que pueden asustar a los niños. Descripciones de violencia gratuita o presentaciones excesivamente agresivas		0
Infracción de las restricciones al uso de personajes famosos		40
Situaciones inseguras o actos peligrosos para los niños	Fomento de uso peligroso del producto	5
	Presentación de adultos o niños en situaciones inseguras	11
Identificabilidad inequívoca de la publicidad		0
Prohibición de telepromoción en programas dirigidos a menores de 12 años		0
Promociones	Obligación de mostrar claramente el producto principal	6
	Obligación de expresar con sencillez y claridad las condiciones esenciales de las ofertas promocionales	63
	Sorteos publicitarios: expectativas irreales sobre posibilidades de ganar o error sobre premio a obtener	9
	Normas sobre alusión publicitaria a clubes infantiles	0
Educación	Incitar o presentar situaciones de consumo inmoderado, hábitos sedentarios, etc.	2
	Presentar el producto anunciado como sustitutivo de comidas principales	3
	Minusvalorar hábitos de vida saludables	2
Presentación en web de contenidos que produzcan perjuicio mental, moral o físico		0
Prohibición de inserción de mensajes publicitarios inapropiados		0
Otros		0



Clasificación de las solicitudes de consulta previa sobre publicidad de alimentos dirigida al público infantil, en función del medio de difusión	2019
Television	550
Internet	134
Publicidad en punto de venta	73
Cine	15
Publicidad exterior	3
Publicidad escrita	0
Publicidad dinámica	0
Radio	4

Por otro lado, las principales conclusiones del seguimiento 2019, llevado a cabo por AUTOCONTROL para la publicidad de alimentos y bebidas en Internet, son las siguientes:

### 1. Páginas web

- ❖ En la muestra final fueron objeto de análisis jurídico, 47 páginas web.
- ❖ De las 47 páginas web analizadas, 17 pueden considerarse destinadas o atractivas para menores de 15 años, o con secciones o contenidos destinados o atractivos para éstos y, por tanto, entran dentro del ámbito de aplicación del Código PAOS.
- ❖ En 38 de las 47 páginas web analizadas, no se apreciaron motivos de incompatibilidad con el Código PAOS.
- ❖ En 9 de las 47 páginas web analizadas, sí se apreciaron motivos de incompatibilidad con el código PAOS.

### 2. Campañas/anuncios difundidos en internet

- ❖ Se ha examinado la publicidad en 97 dominios, con más de 15.000 usuarios únicos del target.
- ❖ Se constató que, de las 47 compañías adheridas al Código PAOS, tan sólo 34 habían realizado publicidad en internet. De estas 34 compañías adheridas, tan sólo 9 compañías habían realizado publicidad en internet durante el periodo objeto de análisis (junio 2019). Estas 9 empresas habían difundido un total de 18 campañas/anuncios. Siguiendo estrictamente la metodología aprobada, se procedió a elegir una única campaña/creatividad por cada compañía.
- ❖ En consecuencia, en la muestra final fueron objeto de análisis jurídico un total de 9 campañas/anuncios difundidos en Internet.
- ❖ De las 9 campañas/anuncios difundidos en Internet, tan solo 4 pueden considerarse dirigidos o atractivos para menores de 15 años y, por tanto, entran en el ámbito de aplicación del Código PAOS.
- ❖ En las campañas /anuncios analizados, no se ha detectado ningún eventual incumplimiento del Código PAOS.

### 3. Eventuales infracciones del Código PAOS

- ❖ 9 de las 47 compañías adheridas al Código PAOS, recibieron observaciones por eventuales infracciones.
- ❖ Los motivos de eventual incumplimiento detectados fueron:
  - Principio de legalidad (Apartado I de las normas éticas): 2 eventuales infracciones
  - Engaño (Apartado IV - norma 4): 3 eventuales infracciones
  - Incitación o llamamiento directo a la compra (Apartado VI - norma 10): 2 eventuales infracciones
  - Presencia personajes famosos (Apartado VII - norma 14): 4 eventuales infracciones
  - Condiciones de promoción (Apartado X - norma 19): 3 eventuales infracciones

- Promoción sin mostrar producto principal (norma 18): 1 eventual infracción
  - Reduccionismo en el precio (norma 13): 1 eventual infracción.
- ❖ Las conclusiones de AUTOCONTROL fueron aceptadas por todas las compañías afectadas, enviando comunicaciones en las que se comprometían al cese y/o modificación de contenidos objeto de observación.

#### 6.1.2.4. Seguimiento de los compromisos adquiridos en el SEGUIMIENTO PAOS 2018

En el desarrollo de este Seguimiento PAOS 2019, no se han detectado incumplimientos en relación con los compromisos de cese adquiridos en el marco del Seguimiento PAOS 2018.

#### 6.1.2.5. Nueva actualización del Código PAOS.

Según se acordó en las Comisiones de Seguimiento en 2019, se va a proceder a la actualización del Código PAOS. Hay evidencia de que la publicidad a menores influye en las preferencias de alimentos y bebidas e indirectamente en la presión ejercida a los padres o tutores para la compra y de que los niños son un grupo vulnerable particularmente expuesto por los medios modernos.

El Código PAOS actualmente en vigor no contempla normas sobre el tipo de productos que se publicitan, solo sobre aspectos éticos y de calidad del anuncio. Por otro lado, la Directiva de servicios de comunicación audiovisual (Directiva 2018/1808) establece que hay que reforzar la protección de los menores frente a la publicidad de alimentos y bebidas altos en determinados nutrientes. En este sentido la Comisión de Seguimiento del C. PAOS decidió abordar una nueva actualización sustancial y para ello estableció un grupo de trabajo técnico para consensuar y evaluar la propuesta presentada por la FIAB sobre nuevas normas para: establecimiento de unos límites o umbrales (perfiles PAOS) para alimentos que sean altos en calorías, azúcares, grasas saturadas y sal ; la elevación de la edad de 12

a 15 años para todos los medios, la prohibición de publicidad en determinadas categorías de alimentos, la modificación de criterios de audiencia, la ampliación de los ámbitos de aplicación y la metodología del seguimiento en internet.

Se han tenido reuniones del grupo técnico de la Comisión de Seguimiento del Código PAOS en 2019 para consensuar los umbrales o perfiles de ciertos nutrientes y la AESAN.

Más información sobre el Código PAOS se encuentra disponible en la página web:

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/marketing\\_y\\_publicidad\\_dirigida\\_a\\_menores.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/marketing_y_publicidad_dirigida_a_menores.htm)

#### 6.1.2.6. Impulsar la adopción de un Etiquetado Nutricional Frontal:

##### 6.1.2.6.1. Implementación del Etiquetado Nutricional Frontal en España: Modelo Nutri-Score.

Una de las herramientas de las políticas de salud pública para promover dietas saludables es el etiquetado nutricional. El Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información facilitada al consumidor, establece los requisitos que debe cumplir la información nutricional obligatoria (etiquetado obligatorio- EO) que son aplicables desde diciembre de 2016. Por otro lado, menciona la posibilidad de utilizar, de forma complementaria y voluntaria, un etiquetado nutricional frontal conocido como FOPL (del inglés *Front-of-pack labelling*), que tiene que cumplir la finalidad complementaria, de informar de modo claro y ser de fácil comprensión, de tal manera que, sin conducir a errores, favorezca la toma de decisiones saludables en la compra y la comprensión de la información nutricional obligatoria. Los etiquetados frontales nutricionales, no solo determinan las preferencias de los consumidores, sino que también influyen en el comportamiento de la industria, impulsando a la reformulación de productos, o mejora de la composición en grasas, azúcares y sal. El actual EO, aunque ha supuesto un gran avance, no es suficiente. Por lo tanto, la introducción de un FOPL



interpretativo y de fácil comprensión por parte de los consumidores se considera una medida prioritaria, apoyada por los planes de acción de la OMS y de la UE y sinérgica con otras medidas de salud pública como la reformulación, restricción de publicidad dirigida a niños, criterios para la contratación pública en comedores escolares y colectividades, recomendaciones nutricionales y regulación de las alegaciones nutricionales.

Durante la entrega de XI Premios Estrategia NAOS, el 11 de noviembre de 2018, la Ministra de Sanidad, Consumo y Bienestar Social anunció la voluntad de implantar un FOPL como el NUTRI-SCORE (NS) con una cierta adaptación a la dieta mediterránea, por considerarse que era, entre los existentes, el FOPL que mejor se adaptaba al objetivo de salud pública planteado en España. Con ello se pretendía dar respuesta a la demanda que existía por parte de los consumidores, de sociedades científicas y del sector para implementar un etiquetado nutricional frontal (FOPL). Por otro lado, varias comunidades autónomas habían anunciado su intención de regular un modelo de FOPL y cinco empresas multinacionales habían manifestado el 7 de noviembre de 2018 su intención de implantar un FOPL propio, el Evolved Nutrition Level (ENL), que fue cancelada con el anuncio por parte de la Ministra.

La AESAN, siempre había esperado que se emitiera un informe de la Comisión para el Parlamento Europeo y al Consejo sobre la utilización de formas adicionales de expresión y presentación, previsto según el propio Reglamento para no más tarde del 13 de diciembre de 2017, pero que no había sido publicado. En la AESAN, se estudiaron los FOPL y el NS se consideró el etiquetado nutricional frontal más adecuado, entre los existentes, y sustentado en una fuerte evidencia científica, y respaldado por encuestas que incluían consumidores españoles, para evaluar su comprensión con resultados positivos. Por tanto, se podría afirmar que el NS permite mostrar la calidad nutricional de los alimentos de forma evaluada, clara, sencilla y comprensible para el consumidor. Por ello, con esa decisión política, se impulsaba una propuesta única de FOPL para España, en tanto no hubiera un modelo armonizado para toda Europa.

Con el objetivo de adaptar NS a la dieta mediterránea a principios de 2019 se mantuvieron reuniones entre la AESAN, la Dirección General de Salud del Ministerio de Solidaridad y Salud francés y también con ANSES, a ins-

tancias de AESAN, para proponer una primera modificación en la valoración del aceite de oliva, por ser el exponente de la dieta mediterránea y por la evidencia de sus efectos favorables sobre la salud cardiovascular. Tras las reuniones desde el Ministerio de Francia se envió una propuesta científico/técnica, desarrollada con la colaboración de científicos franceses y españoles. Mientras tanto y con el fin de que este proceso fuera lo más informado posible, la AESAN mantuvo reuniones específicas durante los meses de febrero y marzo de 2019 con los sectores productores, industria alimentaria y la distribución (18 de febrero), los consumidores (19 de febrero), las sociedades científicas (19 de febrero) y otros departamentos de la Administración General del Estado (11 de marzo). También se comunicó a todos los órganos y comités de la AESAN, y específicamente en la Comisión Institucional el órgano de coordinación de las CCAA.

Francia, el 30 de agosto de 2019 publicó el nuevo Decreto francés sobre Nutri-Score, que recogía la modificación pactada con España para el aceite de oliva, mejorando su puntuación, y visibilizando con ello el apoyo a la dieta mediterránea así como la modificación también para el aceite de nuez y colza, todo ello también alineado con las nuevas recomendaciones nutricionales francesas. Posteriormente, las autoridades francesas convocaron a dos reuniones el 20 de septiembre de 2019, la primera con todos los interesados para comentar los cambios de NS, y sobre detalles y datos de la implantación y funcionamiento de NS hasta ese momento. La segunda reunión fue entre los representantes de los países, y orientada a la armonización de los procedimientos y de las respuestas de los que vayan a implantar NS. En ese momento la implantación oficial ya era en Francia, Suiza y Bélgica, y se estaban dando los pasos necesarios para su adopción oficial en Holanda y en Alemania, que el 2 de octubre, informaron de que van a iniciar las bases legales para su adopción formal e implantación en el 2020.

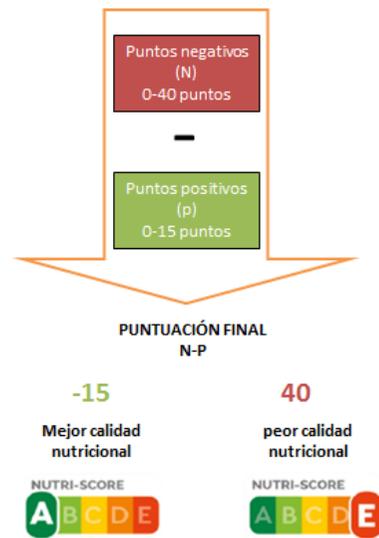
La Dirección Ejecutiva de la AESAN, solicitó al Comité científico un informe técnico sobre los cambios realizados en el NS.

Estos cambios se refieren a la consideración del contenido en aceite de oliva, nuez y colza de los alimentos y de los propios aceites en el componente "contenido de fruta, hortalizas, legumbres y frutos secos" del algoritmo de cálculo de NS, quedando de la siguiente manera:

Nutriente/ 100g	Puntos
Energía (KJ)	0-10
Azúcares (g)	0-10
Ácidos grasos saturados (g)	0-10
Sodio (g)	0-10

Componente/100 g	Puntos
Frutas, hortalizas, legumbres, frutos secos y aceites de oliva, nuez y colza (%)	0-5
Fibra (g)	0-5
Proteínas (g)	0-5



### 6.1.2.7. Fomentar los hábitos saludables en el ámbito laboral

6.2.1.7.1. Intervención de promoción de hábitos saludables en el ámbito laboral, basada en el Programa Fifty-Fifty. Convenio de colaboración entre la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición y la Fundación Alimentum

Los lugares de trabajo constituyen uno de los ámbitos prioritarios para implementar intervenciones de promoción de la salud ya que influyen directamente en la salud física, mental, económica y el bienestar social de los trabajadores y repercute indirectamente en la salud de las familias, comunidades y la sociedad. Por eso, la promoción de la salud en los lugares de trabajo se considera una herramienta clave en salud pública y una parte importante de la estrategia de control de las enfermedades no transmisibles más prevalentes y esto se recoge en el “Modelo de acción de la OMS para construir ambientes de trabajo saludables” y en la última Estrategia Española de Seguridad y Salud en el Trabajo 2015-2020, que integra dentro de sus objetivos, el fomentar la cultura de la salud potenciando hábitos saludables en el entorno laboral.

Por otro lado, la Vocal Asesora para la Estrategia NAOS junto a la Subdirección Gral. de la Promoción de la Seguridad Alimentaria trabajaron técnicamente para la adaptación, para España, de los documentos relacionados con NS, que se encuentran preparados para su tramitación y utilización. Estos han sido: el borrador de la Orden Ministerial, el reglamento de uso, un texto con preguntas y respuestas, un documento para el informe del Comité Científico, etc. También se ha trabajado para preparar la aplicación informática imprescindible para gestionar el registro y control de este etiquetado, adecuadamente. También se evidencia la necesidad de hacer campañas para el uso y comprensión del NS entre los consumidores y en diversos entornos.

A lo largo de 2019 empresas muy relevantes en España se dirigieron a la AESAN para adelantar y confirmar su adhesión al Nutri-Score y su implementación en nuestro país: Danone, Nestlé, Eroski, Alcampo y Carrefour. Durante el 2019 la situación de la implantación del NS evoluciona de forma creciente en varios países y por algunas empresas que se van adhiriendo, lo que puso de manifiesto la falta de un posicionamiento concreto de la Comisión Europa en materia de los FOPL, que impulsa a los Estados miembros a tomar decisiones.

El Programa Fifty-Fifty del Dr. Valentín Fuster y la Fundación SHE, es una intervención de prevención de riesgos cardiovasculares dirigida a población adulta. Los objetivos son capacitar a la población adulta para la mejora de hábitos de salud integral (alimentación y actividad física) y el autocontrol de los factores de riesgo cardiovascular (sobrepeso, tensión arterial y tabaquismo) mediante la educación entre iguales. El programa fue novedoso dada la metodología empleada en la intervención para conseguir un cambio de hábitos ya que, además de una intervención formativa, se utilizó la educación a través del apoyo entre iguales (grupo de pares o grupo entre iguales o peer-group). La combinación de ambas demostró que refuerza los resultados y contribuye al mantenimiento de los hábitos saludables. El Programa Fifty-Fifty fue evaluado científicamente a través de un estudio de intervención multicéntrico aleatorizado y controlado. Inicialmente se diseñó un estudio piloto, por primera vez en España, en la localidad de Cardona, en 2012.

Tras este estudio piloto, se diseñó el estudio de intervención, con un grupo control y otro de intervención, que se llevó a cabo en 7 municipios españoles (2013-2015). Para desarrollar este estudio de intervención se contó con



con el apoyo de los técnicos de la Fundación SHE, técnicos de la AESAN y técnicos de los Ayuntamientos de los siete municipios implicados, en base al "Convenio Marco de Colaboración entre la AESAN, la Fundación SHE y la Federación Española de Municipios y Provincias (FEMP) firmado en 2013, para la promoción de la salud integral a través de programas de salud comunitaria", y en base a un convenio con los Ayuntamientos de Barcelona, Cambrils, Guadix, Manresa, Molina de Segura, San Fernando de Henares y Villanueva de la Cañada para la realización de un Programa de intervención en adultos de salud comunitaria, para mejorar los hábitos de salud integral, el Programa Fifty Fifty y también con la finalidad de poder definir un modelo de "buenas prácticas" de intervención en población adulta, para la mejora de los hábitos de salud integral reproducible en cualquier municipio, entorno o en otras instituciones. Desde el comienzo, en el diseño del estudio de intervención del Programa Fifty-Fifty se tuvo en cuenta la sencillez de la intervención, ya que uno de los objetivos era su posible transferencia a diferentes ámbitos de aplicación.

Los resultados del estudio de intervención del Programa Fifty-Fifty, publicados en una revista de alto impacto, demostraron la efectividad de la intervención en el ámbito comunitario. Por eso, en el 2015, se adaptó como "Modelo de buenas prácticas de intervención de salud comunitaria en la población española adulta para la promoción de hábitos cardiosaludables" o Documento de Estandarización del Programa Fifty-Fifty (BBP) siguiendo los criterios comunes de buenas prácticas del Ministerio de Sanidad Servicios Sociales e Igualdad, que facilita el proceso de difusión y replicación en otros centros y ámbitos. Este Modelo de buenas prácticas de intervención de salud comunitaria en la población española adulta para la promoción de hábitos cardiosaludables (Basado en el P.Fifty-Fifty) reúne las condiciones y calidad necesarias de un programa de promoción de la Salud en los lugares de trabajo, considerándose oportuno, al enfocarse en los principales factores de riesgo de las enfermedades crónicas más prevalentes, involucrar a los trabajadores como parte imprescindible para su implementación, incluir herramientas evaluadas para la observación y medición de resultados y se puede desarrollar aprovechando los recursos disponibles en las empresas.

En base a este modelo de BBP, la Fundación Alimentum y la AESAN acordaron la colaboración para el desarrollo de una Intervención de promoción de hábitos saludables en el ámbito laboral basada en el Programa Fifty-Fif-

ty desde octubre de 2017 a febrero de 2019 para empresas de alimentación y bebidas que forman parte de la Fundación Alimentum y plasmaron los compromisos adquiridos por ambas partes en el Convenio establecido publicado en el BOE el 13 de noviembre de 2019. <https://www.boe.es/boe/dias/2019/11/13/pdfs/BOE-A-2019-16322.pdf>

Para la implementación de esta intervención la AESAN, con la Fundación SHE, elaboró un protocolo común basado en el documento del Modelo de Buenas Prácticas del Programa Fifty-Fifty, incluyendo mejoras y adaptándose al ámbito laboral, e incorporando las indicaciones realizadas por los profesionales de los Servicios de Prevención de Riesgos Laborales de las empresas de la Fundación Alimentum, en base a su experiencia. A lo largo de los años 2017 y 2018 se desarrolló la intervención de promoción de hábitos saludables, en las empresas de la Fundación ALIMENTUM Adams Foods, Calidad Pascual, Calvo, Central Lechera Asturiana, Danone, Gallina Blanca-GB Foods, Grupo Lactalis, Hero, Idilia Foods, Mars, Mondelez Internacional, Nestlé y Pescanova, que forman parte de la Fundación Alimentum y siguiendo dicho protocolo común. Periódicamente se mantuvieron reuniones de coordinación y seguimiento en las que participan la AESAN, la Fundación Alimentum y los representantes de los servicios de prevención de riesgos laborales y/o recursos humanos de las diferentes empresas participantes con el fin de coordinarse y solucionar los problemas comunes.

En septiembre de 2019, tuvo lugar en AESAN, la reunión para presentar los resultados preliminares de la Intervención de Promoción de Hábitos Saludables en el Ámbito Laboral (basada en el "Programa Fifty-Fifty"). También se expusieron los datos referentes a participación, es decir, el número de empresas participantes, el número de empleados participantes y la adherencia a lo largo del desarrollo del programa, así como los porcentajes de participación por edad y sexo, y el número de talleres y sesiones que se realizaron. Una vez conocidas las características de los procesos e intervenciones, se mostraron, mediante distintas gráficas, los resultados de cuántos participantes han llegado a mejorar, empeorar o mantener su situación para cada una de las variables consideradas. Finalmente, se sintetizaron las ideas clave del programa, destacando la satisfacción y el éxito de éste, y se expresó la necesidad de profundización en el análisis, la valoración de la necesidad de una evaluación intermedia, así como la posibilidad de la publicación científica del mismo, aspectos todos ellos en los que se continúa trabajando.

Se acuerda que, en el 2020, se hará la evaluación y presentación definitiva de los datos.

## 6.2. OBSERVATORIO DE LA NUTRICIÓN Y ESTUDIO DE LA OBESIDAD: CONOCIMIENTO, EVALUACIÓN Y VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA.

### 6.2.1. ACTIVIDADES DEL OBSERVATORIO DE LA NUTRICIÓN Y DE ESTUDIO DE LA OBESIDAD.

Al amparo de la Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición, como un sistema de información para conocer la situación nutricional y la evolución de la obesidad de la población española, una plataforma dinámica capaz de ofrecer, producir, aglutinar y recopilar datos, y evidencias sobre la nutrición, la actividad física, el sobrepeso y la obesidad y sus determinantes. El Órgano colegiado Pleno del Observatorio sirve de punto de encuentro entre las diferentes administraciones públicas, instituciones, asociaciones o entidades de todo origen en las que convergen los objetivos de la Estrategia NAOS. El 11 de julio de 2019 tuvo lugar la reunión anual del Pleno del Observatorio en la sede de la AESAN, que contó con la presencia de su nuevo presidente, el Dr. Fernando Rodríguez Artalejo, y la Directora Ejecutiva de la AESAN, en la cual se trataron los siguientes temas:

- ❖ Aplicación en España del Etiquetado frontal NUTRI-SCORE.
- ❖ Estudio ALADINO 2019.
- ❖ Criterios para la Contrataciones públicas y adquisiciones de menús y/o catering o vending, en comedores colectivos.
- ❖ Nueva norma de calidad del Pan - Aportaciones de la AESAN.
- ❖ Resultados preliminares de la Intervención de promoción de hábitos saludables en el ámbito laboral basado en el Programa Fifty-Fifty.

Toda la información, indicadores y actividades realizadas en el marco del Observatorio se publican en el portal web de la AESAN, en la sección específica del Observatorio integrada en el área de la Estrategia NAOS- Nutrición y Actividad Física: <http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/observatorio.htm>

### 6.2.2. VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE LA OBESIDAD INFANTIL EN ESPAÑA. ESTUDIO ALADINO 2019.

El incremento de la prevalencia de la obesidad infantil en los últimos años representa un problema prioritario en salud pública en España, en Europa y en el mundo. En España, la prevalencia de exceso de peso (sobrepeso y obesidad conjuntamente) fue del 41,3% en 2015, según los datos del Estudio ALADINO 2015. La evaluación detallada y minuciosa de este problema es imprescindible para estimular una respuesta adecuada de las autoridades sanitarias y adoptar medidas efectivas para frenar la epidemia de obesidad infantil.

El Estudio de ALimentación, Actividad física, Desarrollo INfantil y Obesidad (ALADINO), es un estudio epidemiológico desarrollado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) en oleadas bienales desde 2011, en respuesta a la Iniciativa COSI, que la Oficina Regional para Europa de la OMS lanzó en 2006 para la vigilancia de la obesidad infantil en Europa WHO EUROPEAN CHILDHOOD OBESITY SURVEILLANCE INITIATIVE- COSI), con una metodología común que facilita la comparabilidad de la información en el tiempo entre los diferentes países, mejorando por tanto, la evaluación de las políticas y medidas llevadas a cabo. La continuidad del Estudio ALADINO supone un importante avance en el conocimiento de la situación actual de la obesidad infantil en España y es el resultado del compromiso de todas las administraciones públicas, tanto estatal como autonómicas, en la lucha contra la obesidad infantil.

La cuarta ronda del estudio ALADINO (quinta ronda COSI), realizada en el último trimestre de 2019, ha estudiado una muestra de 11.200 niños procedentes de más de 500 colegios, distribuidos de forma proporcional entre las 17 comunidades autónomas y las 2 Ciudades Autónomas. A lo largo de 2019 la Vocalía Asesora para la Estrategia NAOS ha desarrollado el expediente administrativo de contratación para la realización del estudio, ha coordinado el contacto con el Ministerio de Educación, así como con las Consejerías de Educación y Sanidad de las comunidades autónomas y ha llevado a cabo la dirección y coordinación técnica del estudio con la iniciativa COSI y con el adjudicatario del contrato, ha obtenido la autorización del estudio por parte del Comité Ético de Investigación (CEIC) del Hospital Clínico San Carlos, y su ampliación para las comunidades autónomas que



han abordado una ampliación de la muestra para lograr la representatividad en su territorio.

Adicionalmente, con objeto de reforzar la difusión de los resultados de ALADINO en el ámbito científico, se ha elaborado un borrador original, "Situación ponderal de la población escolar de 6 a 9 años en España: resultados del estudio ALADINO 2015", para remitir a una revista científica de ámbito nacional con factor de impacto.

Toda la información sobre Vigilancia de la obesidad Infantil y los estudios llevados a cabo en la AESAN, en el marco de la Vocalía Asesora para la Estrategia NAOS, están disponibles en la página web: [http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/subseccion/vigilancia\\_obesidad\\_infantil.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/subseccion/vigilancia_obesidad_infantil.htm)

### 6.3. INFORMACIÓN, SENSIBILIZACIÓN Y VISIBILIZACIÓN

#### 6.3.1. ÁREA DE NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA- ESTRATEGIA NAOS DEL PORTAL WEB DE LA AESAN.

El área de Nutrición y Actividad Física del portal web de la AESAN recoge toda la información sobre las líneas de acción, e iniciativas desarrolladas por la Vocalía Asesora para la Estrategia NAOS en base a los objetivos de la AESAN, y se actualizan periódicamente todas sus secciones y contenidos: Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas, Código PAOS (publicidad de los alimentos y bebidas dirigida a menores), campañas institucionales, Educa NAOS, Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad y programas y/o Buenas Prácticas, entre otros. Todos estos contenidos y otros correspondientes a la Estrategia NAOS se pueden consultar en la página web: [http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/subhomes/nutricion/aecosan\\_nutricion.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/subhomes/nutricion/aecosan_nutricion.htm)

#### 6.3.2. ACUERDO CON ATRESMEDIA PARA PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD

El 10 de abril de 2018 la AESAN-Estrategia NAOS firmó un convenio con Atresmedia dirigido a promover acciones de sensibilización y concien-



ciación en materia de prevención de la obesidad infantil en el marco de la campaña "Objetivo Bienestar Junior". El compromiso establecido en el convenio es el de realizar acciones de sensibilización y concienciación desarrolladas en el marco de "Objetivo Bienestar Junior" con contenidos sobre hábitos saludables acordados con AESAN.

Cumpliendo este compromiso, durante el 2019, se ha desarrollado un spot de 20 segundos de duración, libres de publicidad, para sensibilizar y promover la práctica de la actividad física y la reducción del sedentarismo, que ha sido emitido en el canal de televisión de Antena 3 durante dos semanas y con al menos dos pases diarios. El spot se ha realizado en base a las recomendaciones de actividad física, conductas sedentarias y horas de sueño para niños menores de 5 años de edad, publicadas en 2019 por la OMS, y las recomendaciones de actividad física para la salud y la reducción del sedentarismo del Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social.

El objetivo propuesto ha sido sensibilizar a las familias y a todo el entorno de la infancia, de la necesidad de adoptar e incluir hábitos diarios de actividad física en los primeros años de vida, ya desde los 2 años, y proporcionar mensajes y recomendaciones para su aplicación efectiva. El spot se puede visualizar en nuestra página web a través del siguiente enlace:

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/campanyas/listado/aecosan\\_listado\\_campanyas\\_nutricion.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/campanyas/listado/aecosan_listado_campanyas_nutricion.htm)

### 6.3.3. PLAN DE COMUNICACIÓN SOBRE HÁBITOS DE VIDA SALUDABLES (PLAN HAVISA)

El Plan de comunicación sobre Hábitos de Vida Saludables (Plan HAVISA), enmarcado en un convenio entre la Fundación Alimentum y AESAN, y

fundamentado en el compromiso social para ayudar a mejorar el estilo de vida de la población española, mediante la promoción de hábitos de vida saludables, se puso en marcha en enero de 2013.

Es un plan de campaña de difusión en medio televisivo, mediante el cual las empresas de alimentación y bebidas de la Fundación Alimentum, de forma voluntaria, incluyen en sus anuncios de televisión una serie de mensajes/leyendas consensuados con la AESAN, con objeto de promocionar una alimentación saludable y la actividad física regular, en consonancia con los objetivos de la Estrategia NAOS. Los mensajes varían mensualmente y deben ir acompañados de la URL [www.habitosdevidasaludables.com](http://www.habitosdevidasaludables.com), que dirige a una página web, de la Fundación Alimentum, que se creó para este Plan con el fin de recoger el objetivo de esta iniciativa y las leyendas/mensajes consensuados con la AESAN y sirve de marco para recoger otras iniciativas que se desarrollen.

Desde 2015, también desarrollan este Plan de forma voluntaria las empresas asociadas a Marcas de Restauración, en el marco de un convenio entre Fundación Alimentum, Marcas de Restauración y la AESAN, por el cual difunden los mensajes/leyendas consensuados, acompañados de la URL [www.habitosdevidasaludables.com](http://www.habitosdevidasaludables.com), en las cartas, manteletas, *flyers*, pósters..., y también en su página web o en redes sociales. Vencida la fecha de la prórroga del convenio, no se ha establecido de momento el desarrollo de uno nuevo con la representación de ambas partes, a día de hoy.

En 2018, se firmó un nuevo convenio entre la FUNDACION ALIMENTUM y la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), y habiéndose valorado los resultados alcanzados muy positivamente, y dada la continuidad que requieren las actuaciones de promoción de la salud, se ha considerado oportuna por parte de todas las partes implicadas la firma de una nueva prórroga del convenio con la finalidad de desarrollar o ampliar los contenidos ya presentados; se ha desarrollado en 2019, y está pendiente de su publicación en el BOE.

El Plan HAVISA cuenta con una Comisión de seguimiento constituida por representantes de cada una de las partes firmantes de los convenios,



para velar por el cumplimiento del acuerdo adoptado, revisar periódicamente los impactos alcanzados, proponer mejoras en función de la evolución de la iniciativa y resolver en su caso las cuestiones de interpretación que puedan presentarse en la ejecución y desarrollo del convenio establecido.

### 6.3.4. XII PREMIOS ESTRATEGIA NAOS, EDICIÓN 2018

Los Premios Estrategia NAOS se convocan anualmente desde el año 2007 con el fin de reconocer y dar mayor visibilidad a aquellas acciones, programas y/o buenas prácticas que entre sus objetivos contribuyan a la prevención de la obesidad, mediante la promoción de una alimentación saludable y la práctica de actividad física regular, dentro del marco de la Estrategia NAOS en los distintos ámbitos de la sociedad y también buscan promover la cooperación entre las administraciones y los diferentes actores sociales y económicos.

Los XII Premios Estrategia NAOS, edición 2018, fueron convocados mediante [Resolución de 24 de mayo de 2018 de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición](#), y se recibieron un total de **93** solicitudes. El 10 de abril de 2019 se reunió el Jurado, en la sede de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) de Madrid, para fallar los XII Premios Estrategia NAOS, edición 2018:

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

PREMIO: Proyecto "Alimentando tu salud de forma sostenible. Promoción de una alimentación saludable y sostenible en la comunidad universitaria (Universitat de les Illes Balears)", presentado por la Universitat Illes Balears. Islas Baleares.

1º ACCESIT: Proyecto "Red de centros de formación para el consumo: Por una educación para el consumo saludable y responsable de alimentos", presentado por Sección de Educación para el Consumo-Servicio de Consumo. Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo de Asturias. Principado de Asturias.

#### **Premio Estrategia NAOS a la promoción de la práctica de la actividad física en el ámbito familiar y comunitario:**

PREMIO: "Plan Estratégico local de Borriana para la promoción de actividades físicas y deportivas en edad escolar "Pla Pati" 2014-2020", presentado por el Ayuntamiento de Borriana. Comunidad Valenciana.

1º ACCESIT: Proyecto "Capas -Ciudad", presentado por la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación. Universidad de Zaragoza. Aragón.

2º ACCESIT: Proyecto "Madrid Región Activa", presentado por la Dirección General de Deportes. Comunidad de Madrid.

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

PREMIO: Proyecto "Sabor de Vivir", presentado por el Colegio Público de Hurchillo "Manuel Riquelme". Comunidad Valenciana.

1º ACCÉSIT: "Programa Aula Salud (Área de Nutrición y Hábitos Saludables)", presentado por Fundación San Patricio. Comunidad de Madrid.

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

PREMIO: Proyecto "Healthy and Happy" presentado por CEIP SES AA La Paz (Comunidad de Aprendizaje). Castilla-La Mancha.

1º ACCÉSIT: "Proyecto de Salud y Deporte del curso 2017/2018. Proyecto: de la tierra a la luna", presentado por C.E.P. Pintor Sorolla. Elda (Alicante) Comunidad Valenciana.

#### **Premio Estrategia NAOS en el ámbito sanitario:**

PREMIO: "Efecto adicional del ejercicio físico sobre la esteatosis hepática no alcohólica, la adiposidad y los factores de riesgo cardiovascular en niños y niñas pre-adolescentes con sobrepeso que participan en un programa de educación familiar en estilos de vida saludables; proyecto EFIGRO", presentado por la Universidad Pública de Navarra. Comunidad Foral de Navarra.

1º ACCÉSIT: "Efecto de un programa de intervención del estilo de vida con dieta mediterránea restringida en energía y promoción del ejercicio físico sobre la pérdida de peso y los factores de riesgo cardiovascular: Resultados de un año del ensayo clínico PREDIMED-PLUS". Investigadores del Consorcio PREDIMED-PLUS presentado por Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud. Universidad Rovira i Virgili (URV). Fundació Institut d'Investigació Sanitària Pere Virgili. Reus. Comunidad Autónoma de Cataluña.

#### **Premio Estrategia NAOS en el ámbito laboral:**

PREMIO: Proyecto "Red Eléctrica, Empresa Saludable", presentado por Departamento de Empresa Saludable (Red Eléctrica) y el Grupo de Investigación GENUD Toledo. (Universidad de Castilla-La Mancha). Comunidad de Madrid.

1º ACCÉSIT: Proyecto "Implementación de un programa de intervención nutricional "Dieta Mediterránea + Vida" y hábitos saludables en trabajadores del Grupo Votorantim Cimientos", presentado por Votorantim Cimientos España. Galicia.

#### **Premio Estrategia NAOS a la iniciativa empresarial:**

PREMIO: Proyecto "Ekilibria", presentado por Eroski. País Vasco.

1º ACCÉSIT: "Alimentos sin desperdicio (AsD)", presentado por Fundación Alimerka. Principado de Asturias.

#### **Premio Estrategia NAOS de especial reconocimiento:**

A los Sres. D. Pau y D. Marc Gasol, por transmitir los valores del deporte y de la actividad física y por su compromiso con la salud de los más jóvenes, por la colaboración mantenida en el tiempo con diversas organizaciones en favor de los niños, así como por la puesta en marcha, desde 2013, de la Fundación Gasol para contribuir en reducir los índices de obesidad infantil, a través de la promoción y la transmisión de estilos de vida saludables.

Toda la información sobre la XII edición de los Premios Estrategia NAOS está disponible en la página web:

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/ampliacion/Premios\\_NAOS\\_2018.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/ampliacion/Premios_NAOS_2018.htm)

#### **6.3.5. ACTO DE ENTREGA DE LOS XII PREMIOS ESTRATEGIA NAOS, EDICIÓN 2018, Y XIII CONVENCION NAOS.**

El 19 de noviembre de 2019 tuvo lugar la celebración del Acto de entrega de los XII Premios Estrategia NAOS, en presencia de la Ministra de Sanidad, Consumo y Bienestar Social y la XIII Convención NAOS en el Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social.

La XIII Convención NAOS, se inició con la conferencia inaugural desarrollada bajo el título "Recomendaciones nutricionales saludables y sostenibles" impartida por el Dr. João Breda da Silva, Director de la Oficina Europea de Prevención y Tratamiento de las enfermedades crónicas no transmisibles, WHO Regional Office for Europe.

A continuación, tuvo lugar una mesa redonda en la que se trataron por parte de expertos los siguientes temas:

- ❖ Entornos y Sistemas Alimentarios.
  - Dr. Lluís Serra-Majem. Catedrático de Medicina Preventiva y Salud Pública en la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria y Miembro del grupo de Sistemas Alimentarios y Nutrición del Panel de Alto nivel de Expertos de la FAO.
- ❖ Estudio PASOS (Actividad física, Sedentarismo y Obesidad, en la población infantil y adolescente española).
  - Dr. Santiago F. Gómez. Responsable de Programas. Investigador principal del Estudio PASOS. Gasol Foundation.
- ❖ Estrategia Española para el Desperdicio Alimentario.
  - Dr. José Miguel Herrero Velasco. Director General de la Industria Alimentaria. MAPA.

Posteriormente, se abrió un turno de preguntas en relación con los temas presentados. Toda la información, programa, presentaciones, imágenes y audios de las ponencias de la XIII Convención NAOS están disponibles en la página web: [http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/ampliacion/XIII\\_Convencion\\_NAOS\\_2019.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/ampliacion/XIII_Convencion_NAOS_2019.htm).



La jornada continuó con el Acto de entrega de los [XII Premios Estrategia NAOS, edición 2018](#) por parte de la Ministra de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, M<sup>a</sup> Luisa Carcedo, en cada uno de los ámbitos establecidos en la Resolución BOE de convocatoria de los Premios Estrategia NAOS 2018.

Para el Premio Estrategia NAOS de especial reconocimiento edición 2018, el Ministerio a través de la AESAN y con el apoyo del Consejo Superior de Deportes, en la reunión del Jurado de los premios Estrategia NAOS, que tuvo lugar el 10 de abril de 2019, propuso que fueran los Srs. GASOL los candidatos para este premio. El Jurado por unanimidad, otorgó ese Premio a los Srs. D. Pau y D. Marc GASOL “por transmitir los valores del deporte y de la actividad física, por su compromiso con la salud de los más jóvenes y por la colaboración mantenida con diversas organizaciones en favor de los niños, así como por la puesta en marcha, desde 2013, de la Fundación Gasol que contribuye con sus recursos a promover iniciativas para la lucha contra la obesidad infantil y a fomentar estilos de vida saludables”.

La entrega de los premios de la Estrategia NAOS, tiene lugar, como cada año, en noviembre. Pero en esa fecha ni D. Pau ni D. Marc, por sus actividades y múltiples compromisos internacionales, podían estar para recoger dicho premio, y por eso tuvo lugar un sencillo acto de entrega de los diplomas al propio Sr. Pau Gasol en persona, el 26 de julio de 2019, en la sede del Ministerio de Sanidad, aprovechando su estancia en Madrid. Al finalizar se grabó un video en el que el Sr. Pau Gasol hablaba de la prevención de la obesidad infantil, de su Fundación Gasol y daba las gracias por el Premio E.NAOS de Especial Reconocimiento en nombre de su hermano y en el suyo propio. Ese video, se proyectó al final de la entrega de los premios E. NAOS, durante la recogida de los trofeos al que asistió su padre, en el mes de noviembre. Toda la información sobre los XII Premios Estrategia NAOS, edición 2018 está disponible en la página web:

### 6.3.6. CONVOCATORIA DE LOS XIII PREMIOS ESTRATEGIA NAOS, EDICIÓN 2019

El día 1 de julio de 2019 se publicó en el B.O.E nº 156 la convocatoria de la edición 2019 de los Premios Estrategia NAOS, mediante Resolu-

ción de 28 de mayo de 2019, de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, que establece las ocho modalidades de Premios Estrategia NAOS: 1) a la promoción de una alimentación saludable en el ámbito familiar y comunitario; 2) a la promoción de la práctica de actividad física en el ámbito familiar y comunitario; 3) a la promoción de una alimentación saludable en el ámbito escolar; 4) a la promoción de la práctica de actividad física en el ámbito escolar; 5) en el ámbito sanitario; 6) en el ámbito laboral; 7) a la iniciativa empresarial y 8) de especial reconocimiento.

Los Premios Estrategia NAOS 2019 serán fallados en 2020 por un Jurado según el procedimiento establecido en el BOE.

## 6.4. REUNIONES INTERNACIONALES

Durante 2019 se han mantenido las siguientes reuniones:

### Ministerio de Solidaridad y Salud de Francia.

Proceso de implementación del sistema de etiquetado NutriScore en España. Aspectos previos a la elaboración de la norma española. 25 de enero. París (Francia)

- ❖ Proceso de implementación del sistema de etiquetado frontal Nutri-Score en España para promover la elección más saludable de los alimentos y contribuir a la armonización de este tipo de etiquetado nutricional a nivel europeo. 20 de septiembre. París (Francia).
- ❖ Fomentar y fortalecer la cooperación internacional del Gobierno de España con el Gobierno francés en materia de nutrición, seguridad alimentaria y evaluación de riesgos. 21 de febrero. París (Francia).

### Oficina Regional para Europa de la Organización Mundial de la Salud

- ❖ Reunión de Expertos en Nutrición y Políticas de Salud Pública. 11/12 de marzo. Londres (Inglaterra)

**Región Europea OMS**

- ❖ 12ª Reunión sobre la iniciativa de vigilancia de la obesidad infantil en la Región Europea de la OMS (Iniciativa COSI). 13/14 de junio. Bergen (Noruega).
- ❖ Formar un consorcio de expertos en recomendaciones de dieta saludable y sostenible, con el apoyo de la Región Europea de la OMS. 31 de octubre y 1 de noviembre. Copenhague (Dinamarca).

**OCDE**

- ❖ Conocer los informes sobre obesidad infantil a nivel de país y global de OCDE. Intercambio técnico sobre las intervenciones



más efectivas y eficientes. Iniciativas para la obesidad. 9 de octubre. París (Francia).

**6.5. COORDINACION CON LAS CCAA Y OTROS DEPARTAMENTOS****6.5.1. COORDINACIÓN CON LAS COMUNIDADES AUTÓNOMAS (CC AA): COMISIÓN PERMANENTE DE NUTRICIÓN. MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE (MAPAMA): PROGRAMA ESCOLAR DE CONSUMO DE FRUTAS, HORTALIZAS Y LECHE EN LAS ESCUELAS.**

Desde el año 2008, la AESAN-Estrategia NAOS impulsa y trabaja en coordinación con las Consejerías de Sanidad de las CCAA, a través de un grupo de trabajo técnico sobre nutrición, actividad física y prevención de la obesidad. Este grupo desde el 2018 se denomina Comisión Permanente de Nutrición. La comisión también se coordina con las unidades técnicas con los ministerios y consejerías correspondientes de Agricultura y de Educación cuando se abordan asuntos que les competen.

La reunión de esta Comisión en 2019, tuvo lugar el 7 de mayo, y se expusieron las líneas de actuación de la E.NAOS para fomentar las opciones y mejorar los entornos hacia los más saludables con el fin de prevenir el sobrepeso y la obesidad, buscando objetivos comunes y consenso y los trabajos del Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad.

Durante la reunión mantenida en mayo, la Vocalía Asesora para la Estrategia NAOS presentó el trabajo que se estaba desarrollando desde la AESAN en materia de: Etiquetado Frontal, Criterios nutricionales para los Menús escolares y los alimentos y Bebidas que se vendan y distribuyan en el entorno escolar, y otras medidas para la Prevención de la Obesidad Infanto-juvenil, Criterios para las Contrataciones públicas y adquisiciones de menús y/o catering o vending en comedores colectivos. Asimismo, se informó sobre el estado de situación del Estudio ALADINO 2019, y el Plan de Colaboración para la Mejora de la Composición de los Alimentos



y Bebidas y otras medidas 2020. Todos los temas tratados fueron objeto de debate y de un interesante intercambio de opiniones.

### 6.5.2. MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE (MAPAMA): PROGRAMA ESCOLAR DE CONSUMO DE FRUTAS, HORTALIZAS Y LECHE EN LAS ESCUELAS.

En marzo de 2019, se ha publicado el Real Decreto 77/2019, de 22 de febrero, por el que se modifica el Real Decreto 511/2017, de 22 de mayo, por el que se desarrolla la aplicación en España de la normativa de la Unión Europea en relación con el Programa Escolar de consumo de Frutas, Hortalizas y Leche. El Real Decreto (RD) 511/2017, de 22 de mayo, por el que se desarrolló la aplicación en España de la normativa de la Unión Europea en relación con el Programa Escolar de consumo de Frutas, Hortalizas y Leche en las Escuelas (antiguo Plan de Frutas y Verduras en las Escuelas), establecía las condiciones básicas de aplicación del régimen de ayudas para la distribución de frutas y hortalizas, frutas y hortalizas transformadas y productos del plátano, leche y productos lácteos a los niños en centros escolares, en el marco de un programa escolar de consumo de fruta y hortalizas y de leche, de conformidad con lo previsto en el Reglamento (UE) n.º 2016/791, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de mayo de 2016.

El Programa Escolar de consumo de Frutas, Hortalizas y Leche en las Escuelas se desarrolla en España desde el 2009 durante cada curso escolar, siendo el responsable de su desarrollo el Ministerio de Agricultura y Pesca y Alimentación (MAPA) en coordinación con el Ministerio de Educación y de Sanidad y las Consejerías de Agricultura de las CCAA. Recibe financiación de la Unión Europea para promover la distribución gratuita de frutas y hortalizas, frutas y hortalizas transformadas y productos del plátano, leche y productos lácteos en centros escolares para fomentar su consumo y contribuir a la promoción de hábitos alimentarios saludables de los niños, la disminución de la obesidad y enfermedades asociadas. Su objetivo es fomentar el consumo de forma saludable y el conocimiento de estos productos entre la población infantil cuando adquieren los hábitos alimentarios. El Programa también desarrolla medidas de acompañamiento, que son financiadas mediante ayuda de la Unión Europea, y que están basadas en las directrices del Grupo Nacional de Expertos

en Medidas de Acompañamiento (GNEMA), formado por representantes de los departamentos ministeriales y Consejerías de cada una de las áreas de relevancia en el Plan, que son sanidad, educación y agricultura: [Directrices del Grupo Nacional de Expertos en Medidas de Acompañamiento \(GNEMA\)](#). En este Grupo, participa la AESAN.

El Real Decreto 511/2017, de 22 de mayo, por el que se desarrolla la aplicación en España de la normativa de la Unión Europea en relación con el Programa Escolar de consumo de Frutas, Hortalizas y Leche, estableció que los límites máximos de sal y grasas añadidos para los productos a distribuir deberán ser autorizados por la AECOSAN estarán disponibles en el sitio web <https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/promo-alimentos/programa-escolar/>. En base a esto, la AESAN informa las solicitudes motivadas de autorización remitidas por el MAPA procedentes de las comunidades autónomas, sobre productos que se pretenden distribuir en el marco de este programa. El sitio web donde



están disponibles “Los límites máximos de sal y grasas añadidos autorizados por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)”, es el siguiente: [https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/promocion-alimentaria/programa\\_escolar/normativa\\_de\\_aplicacion.aspx](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/promocion-alimentaria/programa_escolar/normativa_de_aplicacion.aspx).

En el Real Decreto 77/2019, se establece que “las autoridades competentes de las comunidades autónomas en las que estén ubicados los centros en los que se vayan a desarrollar las medidas de acompañamiento, serán las encargadas de su diseño. En las medidas educativas de acompañamiento se asegurará la promoción de la alimentación y estilos de vida saludables según las recomendaciones de las instituciones sanitarias nacionales e internacionales”. No obstante, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en colaboración con el Ministerio de Educación y Formación Profesional, con la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) del Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social y con las comunidades autónomas, así como los agentes que realicen

el suministro y distribución de productos, podrán igualmente desarrollar medidas educativas de acompañamiento del programa escolar, incluida la producción de materiales y su puesta a disposición de los órganos competentes de las comunidades autónomas y los centros escolares. La AESAN revisará la adecuación de las medidas educativas de acompañamiento a la promoción de la alimentación y estilos de vida saludables previstas en este párrafo según las recomendaciones de las instituciones sanitarias nacionales e internacionales. asegurar la adecuación de las medidas educativas de acompañamiento a la promoción de la alimentación y estilos de vida saludables previstas según las recomendaciones de las instituciones sanitarias nacionales e internacionales.

Más información sobre el Programa Escolar de consumo de Frutas, Hortalizas y Leche en las Escuelas, está disponible en el siguiente enlace web: [http://www.alimentacion.es/es/programa\\_de\\_consumo\\_de\\_frutas\\_hortalizas\\_y\\_leche\\_en\\_las\\_escuelas/](http://www.alimentacion.es/es/programa_de_consumo_de_frutas_hortalizas_y_leche_en_las_escuelas/)





# COORDINACIÓN Y TRANSPARENCIA

## 7. COORDINACIÓN Y TRANSPARENCIA

### 7.1. ÓRGANOS COLEGIADOS

#### 7.1.1. CONSEJO DE DIRECCIÓN

El Órgano rector de la Agencia inicia el 2019 con un nuevo Plan de Actividades, en el que se marcan las líneas generales de actuación y los diferentes planes estratégicos. Una vez desarrollados a lo largo del año, se recogerán en la memoria anual del Organismo.

Además de sus funciones rectoras, el Consejo de Dirección deberá conocer las propuestas formuladas para la renovación de todos los Órganos colegiados de la Agencia, así como el desarrollo de sus reuniones y los acuerdos alcanzados a lo largo del año.

El Consejo de Dirección, en el 2019, se ha reunido en seis sesiones plenas: el 7 de febrero, 3 de abril, 29 de mayo, 29 de agosto, 25 de septiembre, 4 de diciembre.

Destaca la sesión, de carácter extraordinario, celebrada 29 de agosto, con motivo del brote alimentario causado por *Listeria monocytogenes*, para explicar las actuaciones realizadas y la situación de esta alarma.

Los principales acuerdos alcanzados por el Consejo de Dirección, en sus sesiones del año 2019, han sido:

- ✓ El Consejo de Dirección acuerda el nombramiento de los diez candidatos, propuestos como miembros del Comité Científico, con motivo de la renovación parcial del Órgano colegiado, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 27 del Real Decreto 19/2014, de 17 de enero. (Acta nº 1 de 7.02.19).
- ✓ Aprobación de solicitudes de informes a dirigir al Comité Científico:

- ❖ En relación con la implantación en España del sistema de información nutricional frontal Nutri-Score, se solicita la opinión del Comité Científico respecto a la idoneidad de la propuesta de AESAN de incluir una modificación en el Reglamento de uso para añadir el caso particular del aceite de oliva y promover la adaptación de este sistema a la dieta mediterránea. (acta nº 1, de 7.02.19).
- ❖ Valoración del riesgo asociado al consumo de complementos alimenticios que contienen curcumina como ingrediente. (Acta nº 2, de 3.04.19).
- ❖ Idoneidad de los requisitos adicionales para la leche cruda destinada a la venta directa al consumidor. (Acta nº 2, de 3.04.19).
- ❖ Idoneidad de la adición de la combinación polidextrosa: galactooligosacaridos (1:1) en un preparado para lactantes. (Acta nº 5, de 25.09.19).
- ❖ En relación con el muestreo de aves y de lagomorfos, se solicita que el Comité Científico realice una evaluación para determinar el tamaño de muestra que se puede considerar representativo en relación con la inspección post mortem de cada manada de aves de corral y de lagomorfos. (Acta nº 6, de 4.12.19).
- ✓ Los representantes de los operadores económicos y de las asociaciones de consumidores y usuarios proponen que se apruebe y conste en acta, un acuerdo del Consejo de Dirección de la AESAN "por el que se inste a las autoridades públicas, a quienes corresponda resolver esta situación, a adoptar las medidas necesarias para reforzar de manera importante los medios de que disponga la Agencia para llevar a cabo su labor, lo que implica un incremento sustancial de su dotación presupuestaria, a nivel de todos los capítulos, particularmente en el Capítulo VI y, en la misma medida, de los medios humanos necesarios y suficientes para la gestión eficiente de la misma. Esto último, pasaría por que la Agencia recupera-



ra, al menos, el organigrama original del 2002, cuando se creó, tal cual se recogía en su primer estatuto aprobado por Real Decreto 709/2002, de 19 de julio". (Acta nº 6, de 4.12.19).

- ✓ Se aprueba la Memoria AESAN 2018. (Acta nº 6, de 4.12.19).
- ✓ Se aprueba el calendario de reuniones de los Órganos colegiados para 2020. (Acta nº 6, de 4.12.19).

### 7.1.2. CONSEJO CONSULTIVO

Como órgano de participación activa de la sociedad en los asuntos relacionados con la seguridad alimentaria y la nutrición, en el Consejo Consultivo se encuentran representados las organizaciones económicas, profesionales y sociales cuyo ámbito de actividad incide directa o indirectamente en la seguridad alimentaria y la Nutrición.

Entre sus funciones principales está la de colaborar en la planificación, coordinación y desarrollo de estrategias que fomenten la información, educación y promoción de la salud en el ámbito de la nutrición y en la prevención de la obesidad.

Sin perjuicio de las consultas en materia de seguridad alimentaria y nutrición que se hayan podido efectuar, a lo largo del año 2019 se han celebrado tres sesiones plenarias, una de ellas de carácter extraordinario, el 30 de agosto, con motivo del brote alimentario causado por *Listeria monocytogenes*. Las otras dos sesiones ordinarias han tenido lugar los días 26 de junio y 20 de noviembre.

### 7.1.3. COMISIÓN INSTITUCIONAL

Como Comisión sectorial y Órgano colegiado de cooperación y coordinación, interterritorial e interdepartamental entre las distintas Administraciones Públicas con competencias en seguridad alimentaria y nutrición, la Comisión Institucional acordó, en sesión de 19 de diciembre de 2018, la creación de dos Comisiones Permanentes con la comunidades autóno-

mas, una de Seguridad Alimentaria y otra de Nutrición. En este ámbito, se han celebrado a lo largo del 2019 ocho Comisiones Permanentes donde se han debatido y elaborado los acuerdos, informes, estudios, planes de acción y procedimientos que posteriormente han sido aprobados por la propia Comisión Institucional.

En el año 2019 esta Comisión se ha reunido en cuatro ocasiones: 13 de marzo, 21 de junio, 29 de agosto, (sesión extraordinaria con motivo del brote alimentario causado por *Listeria monocytogenes*) y 16 de octubre.

Acuerdos y documentos aprobados:

- ❖ Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2016-2020 V4-2019. (Acta nº 1, 13.03.19).
- ❖ Documento de orientación sobre las excepciones para alimentos con características tradicionales en el marco del Reglamento (CE) nº 2074/2005. (Acta nº 1, 13.03.19).
- ❖ Guía RGSEAA Rev. 10. (Acta nº 1, 13.03.19).
- ❖ Nota interpretativa "Uso de extractos vegetales en pescado y productos de la pesca rev. 2" (Acta nº 1, 13.03.19).
- ❖ Procedimiento de trabajo coordinado de la AESAN y las CCAA en el marco de la Comisión Institucional. (Acta nº 1, 13.03.19).
- ❖ Guía de Criterios de Orientación para las autoridades competentes en el Control Oficial de la Cadena de Producción de Atún Congelado que puede destinarse a cualquier uso para consumo humano. (Acta nº 2, de 21.06.19).
- ❖ Directrices para el registro de empresas de transporte de pieles desde mataderos a centros de recogida y tenerías que suministran materias primas para la producción de gelatina destinada al consumo humano. (Acta nº 2, de 21.06.19).
- ❖ Actualización del acuerdo en relación con la posible autorización de la salida del matadero de carne de porcino a la espera de los resultados del análisis para la detección de triquina. (Acta nº 2, de 21.06.19).

- ❖ Aprobación del estudio de la Guía de buenas prácticas para la prevención de Anisakis en la cadena de suministros de productos de la pesca, de AECOC. (Acta nº 2, de 21.06.19).
- ❖ Informes finales de los estudios prospectivos 2018. (Acta nº 2, de 21.06.19).
- ❖ Plan de acción de la auditoría DG (SANTE) 2019-6645: proteínas animales procesadas, sustituyendo la autoridad competente responsable por la Comisión Nacional SANDACH. (Acta nº 4, de 16.10.19).
- ❖ Plan de acción de la auditoría DG (SANTE)/2019-6677: alimentos listos para consumo. (Acta nº 4, de 16.10.19).
- ❖ Plan de control reforzado de la cadena de comercialización de moluscos bivalvos vivos procedentes de Portugal. (Acta nº 4, de 16.10.19).
- ❖ Documento de orientación para la verificación de estudios de vida útil en relación con *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo. (Acta nº 4, de 16.10.19).
- ❖ Nota interpretativa sobre el uso de aditivos en cuajo. (Acta nº 4, de 16.10.19).
- ❖ Documento de ideas preliminares del PNCOCA 2021-2025. (Acta nº 4, de 16.10.19).
- ❖ Documento de directrices del grupo de trabajo electrónico “aditivos en derivados de carne”. (Acta nº 4, de 16.10.19).

#### 7.1.4. COMITÉ CIENTÍFICO

El Comité Científico proporciona a la Agencia de Seguridad Alimentaria y Nutrición los dictámenes científicos en materia de seguridad alimentaria y nutrición, realizando los trabajos de investigación necesarios para sus funciones y coordinando los diferentes grupos de expertos que realizan actividades de evaluación de riesgos en el marco de las actuaciones de la Agencia. ( para ampliar información *ver apartado 1.1.1* )

En sesión de 27 de febrero se constituyó el nuevo Comité Científico elegido por el Consejo de Dirección. Fueron elegidos como Presidenta y Vice-presidente del Comité, los doctores Montaña Cámara y David Rodríguez, respectivamente.

A lo largo del 2019 el Órgano colegiado se ha reunido en pleno un total de seis ocasiones, el 5 de febrero de manera electrónica y el resto de sesiones de forma presencial: el 27 de febrero, 22 de mayo, 30 de agosto (extraordinaria), 18 de septiembre y 26 de noviembre.

Informes aprobados por el Comité Científico en el año 2019 (*ver apartado 1.1.1*)

- ❖ Informe sobre la verificación de estudios de vida útil en relación a *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo. (Acta nº 1, de 5.02.19).
- ❖ Informe sobre estrategias de identificación de riesgos emergentes alimentarios. (Acta n 1, de 5.02.19)
- ❖ “Informe sobre Ingestas Nutricionales de Referencia para la población española”. (Acta nº 3, de 22.05.19)
- ❖ Informe sobre el riesgo de la exposición de la población española a cadmio por consumo de alimentos a través de la dieta. (Acta nº 5, de 18.09.19).
- ❖ Informe sobre el riesgo asociado al consumo de complementos alimenticios que contienen *Garcinia gummi-gutta* como ingrediente. Acta nº 5, de 18.09.19).
- ❖ Informe sobre la presencia y seguridad de los plásticos como contaminantes en los alimentos. (Acta nº 6, de 26.11.19).
- ❖ Informe en relación a la seguridad del uso de una solución acuosa de peróxido de hidrógeno, ácido acético y ácido peracético como coadyuvante tecnológico para la desinfección bacteriana del agua de lavado de lechuga y zanahorias cortadas, ajos pelados, boniatos, caquis, mangos y aguacates. (Acta nº 6, de 26.11.19).



### 7.1.5. OBSERVATORIO DE LA NUTRICIÓN Y ESTUDIO DE LA OBESIDAD

Este órgano, creado por Acuerdo de Consejo de Ministros el 18 de enero de 2013, da respuesta al mandato legal establecido en el artículo 38.1 de la Ley 17/2011 de 5 de julio de Seguridad Alimentaria y Nutrición. A partir de entonces, el órgano trabaja en comisiones y grupos, además de celebrar una sesión ordinaria anual. En el año 2019 este órgano se reunió en pleno el 11 de julio. (ver apartado 6.2)

El Dr. Fernando Rodríguez Artalejo, Catedrático de la Universidad Autónoma de Madrid, es el actual presidente del Órgano, nombrado tras la renuncia del Dr. Valentín Fuster Carulla en enero de 2019.

### 7.1.6. COMISIÓN INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACIÓN ALIMENTARIA (CIOA)

La Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (CIOA), creada por el Real Decreto 1456/1982, de 18 de junio, por el que se regula la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (CIOA), es un órgano colegiado, adscrito a la AESAN, para coordinar y armonizar criterios en el desarrollo de la legislación alimentaria de iniciativa nacional y de la posición española ante las disposiciones de otros Estados miembros y de carácter internacional.

Coordinado desde la secretaría de la CIOA, el Pleno y sus grupos de trabajo subsidiarios han logrado los siguientes resultados durante el 2019:

- ❖ Se ha emitido el correspondiente informe preceptivo de cinco proyectos de disposiciones normativas españolas, a través del Pleno de CIOA celebrados los días 27 de marzo, 20 de junio y 12 de diciembre de 2019. Entre ellos, tuvo especial relevancia el Informe del Pleno en relación con el Proyecto de Real Decreto por el que se Aprueba la Norma de Calidad para el Pan, debido a la decisión adoptada en su seno de establecer un límite máximo de sal en el pan común, obligatorio desde el 1 de abril de 2022, siendo ésta una importante medida de Salud Pública enmarcada

dentro de la Estrategia NAOS de la AESAN para reducir la cantidad de ciertos ingredientes (sal, azúcar, grasas saturadas) en la elaboración de alimentos procesados.

- ❖ Igualmente, destaca el Proyecto de Real Decreto por el que se modifica el Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la norma de calidad relativa a la miel, que fue estudiado hasta tres veces por el Pleno para la consecución de un texto, acorde a los límites establecidos en la Unión Europea, para desarrollo de la legislación nacional relativa al etiquetado de la miel.
- ❖ Establecimiento de la posición española y gestión como punto de contacto para España del Codex Alimentarius (FAO/OMS), en las nueve reuniones interministeriales, con la participación de los sectores afectados, para la preparación de las sesiones del Codex a los que asiste la Agencia o representantes de otros Departamentos. Los informes de las reuniones Codex celebradas durante 2019 pueden consultarse en <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/archives/en/>.
- ❖ Coordinación y gestión de la participación de España en 26 de los 51 grupos de trabajo por medios electrónicos de los Comités del Codex, conforme a las directrices aplicables, a lo largo del 2019.
- ❖ Bajo el procedimiento de información establecido conforme a la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de septiembre de 2015, por la que se establece un procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información, se estudiaron 81 proyectos de disposiciones notificados por el resto de Estados miembros de la Unión Europea o por países que tienen establecidos acuerdos de Asociación Aduanera con la Unión Europea, en las seis reuniones de coordinación interministerial a las que se invita al sector, resultando dos dictámenes razonados, doce informes de observaciones y dos solicitudes de información complementaria.

## 7.1.7. REUNIONES CELEBRADAS POR LOS ÓRGANOS COLEGIADOS

REUNIONES ÓRGANOS COLEGIADOS AESAN 2019		
CONSEJO DE DIRECCIÓN		6
COMISIÓN INSTITUCIONAL COMISIONES PERMANENTES	PLENO	4
	8	
COMITÉ CIENTÍFICO		6
CONSEJO CONSULTIVO		3
OBSERVATORIO DE LA NUTRICIÓN Y ESTUDIO DE LA OBESIDAD		1
CIOA	PLENO	3
	Directiva 2015/1535	6
	Coordinación Interdepartamental en el marco del Codex Alimentarius	9
<b>TOTAL REUNIONES</b>		<b>46</b>

## 7.2. ATENCIÓN AL CIUDADANO

Durante el año 2019, se ha prestado la atención al ciudadano a través de la página Web de esta Agencia, utilizando la aplicación informática SIAC (Servicio Integral Atención al Ciudadano), que gestiona las consultas que nos hacen llegar los ciudadanos.

Desde el 1 de enero hasta el 31 de diciembre de 2019 se han recibido 3.286 consultas, con el siguiente reparto por unidades, indicando la unidad que ha gestionado la contestación al ciudadano:

UNIDAD	CONSULTAS RECIBIDAS	RESPONDIDAS UNIDAD TÉCNICA	RESPONDIDAS SECRETARIA GENERAL
Subdirección General Promoción Seguridad Alimentaria	1905	739	820
Secretaría General	784	0	784
Oficina Comunicación	76	18	30
Subdirección General de Coordinación de Alertas	58	33	23
Laboratorio Biotoxinas Marinas	1	0	0
Centro Nacional de Alimentación	22	12	9
Estrategia NAOS	42	32	4
Otros Organismos	311	0	311
Cerradas sin responder	81	0	81
Otras	6	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>3.286</b>	<b>834</b>	<b>2.062</b>

El porcentaje de preguntas respondidas en el año 2019 ha sido el 88% de las recibidas y el tiempo medio de respuesta de 13 días.



MEJOR GESTIÓN DE LOS RECURSOS,  
MAYOR PROTECCIÓN



## 8. MEJOR GESTIÓN DE LOS RECURSOS, MAYOR PROTECCIÓN

### 8.1. INTRODUCCIÓN Y ORGANIGRAMA DE LA SECRETARÍA GENERAL

El año 2019 ha estado marcado para la Agencia y obviamente para la Secretaría General, por la situación del Gobierno que ha estado prácticamente durante todo este periodo “en funciones”.

Esta situación ha dado lugar a una reducción sustancial del programa normativo, pues no se ha podido iniciar la tramitación de varias disposiciones que se encontraban en preparación y muy en particular por lo que se refiere al Estatuto de la AESAN.

En efecto, como se recordará, en el mes de agosto de 2018 se aprobó el Real Decreto 1047/2018, de 24 de agosto, por el que se desarrolla la estructura orgánica básica del Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social (MSCBS) y se modifica el Real Decreto 595/2018, de 22 de junio, por el que se establece la estructura orgánica básica de los departamentos ministeriales. Este Real Decreto en su disposición adicional tercera, establecía que la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), organismo autónomo adscrito al Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, se transformaba en el organismo autónomo Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). Asimismo, en el punto 5 de la misma disposición adicional, preveía que, en el plazo de seis meses, desde la entrada en vigor del real decreto, se aprobaría el estatuto de la nueva Agencia. Así pues, como decimos, la situación de interinidad del Gobierno ha imposibilitado la aprobación del estatuto, a la vez que, como en el año 2018, la Secretaría General de la Agencia ha seguido trabajando para finalizar la separación con la Dirección General de Consumo de los temas económico-presupuestarios y de personal a los que hemos debido seguir dando respuesta.

Por lo demás, en 2019 ha seguido siendo objeto de preocupación la falta de personal de la que adolece la Agencia y dentro de la misma, muy en particu-

lar, el Centro Nacional de Alimentación, pues aun cuando han empezado a incorporarse nuevos funcionarios, no se ha conseguido una tasa de reposición equilibrada. Baste decir que en el periodo 2018-2020, solo en este Centro se contará con 31 efectivos menos, es decir el 30% del catálogo de puestos de trabajo, y aun cuando a lo largo de 2020 está prevista la incorporación de 8 nuevos funcionarios, continuará existiendo un déficit de 23 efectivos.

Asimismo, debe tenerse en cuenta que la ejecución presupuestaria en 2019 se vio muy afectada por la no aprobación de los Presupuestos Generales del Estado, lo que obligó a prorrogar los del año 2018, dando lugar a la adopción del Acuerdo del Consejo de Ministros de 28 de diciembre de 2018 por el que se establecían los criterios de aplicación de la prórroga para 2019 de los Presupuestos Generales del Estado para el año 2018 en el que entre otras medidas, se limitaba el inicio de expedientes de gasto hasta un máximo del 50% del crédito prorrogado. Ello afectó de manera importante al capítulo VI del presupuesto de la AESAN. Por tanto, al no contar con un escenario presupuestario favorable, el nivel de ejecución presupuestario de AESAN se ha visto limitado a un 53,32%.

Al margen de estas circunstancias, la Secretaría General ha seguido desarrollando su labor de apoyo al funcionamiento de la Agencia y en este sentido, se ha continuado prestando asesoramiento general tanto en el ámbito jurídico como informático. En este último caso es de resaltar la escasa plantilla funcional de que se dispone para atender esta función vital para el funcionamiento de cualquier organismo moderno, máxime si se tiene en cuenta que se continúa trabajando en la implementación y consolidación de las novedades que incorporaron las leyes 39/2015 y 40/2015, en el campo de la administración electrónica.

Por otra parte, se ha hecho un importante esfuerzo en materia de implementación de la normativa de protección de datos, habiéndose establecido el registro de tratamiento de datos y designado al Delegado de Protección de Datos del Organismo.



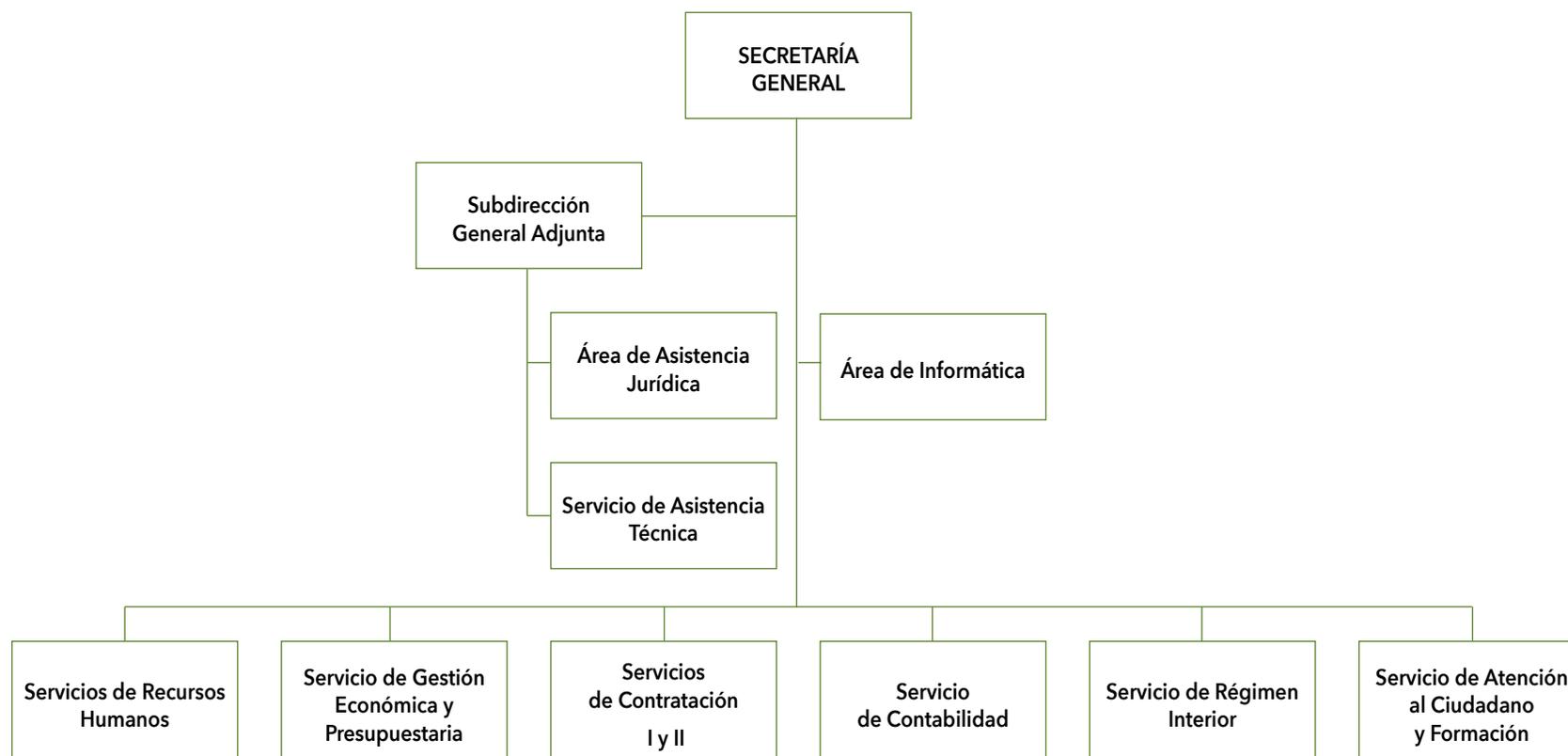
Igualmente, se ha seguido dando soporte a las reuniones de los órganos colegiados dependientes de la Agencia en su condición de organismo coordinador tanto desde el punto de vista interadministrativo como interterritorial. Asimismo, se ha seguido trabajando en la concertación de convenios de colaboración, tanto con entidades públicas como privadas, pertenecientes a distintos ámbitos, ya sean éstos institucionales, empresariales, profesionales o educativos.

Por último, desde la Secretaría General se ha seguido prestando atención a los ciudadanos que desean contactar y consultar sobre aspectos relaciona-

dos con la actividad de la AESAN y así, se han atendido 3.286 consultas que han tenido entrada prácticamente en su totalidad por correo electrónico, toda vez que, en el mes de abril, hubo de cerrarse la ventanilla del registro, por falta de personal funcionario disponible para su atención. En este mismo campo, y a través de la aplicación "ad hoc" de la Ley de Transparencia, se han tramitado 10 solicitudes, todas ellas también por correo electrónico.

Seguidamente se ofrece una relación detallada, con aportación de datos y cifras, de las actividades llevadas a cabo por los distintos Servicios que forman parte de la Secretaría General de la AESAN.

### ORGANIGRAMA DE LA SECRETARÍA GENERAL



**8.2. DATOS RELATIVOS A LA GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS**

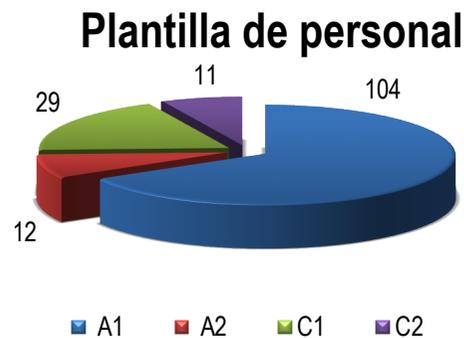
**8.2.1. PLANTILLA DE PERSONAL EXISTENTE A 31 DE DICIEMBRE DE 2019 (EFECTIVOS REALES)**

Personal funcionario*	156
Personal laboral	40
<b>Total</b>	<b>196</b>

\* Se incluye 1 alto cargo (Directora Ejecutiva).

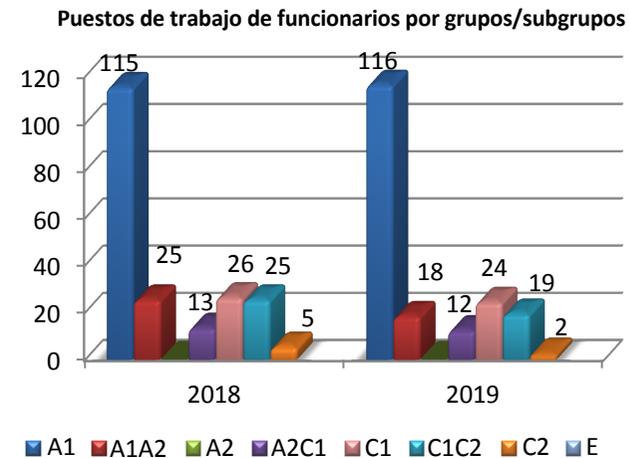
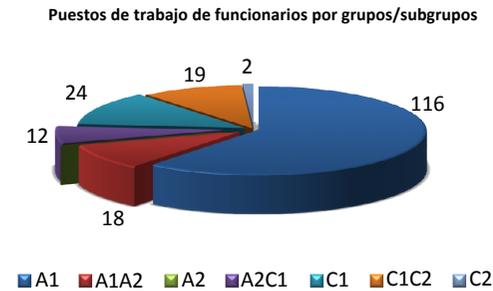
**8.2.2. PLANTILLA DE PERSONAL FUNCIONARIO POR GRUPOS/SUBGRUPOS (EFECTIVOS REALES, EXCLUIDOS ALTOS CARGOS)**

Grupo / Subgrupo	Total
A1	104
A2	12
C1	29
C2	11
<b>Total</b>	<b>156</b>



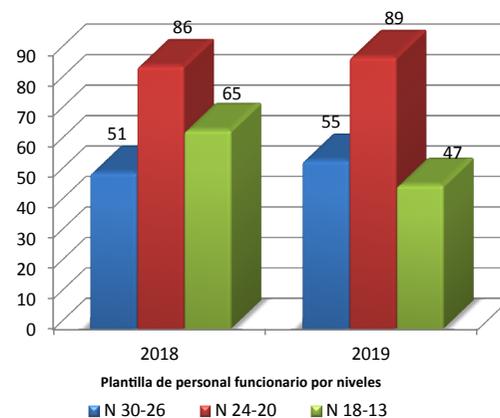
**8.2.3. PUESTOS DE TRABAJO DE FUNCIONARIOS EXISTENTES POR GRUPOS/SUBGRUPOS**

Grupo / Subgrupo	Total
A1	116
A1 A2	18
A2	0
A2C1	12
C1	24
C1C2	19
C2	2
<b>TOTAL</b>	<b>191</b>



8.2.4. PLANTILLA DE PERSONAL FUNCIONARIO POR NIVELES (EFECTIVOS REALES)

Nivel	Total
30	8
29	2
28	15
26	30
24	79
22	9
20	1
18	13
17	0
16	32
15	0
14	2
<b>Total</b>	<b>191</b>



8.2.5. PLANTILLA DE PERSONAL LABORAL POR GRUPOS PROFESIONALES (EFECTIVOS REALES)

Grupo	Total
Grupo 1	4
Grupo 2	0
Grupo 3	24
Grupo 4	3
Grupo 5	9
<b>Total</b>	<b>40</b>



8.2.6. PROVISIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO DE PERSONAL FUNCIONARIO

Procedentes de la Oferta de Empleo Público de 2017 y 2018 se han incorporado los siguientes efectivos.

Cuerpo / Escala	Total
Farmacéuticos Titulares	5
Veterinarios Titulares	5
Escala Técnica de Gestión de OOAA	4
Médicos Titulares	1
Ayudante, actividad principal ordenanza	1
<b>TOTAL</b>	<b>16</b>

8.2.7. AYUDAS SOCIALES

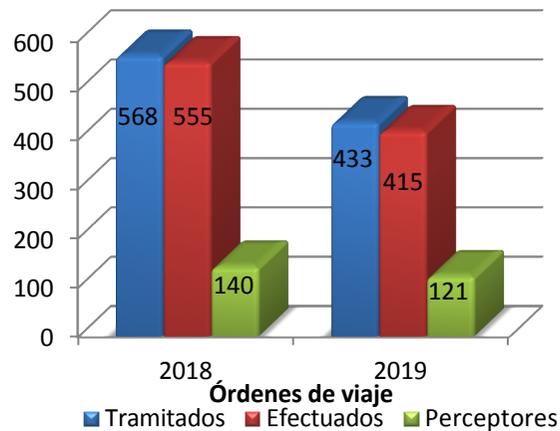
Perceptores	160
Importes	29.399,98 €
Subvenciones para estudios	756,00 €

**Ayudas por jubilaciones**

Jubilaciones:	12
Importe:	5.040,00 €

8.2.8. PLAN DE PENSIONES

Sin aportaciones en aplicación de la LPGE 2019.  
Sin aportaciones desde 2012.



### 8.2.9. ÓRDENES DE VIAJE

Nº de desplazamientos tramitados	433
Nº de desplazamientos efectuados	415
Comisionados	121

### 8.2.10. ANTICIPOS REINTEGRABLES

A personal funcionario	2
A personal laboral	0
<b>Importe</b>	<b>2.687,24 €</b>

## 8.3. DATOS RELATIVOS A LA GESTIÓN ECONÓMICO-FINANCIERA

### 8.3.1. DATOS ECONÓMICOS

La AESAN tiene asignado en los Presupuestos Generales del Estado, el Servicio 109 "Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición" dentro de la Sección 26 "Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social" y un programa presupuestario: 313C "Seguridad Alimentaria y Nutrición".

El Real Decreto 1047/2018, de 24 de agosto, por el que se desarrolla la estructura orgánica básica del Ministerio, de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, en el que la AECOSAN se transforma en la AESAN y se crea la Dirección General de Consumo, se aplica a nivel presupuestario desde el ejercicio 2019, en cumplimiento del Acuerdo del Consejo de Ministros de 28 de diciembre de 2018, por el que se establecen los criterios de aplicación de la prórroga para 2019 de los Presupuestos Generales del Estado para el año 2018, se formaliza la distribución por Departamentos Ministeriales y se aprueban medidas para reforzar el control del gasto público.

El presupuesto aprobado para la AESAN en el ejercicio 2019 fue de 16.168.470,00 € (programa 313C 16.143.470,00 € y programa 492O 25.000,00 €) y el crédito definitivo, una vez cursadas las distintas modificaciones presupuestarias ascendió a 16.086.630,14 €, exclusivamente imputado al programa 313C. (Indicar que la asignación inicial del programa 492O se produjo por un error en la prórroga del Presupuesto).

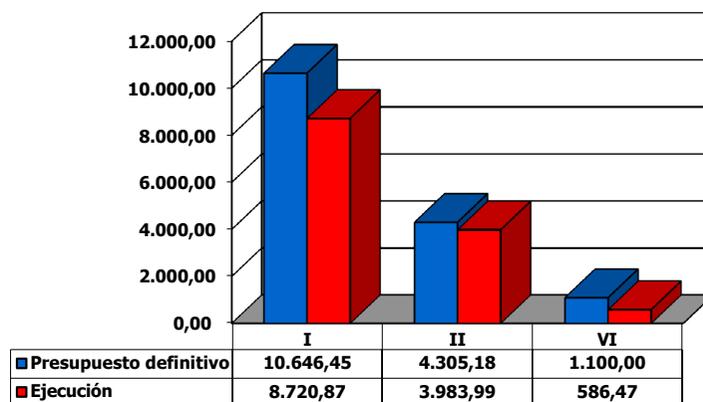
### 8.3.2. MODIFICACIONES PRESUPUESTARIAS

A continuación, se detalla a nivel de Capítulo, la distribución del presupuesto, con indicación del porcentaje de ejecución:

Capítulo	Crédito inicial	Crédito definitivo	Compromisos de gastos	%	Obligaciones reconocidas	%
I	10.703.100,00	10.646.450,00	9.570.425,46	89,89	8.720.873,58	81,91
II	4.305.370,00	4.305.180,14	4.171.183,40	96,89	3.983.987,72	92,54
III	5.000,00	5.000,00	6,92	0,14	6,92	0,14
VI	1.100.000,00	1.100.000,00	600.617,14	54,60	586.468,98	53,32
VIII	55.000,00	30.000,00	2.687,24	8,96	2.687,24	8,96
<b>TOTAL</b>	<b>16.168.470,00</b>	<b>16.086.630,14</b>	<b>14.344.920,16</b>	<b>89,17</b>	<b>13.294.024,44</b>	<b>82,64</b>

**DISTRIBUCIÓN DEL PRESUPUESTO,  
CON INDICACIÓN DEL PORCENTAJE DE EJECUCIÓN**

En la siguiente tabla, puede observarse una comparativa de los Capítulos más significativos, entre el Presupuesto definitivo y la ejecución a nivel de obligaciones reconocidas (importes en miles de euros):



**COMPARATIVA PRESUPUESTO DEFINITIVO Y EJECUCIÓN**

En la ejecución del presupuesto del ejercicio 2019 influyó, sustancialmente, el Acuerdo del Consejo de Ministros de 28 de diciembre de 2018, ya mencionado, que limitaba la imputación de gastos de los capítulos IV, VI y

VIII al 50 % del crédito inicial del presupuesto prorrogado, hasta la aprobación de la Ley de Presupuestos Generales para el año 2019.

Los Presupuestos Generales del Estado para 2019 no llegaron a aprobarse por las Cortes Generales y este hecho condicionó, de forma sustancial, la ejecución del capítulo VI.

**8.3.3. PAGOS EFECTUADOS POR EL SISTEMA DE ANTICIPO DE CAJA FIJA**

Durante el ejercicio 2019, se tramitaron dos modificaciones de crédito, consistentes en Bajas por Anulación o Rectificación para financiar las siguientes transferencias:

- ❖ Transferencia al Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social para atender a la reorganización administrativa del Real Decreto 1047/2018, de 24 de agosto, por el que se desarrolla la estructura orgánica básica del Ministerio, de Sanidad, Consumo y Bienestar Social. Baja por importes de 56.650,00 € en el capítulo I del programa 313C y 25.000,00 € en el capítulo VIII del programa 492O.
- ❖ Transferencia a la aplicación 10.01.923R.352 para atender el pago de intereses de demora por el retraso en el reconocimiento de obligaciones del contrato centralizado de limpieza. Baja por importe 189,86 € en el capítulo II del programa 313C.

**8.3.4. CONTRATOS ADMINISTRATIVOS GESTIONADOS**

Mediante el sistema de Anticipo de caja fija se realizaron pagos por un total de **867.775,29 €** habiéndose realizado **21** cuentas justificativas (reposiciones).

Para realizar todos los pagos se han tramitado:

- **1.869** transferencias bancarias nacionales por importe de **819.147,21 €**,
- **71** transferencias bancarias al extranjero por importe de **35.008,77 €**,
- **8** cargos en cuenta por importe de **10.514,65 €** y
- **121** pagos en metálico por importe de **3.104,66 €**.

## 8.3.5. INVERSIONES REALIZADAS

En **2019** la actividad contractual a nivel de compromisos de gastos, desarrollada por la Secretaría General ha sido la siguiente:

**EXPEDIENTES CON ACTIVIDAD ECONÓMICA EN EL EJERCICIO 2019  
(IMPORTES IMPUTADOS A 2019)**

Capítulo I		
Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía en €
Servicios	7	68.104,29
Capítulo II		
Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía en €
Suministro	25	346.753,31
Servicios	36	1.294.798,03
Convenios	42	766.294,75
Encomiendas	2	797.058,54
Obras	2	43.143,81
Arrendamiento	2	55.359,67
<b>TOTAL</b>	<b>109</b>	<b>3.303.408,11</b>
Capítulo VI		
Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía en €
Suministro	13	424.688,00
Servicios	6	138.887,18
Encomiendas	1	19.990,61
Convenio	3	17.051,35
<b>TOTAL</b>	<b>23</b>	<b>600.617,14</b>

**EXPEDIENTES ADJUDICADOS EN EL EJERCICIO 2019  
(IMPORTES ADJUDICADOS PARA TODAS LAS ANUALIDADES)**

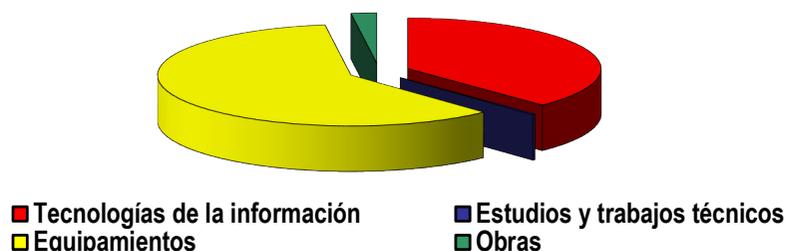
Capítulo I		
Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía en €
Servicios	7	68.104,29
Capítulo II		
Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía en €
Suministro	9	427.000,49
Servicios	18	1.421.990,04
Convenios	19	724.190,96
Encomiendas	1	1.137.339,39
Obras	2	43.143,81
Arrendamiento	1	165.323,96
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>	<b>3.918.988,65</b>
Capítulo VI		
Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía en €
Suministro	12	449.817,66
Servicios	2	56.591,70
Encomiendas	2	196.383,84
Convenio	3	17.051,35
<b>TOTAL</b>	<b>19</b>	<b>719.844,55</b>



Independientemente de los expedientes anteriores, se tramitaron **21 contratos menores** por un importe total de **157.665,23 €**, cuyos pagos se realizaron por el Sistema de Anticipo de Caja Fija.

De todas las inversiones realizadas en el ejercicio 2019, cabe señalar la adquisición de un equipo de espectrometría de masas de triple cuadrupolo para el CNA por importe de 299.475,00 €.

INVERSIONES REALIZADAS EN EL EJERCICIO 2019



### 8.4. TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN E INFORMÁTICA

A modo ilustrativo, a continuación, se muestran las directrices estratégicas que ha marcado la gestión de los recursos humanos y presupuestarios del Área de Informática durante todo el año 2019:

1. Se han priorizado los mantenimientos Adaptativos y Evolutivos de los sistemas de información, que dan soporte a servicios electrónicos a ciudadanos y empresas, sobre la creación de nuevos sistemas de información.
2. Mejora de la calidad de los servicios del Área de Informática, continuando con la línea de estandarización de procesos iniciada en el año 2012.
3. Desarrollo y mantenimiento de sistemas de información por parte del personal del Área de Informática y por personal externo.
4. Mejora en los procesos TIC para el intercambio de información con organismos europeos y de CCAA.

5. Se han realizado los trabajos necesarios para hacer efectiva la separación entre los organismos AESAN e INC que dieron origen a AECOSAN seis años antes.

Las principales actuaciones durante el año 2019 se detallan en los siguientes apartados.

#### 8.4.1. CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA Y GESTIÓN DE CONTRATOS EN EL ÁREA DE INFORMÁTICA

- ❖ Convocatoria concurso de mantenimiento del equipamiento microinformático en cada una de las sedes de AESAN.
- ❖ Adquisición de material microinformático:
  - Licencias de software y aplicaciones: Antivirus Panda, Survey-monkey, Knosys
  - Hardware: discos duros, switches, webcams, altavoces, etc.
- ❖ Mantenimiento y ampliación de los procedimientos de la sede electrónica de AESAN
- ❖ Convocatoria concurso contratación oficina técnica de proyectos
- ❖ Adquisición de licencias de Bases de Datos Oracle para Servidores.

#### 8.4.2. ASISTENCIA A OTRAS UNIDADES DE LA AESAN EN CUANTO A LA CONTRATACIÓN TIC

- ❖ Subdirección General de Coordinación de Alertas y Programación del Control Oficial:
  - Contrato para el mantenimiento del sistema de información Alertas y Control Oficial ALCON.
  - Contratación de servicio web para el envío de resultados individuales a la aplicación del Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR).

- ❖ Oficina de Comunicación:
  - Contrato para el mantenimiento de la página web institucional de la AESAN.
- ❖ Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria:
  - Contrato para el mantenimiento del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
  - Contrato para el mantenimiento del sistema de información GEDA.
  - Encomienda de gestión para el mantenimiento de las aplicaciones RELSA, CNALab y SIGECA.
- ❖ Asistencia a diversas unidades en la elaboración de otras licitaciones.

#### 8.4.3. RENOVACIÓN DE LA INFRAESTRUCTURA DE RED Y TELEFONÍA

Se ha renovado la infraestructura de red de la sede principal de AESAN ubicada en Alcalá 56.

Se ha comenzado la renovación de los teléfonos fijos realizando la instalación de teléfonos IP.

#### 8.4.4. CREACIÓN DE NUEVA SALA DE VIDEOCONFERENCIAS

Se ha dotado a AESAN de una nueva sala de videoconferencia para uso exclusivo por parte de la agencia, en contraposición a las otras salas disponibles que son compartidas con INGESA.

#### 8.4.5. PROYECTOS INTERNOS A CARGO DEL PERSONAL DEL ÁREA DE INFORMÁTICA

- ❖ Actualización del inventario del parque informático.
- ❖ Optimización en la asignación de recursos entre el personal de AESAN con la consiguiente reducción de costes.

- ❖ Implantación de administración electrónica en procedimientos de manera integral, tanto para el ciudadano como para la Administración.
- ❖ Trabajos preliminares para la actualización de la aplicación de Acción Social.
- ❖ Gestión de Proyectos y seguimiento de todo el ciclo de vida de los mismos.
- ❖ Mantenimiento de servidores y aplicaciones internas de AESAN.
- ❖ Elaboración de propuesta para la renovación de servidores internos de la Agencia

#### 8.4.6. ACTUACIONES DE MANTENIMIENTO DEL SOFTWARE Y HARDWARE

Respecto al número de actuaciones de mantenimiento, resolución de averías, etc. realizadas durante el año 2019, a petición de los usuarios de la AESAN, en cada una de sus sedes, a continuación, se muestran los principales KPI obtenidos a través del sistema del Centro de Atención al Usuario del Área de Informática:

- ❖ Durante el año 2019 se han solucionado **1.746** incidencias acaecidas en las 3 sedes de AESAN.

A continuación se muestra el desglose de incidencias resueltas según su naturaleza:

#### INCIDENCIAS RESUELTAS SEGÚN SU NATURALEZA

Tipo de incidencia / Solicitud	Nº incidencias
Comunicaciones:	115
Comunicaciones::Telefonía Fija	87
Comunicaciones::Problemas de Red	30
Correo::	67
Cuentas::	4
Cuentas::Alta de Usuario	14



Tipo de incidencia / Solicitud	Nº incidencias
Cuentas::Baja de Usuario	46
Cuentas::Modificaciones, permisos y autorizaciones	31
Hardware::	69
Hardware::Dispositivos de préstamo	11
Hardware::Reparación/Sustitución de Equipos	39
Software::	69
Software::Configuración de Equipos Informáticos	63
Software::Problemas de funcionamiento de Software / aplicación	39
Software::Solicitudes	63
Telefonía::	136
Solicitudes::Preparación sala de reuniones	193
Otros::Incidencias/Solicitudes de otra naturaleza	162
Sin categorizar::	508

## 8.5. ACTIVIDADES EN MATERIA DE ASUNTOS JURÍDICOS

### 8.5.1. ÁMBITO NORMATIVO

Como podrá observarse a continuación de la descripción que se realiza de las concretas actividades y la expresión cuantitativa de las mismas, la función desarrollada es transversal y de ella se benefician todas las unidades de la Agencia, tanto las netamente técnicas como las más horizontales que se hallan encuadradas en la Secretaría General. No puede obviarse que la Administración hace descansar su funcionamiento en procedimientos reglados y, por tanto, velar por el respeto a esos procedimientos en el desempeño del trabajo del Organismo, resulta fundamental y es la esencia del trabajo desempeñado por el Área Jurídica de la Secretaría General.

Es necesario señalar que la actividad en materia de asuntos jurídicos se ha visto sensiblemente afectada por dos factores importantes que explican, por una parte, la reducción significativa respecto al año anterior de la actividad normativa en relación con la tramitación de informes sobre proyectos normativos estudiados en la Comisión de Subsecretarios, y es la situación de Gobierno en funciones durante buena parte del año 2019, y por otra parte la transformación de AECOSAN en AESAN con la consiguiente atribución de las competencias en materia de consumo a la nueva Dirección General de Consumo, lo que también ha influido, junto con el factor anteriormente indicado, en el bajo número de disposiciones incluidas en el Programa Normativo de la Agencia.

Los datos concretos de actividad son los siguientes:

- ❖ Gestión del **Programa Normativo de la Agencia**. Como se indicaba anteriormente, dada la situación de Gobierno en funciones y la supresión de las competencias en materia de consumo, el Programa Normativo anual durante 2019 ha incluido la elaboración y/o tramitación de 2 proyectos normativos. Se trata de Reales Decretos y ambos son de iniciativa de este organismo.
- ❖ Asesoramiento jurídico **a la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (CIOA)** realizando el seguimiento de las 3 reuniones celebradas por la misma en 2019.
- ❖ Tramitación de informes sobre **proyectos normativos estudiados en la Comisión de Subsecretarios**:
  - ✓ Acuerdos del Consejo de Ministros: 1
  - ✓ Reales Decretos: 14
  - ✓ Anteproyectos de Ley: 1
- ❖ Tramitación de **otros informes sobre normas estatales en elaboración** por otros Organismos:
  - ✓ Informes sobre Leyes: 3
  - ✓ Informes sobre Reales Decretos: 14
- ❖ Tramitación de **informes sobre normas autonómicas**:
  - ✓ Informes sobre Leyes Autonómicas: 9
  - ✓ Informes sobre Decretos autonómicos y otras normas: 11

❖ Estudio e informe de **Transposición de Directivas Cuestiones Prejudiciales, Recursos Comunitarios y Proyectos Piloto: 26**

❖ Tramitación de **convenios:**

Como consecuencia de la regulación de los convenios en la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público y dada la complejidad existente en su tramitación, esta Área participa en su elaboración desde el inicio, en el que asesora a la unidad técnica proponente, hasta su aprobación y firma.

En el año 2019 se ha iniciado la tramitación de 13 convenios. En 2 de ellos se ha desistido, 5 se han firmado y el resto continúa con los trámites preceptivos.

Tramitación de **otros informes y consultas** sobre diversas materias: 45

En otro orden de actuaciones se han llevado a cabo los siguientes trabajos:

- Seguimiento de las cuestiones relativas a la **publicidad de alimentos y bebidas**. En este ámbito se enmarcan, entre otras, las actividades derivadas del Convenio para el fomento de la autorregulación de la actividad publicitaria entre la Agencia Española de Seguridad alimentaria y Nutrición y la Asociación para la autorregulación de la comunicación comercial (Autocontrol): celebración de reuniones periódicas, seguimiento de las resoluciones del Jurado de Autocontrol, análisis de comunicaciones comerciales concretas, etc.
- Colaboración con el departamento responsable de AESAN en materia de **control de complementos alimenticios**, en particular respecto del control de las comunicaciones de puesta en el mercado.
- **Consultas telefónicas y presenciales:** No resultan cuantificables si bien suponen la esencia del trabajo de esta área, pues el apoyo a los técnicos del organismo no siempre se tra-

duce en escritos, actuaciones u otras actividades que tengan plasmación material. En la mayoría de las ocasiones, un simple consejo, una valoración de un texto legal, etc... resuelven las inquietudes de los técnicos sin necesidad de ulteriores actuaciones. En muchos casos conllevan la puesta en marcha de reuniones de trabajo con el fin de conocer mejor el planteamiento de las cuestiones suscitadas y la búsqueda de soluciones.

## 8.5.2. OTRAS ACTUACIONES SUSTANCIALES

### 8.5.2.1. Administración electrónica

Se continúa asumiendo la responsabilidad de la dirección y coordinación de las distintas Unidades del organismo en la permanente actualización de los procedimientos administrativos de su competencia.

La entrada en vigor de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, supuso un nuevo impulso a las actividades relacionadas con la Administración Electrónica. Esto ha exigido, al igual que en el anterior ejercicio, continuas reuniones y actividades tendentes a la puesta al día de los procedimientos tanto en las relaciones con los ciudadanos como con las restantes unidades de otras administraciones.

### 8.5.2.2. Transparencia

El Área de Asuntos Jurídicos, como responsable de transparencia de la AESAN para canalizar la publicación de información y facilitar el cumplimiento de las obligaciones que la Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de Transparencia, Acceso a la Información Pública y Buen Gobierno (LTBG), tanto en el ámbito de la publicidad activa como del derecho de acceso, ha tramitado diez solicitudes de información.



### 8.5.2.3. Control y seguimiento

La designación del responsable del Área Jurídica como Delegado de Protección de Datos de la AESAN ha supuesto la participación del Área en la elaboración del Registro de Actividades de Tratamiento de Datos de la AESAN y la habilitación de un mecanismo para el ejercicio efectivo de los derechos de los interesados en esta materia.

### 8.6. ACTIVIDAD PARLAMENTARIA

Durante el año 2019 se han gestionado, desde esta Agencia, un total de 76 cuestiones relacionadas con el ámbito parlamentario, porcentaje muy inferior al de 2018, dada la situación política existente. De ellas, 60 corresponden a preguntas escritas, 6 están relacionadas con Comparecencias, 4 a Propuestas no de Ley, 3 a Proyectos de Reforma de Ley, 1 mociones y el restante corresponde a otros trámites parlamentarios.

MÁS INFORMACIÓN



## 9. MÁS INFORMACIÓN

La oficina de Comunicación de AESAN, como miembro de la comisión asesora de publicaciones, actúa como unidad editorial, ante el centro de publicaciones y contribuye anualmente, con la propuesta de publicaciones, a la elaboración del Plan general de publicaciones oficiales del Estado para el año siguiente. Esto implica, entre otras cuestiones, la elaboración de fichas de publicaciones para la solicitud de su inclusión en el plan general, el seguimiento de las mismas, solicitud de los NIPOS, la realización de una memoria anual de actividades y la actualización del programa SICOPO (Sistema de gestión para la coordinación de las publicaciones oficiales).

### 9.1. PUBLICACIONES AESAN

#### 9.1.1. PUBLICACIONES PERIÓDICAS.

##### ❖ Memoria Anual de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición 2018



La Memoria Anual de la Agencia es una publicación periódica, que se somete a la aprobación del Consejo de Dirección de la misma, en la que se recoge la actividad que ha realizado esta Agencia en el correspondiente año.

Por tanto, pese a haberse producido a lo largo del año 2018 la separación de la Dirección General de Consumo de esta Agencia y teniendo en cuenta que ésta se materializó prácticamente a finales de año, se consideró que tenía todo su sentido mantener la elaboración conjunta de la Memoria para todo el año 2018. Por eso se tituló MEMORIA DE ACTIVIDADES AECOSAN 2018.

Con la idea de hacer más atractiva la consulta de su contenido se varió el diseño de la misma, introduciendo algunas modificaciones, respecto de las anteriores, agrupando la información por actividades y no por unidades funcionales, lo que simplifica la forma de presentar la información, para hacerla más asequible y atractiva a su lectura y consulta.

##### ❖ Revista del Comité Científico de la AESAN:

Durante el año 2019 se han publicado los números 29 y 30, de esta Revista, que recogen los informes aprobados por el Comité Científico, así como la siguiente colaboración, elaborada conjuntamente con el Centro Nacional de Alimentación:



##### ❖ Treinta años de aplicación de técnicas microbiológicas para el control de residuos de antibióticos en el Plan Nacional de Investigación de Residuos en alimentos en España

Tanto los informes como las colaboraciones están también disponibles en la web de AESAN y en inglés.

9.1.2. FOLLETOS Y MATERIAL DIVULGATIVO.

Durante el año 2019 la AESAN ha realizado el siguiente material divulgativo destinado a los consumidores y a los operadores económicos:

❖ **Residuos de Plaguicidas en los alimentos ¿Cuánto sabes?**

En la agricultura se utilizan diferentes herramientas para proteger la salud de las plantas, como la rotación de cultivos, la utilización de variedades resistentes a plagas o enfermedades y también el empleo de los **productos fitosanitarios**.

En esta publicación se da información sobre qué son estos productos, para qué se utilizan, cómo se controlan y si su uso es seguro para los consumidores.



**Recomendaciones de consumo de pescado por presencia de mercurio**

El mercurio es un contaminante medioambiental que puede estar presente en proporción variable en los productos de la pesca. Las mujeres embarazadas o que estén planificando estarlo, así como aquellas en periodo de lactancia y los niños de menor edad, constituyen la población más vulnerable al mercurio puesto que puede afectar al sistema nervioso central en desarrollo tras su consumo o atravesar la placenta y la leche materna. En esta publicación se indican las recomendaciones de consumo debido a la presencia de mercurio para estas poblaciones vulnerables.



**Información a los consumidores sobre las alergias alimentarias**

Este documento tiene carácter divulgativo y el objetivo de mejorar la comprensión en esta materia de los operadores alimentarios (productores, vendedores, personal de hostelería, etc.) y de los consumidores. Asimismo, se pretende destacar el importante papel que juega la información alimentaria como medio de comunicación entre unos y otros, así como la importancia que supone la implicación de toda la sociedad.



**Información alimentaria: enfermedad celíaca e intolerancia a la lactosa**

La enfermedad celíaca se considera una enfermedad sistémica de raíz inmunológica que obliga a llevar una dieta exenta de gluten durante toda la vida.



Por otro lado, la intolerancia a la lactosa es la incapacidad de nuestro organismo para digerir la lactosa, el azúcar naturalmente presente en la leche.

Este documento tiene carácter divulgativo y el objetivo de mejorar la comprensión, en estas materias, de los operadores alimentarios (productores, vendedores, personal de hostelería, etc.) y de los consumidores.

Asimismo, se pretende destacar el importante papel que juega la información alimentaria como medio de comunicación entre unos y otros, así como la importancia que supone la implicación de toda la sociedad.

**¿Compras alimentos por Internet? En ese caso deberías conocer esto...**

¿Es seguro comprar alimentos por Internet? ¿Qué precauciones se deben tener en cuenta?



La compra de alimentos a través de Internet cada vez es mayor. Es cómodo, no tenemos que salir de casa, podemos elegir entre una amplia gama de productos, comparar precios, ver opiniones y calificaciones reflejadas por otros clientes...Sin embargo también tiene sus riesgos.

En esta publicación se dan consejos para la compra segura de alimentos en Internet.

### ¿Quieres Vender Alimentos por Internet? En ese caso deberías conocer esto...

Antes de empezar a vender alimentos por Internet, ¿Qué debes conocer sobre el comercio electrónico de alimentos?

Antes de empezar a comercializar alimentos online, es muy importante que sepas los requisitos que debes cumplir como operador alimentario y los que debe cumplir tu página web para la venta de alimentos



En esta publicación se dan consejos para la venta correcta de alimentos por Internet.

### 9.1.3. PUBLICACIONES REALIZADAS POR EL LABORATORIO EUROPEO DE REFERENCIA DE BIOTOXINAS MARINAS Y POR EL CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN

Durante 2019, el LUERBM marinas ha publicado los siguientes artículos:

- Costa, P.R.; Estévez, P.; Castro, D.; Soliño, L.; Gouveia, N.; Santos, C.; Rodrigues, S.M.; Leao, J.M.; Gago-Martínez, A. New Insights into the Occurrence and Toxin Profile of Ciguatoxins in Selvagens Islands (Madeira, Portugal). *Toxins (Basel)*. 2018, 10.
- Estévez, P.; Castro, D.; Leao, J.M.; Yasumoto, T.; Dickey, R.; Gago-Martínez, A. Implementation of liquid chromatography tandem

mass spectrometry for the analysis of ciguatera fish poisoning in contaminated fish samples from Atlantic coasts. *Food Chem*. 2019, 280, 8-14.

- Estévez, P.; Castro, D.; Pequeño-Valtierra, A.; Leao, J.M.; Vilariño, O.; Diogène, J.; Gago-Martínez, A. An Attempt to Characterize the Ciguatoxin Profile in *Seriola fasciata* Causing Ciguatera Fish Poisoning in Macaronesia. *Toxins (Basel)*. 2019, 11.
- Estévez, P.; Castro, D.; Pequeño-Valtierra, A.; Giráldez, J.; Gago-Martínez, A. Emerging Marine Biotoxins in Seafood from European Coasts: Incidence and Analytical Challenges. *Foods* 2019, 8.
- Moreiras, G, Leão, JM, Gago-Martínez, A. Design of experiments for the optimization of electrospray ionization in the LC-MS/MS analysis of ciguatoxins. *J Mass Spectrom*. 2018; 53: 1059- 1069.
- Costa, P., Estévez, P., Castro, D., Soliño, L., Gouveia, N., Santos, C., ... & Gago-Martínez, A. (2018). New insights into the occurrence and toxin profile of ciguatoxins in Selvagens Islands (Madeira, Portugal). *Toxins*, 10(12), 524.
- Emerging Marine Biotoxins, Ana Gago-Martínez and Arjen Gerssen, *Toxins*, Mdpi. 2019.

Por parte del CNA se han realizado en este año las siguientes publicaciones:

- GC-MS Screening for the Identification of Potential Migrants Present in Polymeric Coatings of Food Cans . *Polymers* 2019, 11, 2086; doi: 10.3390/polym11122086. Antía Lestido Cardama, Raquel Sendón, Juana Bustos, M. Isabel Santillana, Perfecto Paseiro Losada and Ana Rodríguez Bernaldo de Quirós.
- Migration Studies of Two Common Components of UV-curing Inks into Food Simulants *Molecules* 2019, 24(19), 3607. Miguel A. Lago, Raquel Sendón, Juana Bustos, María T. Nieto, Perfecto Paseiro Losada and Ana Rodríguez-Bernaldo de Quirós.
- Estimates of dietary exposure of Spanish population to packaging contaminants from cereal based foods contained in plastic materials. Verónica García Ibarra, Raquel Sendón, Juana Bustos, Perfecto Paseiro Losada, Ana Rodríguez Bernaldo de Quirós. *Food and Chemical Toxicology* 128 (2019) 180-192.

- A GC-MS Method for Identification of Potential Contaminants in Food Plastic Packaging and a LC-MS Method for Determination of Contaminants in Foodstuffs. Antia Lestido, Ana Rodríguez Bernaldo de Quiros, Raquel Sendón, Juana Bustos, Perfecto Paseiro. PITTCON Conference & Expo2019, Filadelfia, EEUU, 17-21 marzo 2019. Poster 2130-13P
- Estimation of Exposition to Selected Contaminants in Dairy Products Contained in Plastic Packaging Antia Lestido, Ana Rodríguez Bernaldo de Quiros, Raquel Sendón, Juana Bustos, Perfecto Paseiro. PITTCON Conference & Expo2019, Filadelfia, EEUU, 17-21 marzo 2019. Poster 2130-12P
- Treinta años de aplicación de técnicas microbiológicas para el control de residuos de antibióticos en el Plan Nacional de Investigación de Residuos en alimentos en España. Revista del Comité Científico nº29 (pp: 69-89). V.Calderón, P.Díez, E.Medina, J.Olmedo, C.Grau y J.Berenguer (2019).

En el siguiente enlace se puede encontrar más información sobre las publicaciones realizadas por el CNA: <http://www.aecosan.msssi.gob.es/AE-COSAN/web/laboratorios/subseccion/publicaciones.htm>

Por último, y por parte de la Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria se ha publicado este año el artículo: *Residuos de Productos fitosanitarios en los alimentos Gestión del riesgo y protección del consumidor*. A. Yagüe, Revista Phytoma (nº 314, Diciembre 2019).

## 9.2. CAMPAÑAS PROMOVIDAS POR EFSA

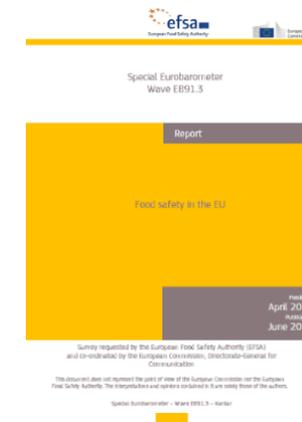
Durante 2019 se han publicado en la página web de la Agencia, varias y publicaciones, campañas divulgativas, y herramientas informáticas promovidas por EFSA, entre las que se encuentran:

### ❖ **Publicación del nuevo Eurobarómetro**

Con fecha 7 de junio, EFSA publicó los resultados de un nuevo Eurobarómetro de seguridad alimentaria.

Esta encuesta se ha llevado a cabo con la colaboración conjunta de los Estados miembros y la Comisión Europea y ha incorporado nuevas perspectivas en materia de la percepción de la seguridad alimentaria, desde la publicación del anterior Eurobarómetro en 2010.

Esta encuesta muestra aspectos relacionados con el interés personal de los ciudadanos europeos en la seguridad alimentaria. Para la mayoría de los europeos, es uno de los factores que, junto con el precio, el sabor, la nutrición y el origen de los alimentos, influye en la elección de los alimentos y en sus hábitos alimenticios. Además, se recoge también un informe específico del resultado las encuestas realizadas en España.



Los resultados obtenidos pueden consultarse en el siguiente enlace: [http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/noticias\\_y\\_actualizaciones/noticias/2019/eurobarometro.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizaciones/noticias/2019/eurobarometro.htm)

### ❖ **Campaña EUandMyFood**

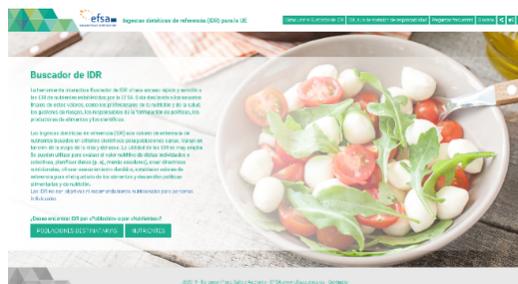


Con fecha 24 de mayo, EFSA lanzó la campaña EUandMyFood, a nivel europeo, con el objetivo de mostrar a los ciudadanos que el actual sistema de control oficial existente en Europa, da las garantías suficientes de seguridad en los alimentos que consumen, protegiendo de forma simultánea el bienestar y la sanidad de los animales y el medio ambiente. Esta campaña tuvo una duración de 4 semanas durante las cuales se presentó el modelo de seguridad alimentaria en la Unión europea para captar el interés e involucrar a los consumidores europeos demostrando como los

alimentos seguros enriquecen la calidad de vida y el bienestar de los ciudadanos, manteniendo el respeto a la salud y bienestar de los animales y el medio ambiente. La información y el acceso a los videos e infografías de la campaña pueden consultarse en el siguiente enlace:

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/noticias\\_efsa/2019/EUandmyfood.htm.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/noticias_efsa/2019/EUandmyfood.htm.htm)

### ❖ Herramienta para acceder a los valores dietéticos de referencia de la EFSA para los nutrientes



En enero de 2019, EFSA publicó en español la herramienta para acceder a los valores dietéticos de referencia de la EFSA para los nutrientes. Es una herramienta interactiva que lanzó en diciembre de 2018, el “buscador

DRV”, que permite un acceso rápido y fácil a los valores de referencia dietéticos de la EFSA para los nutrientes y permite realizar cálculos sencillos. Está dirigido a los usuarios finales de estos valores de referencia, como los profesionales de la nutrición y la salud, los gestores de riesgos, los responsables políticos, los fabricantes de alimentos y los científicos. Además, proporciona la posibilidad de descargar informes estadísticos en PDF.

El buscador de DRV (valores dietéticos de referencia) filtra por grupo de población o por nutriente. Esto permite a los usuarios extraer y combinar la información precisa basada en las 32 opiniones sobre los DRV que la EFSA ha publicado en los últimos años. Incluye DRV para el agua, las grasas, los carbohidratos y la fibra dietética, las proteínas y la energía, así como 14 vitaminas y 13 minerales.

En el siguiente link puede consultarse la información sobre esta herramienta:

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/noticias\\_efsa/2019/efsa\\_herramienta.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/noticias_efsa/2019/efsa_herramienta.htm)

### ❖ Guía y herramienta multimedia sobre la evaluación de la exposición combinada a sustancias químicas



El pasado mes de marzo, EFSA publicó una guía sobre métodos armonizados para evaluar los riesgos de la exposición combinada a múltiples sustancias químicas para personas, animales y el medio ambiente, y los resultados relacionados con la evaluación acumulativa de plaguicidas.

El principal objetivo de esta publicación es facilitar la comprensión de algunos de los principales problemas y conceptos, como “exposición combinada” y “toxicidad combinada”. Esta nueva herramienta multimedia interactiva aborda los principales resultados del informe “EU Insights de 2018”, también publicado el 25 de marzo, que muestra, en general, la concienciación de la UE sobre mezclas químicas entre el público en general es bastante baja. La herramienta multimedia, la guía y los videos relacionados pueden consultarse en el siguiente enlace:

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/noticias\\_efsa/2019/guia\\_exposicion\\_combinada.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/noticias_efsa/2019/guia_exposicion_combinada.htm)

### ❖ Herramienta interactiva para la visualización de los datos de antibiorresistencias microbianas

En marzo de 2019, también se publicó por parte de EFSA una nueva herramienta interactiva para la visualización de los datos de antibiorresistencias microbianas, correspondientes a 2017, en el marco de la campaña de información y concienciación que está realizando en relación a este importante problema de salud pública.

Esta herramienta representa, de forma simplificada y de fácil comprensión, los



datos anuales correspondientes a 2017, por países, relativos a la resistencia de Salmonella, E. Coli y Campylobacter y obtenidos de tres fuentes diferentes: en animales vivos, alimentos y personas. Han sido recopilados por la EFSA y el Centro Europeo para la Prevención y el Control de las Enfermedades (**ECDC**) en un informe conjunto. En el siguiente enlace pueden consultarse tanto la herramienta como el informe sobre resistencias antimicrobianas correspondiente a 2017:

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/noticias\\_efsa/2019/herramienta\\_interactiva.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/noticias_efsa/2019/herramienta_interactiva.htm)

### ❖ Herramienta informática para la Visualización de datos de residuos de plaguicidas

En el mes de junio, EFSA publicó una herramienta informática para la visualización de datos para residuos de plaguicidas en alimentos correspondiente a 2017, permitiendo la consulta por país y producto alimenticio de una forma ágil y comprensible.



Esta herramienta interactiva es una representación simple de los datos contenidos en el informe anual de la Unión Europea (UE) de 2017 sobre residuos de plaguicidas en los alimentos, resultado de las actividades de control oficial llevadas a cabo en los Estados miembros de la Unión Europea, Islandia y Noruega.

Como dato destacable de este informe señalar que se han analizado un total de 88.000 muestras en los 28 Estados miembros, Islandia y Noruega y casi un 96% de las mismas no contenían residuos de plaguicidas o contenían niveles inferiores a los establecidos en la normativa vigente. La herramienta está destinada a acompañar el informe y ayudar a los usuarios a acceder a los datos en un proceso mucho más ágil y comprensible.

La herramienta informática y la información relacionada pueden consultarse en el siguiente enlace: [http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/noticias\\_efsa/2019/informe\\_plaguicidas.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/noticias_efsa/2019/informe_plaguicidas.htm)

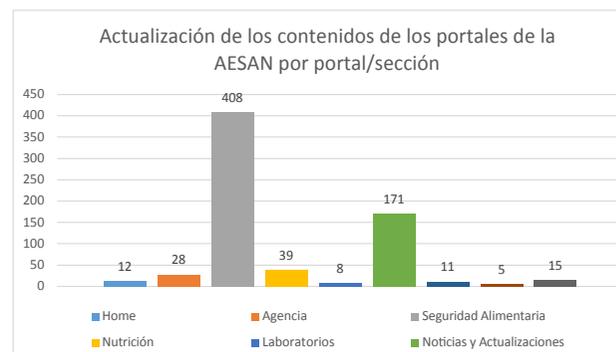
## 9.3. Web AESAN

### 9.3.1. ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDOS EN LA WEB

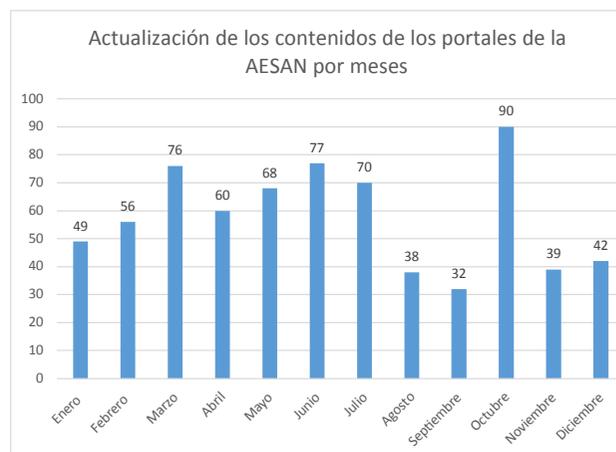
Durante 2019 se han llevado a cabo 697 actualizaciones de los contenidos de los portales web de AESAN.

#### ACTUALIZACIÓN CONTENIDOS PÁGINA WEB POR SECCIONES

Durante 2019 se han llevado a cabo 697 actualizaciones de los contenidos de los portales web de AESAN.



#### ACTUALIZACIÓN CONTENIDOS PÁGINA WEB POR MESES



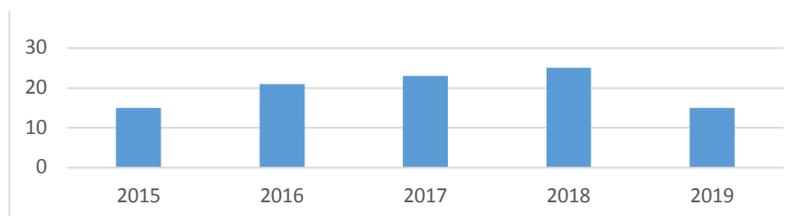
### 9.3.2. VISITAS A LOS PORTALES WEB DE AESAN

El número de visitas registradas a la página web de AESAN durante 2019 ha sido 3.983.417, con un promedio por día de 10.913 visitas. El 43% se han realizado desde España.

### 9.4. GESTIÓN DE SOLICITUDES DE USO DE LOGOTIPOS Y CONTENIDOS INSTITUCIONALES

Durante 2019 se han gestionado un total de 15 solicitudes para el uso de imágenes, logotipos o contenidos propiedad de AESAN.

SOLICITUDES LOGO/IMAGEN/CONTENIDOS AESAN



De estas 15 solicitudes en 2 ocasiones el solicitante desistió de continuar la tramitación.

### 9.5. RELACIÓN CON LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Desde la Oficina de Comunicación se gestionó la relación con los medios de comunicación, en 2019, a través del Gabinete de Prensa del Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social.

#### 9.5.1. NOTICIAS Y NOTAS DE PRENSA

Se elaboraron noticias relacionadas con la actividad de la Agencia, que se cuelgan en la web. Durante el año 2019 se han elaborado 124 noticias.

### 9.5.2. COLABORACIÓN CON LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

A través del Gabinete de Prensa se mantiene una colaboración fluida con los medios de comunicación, que buscan tanto información general sobre temas de consumo, seguridad alimentaria y nutrición, como información de áreas más específicas.

Se ha gestionado la participación directa de expertos en programas de radio, entrevistas en televisión y entrevistas para reportajes gráficos.

- ❖ Intervención de la Directora Ejecutiva, Marta García, en el programa INFORME SEMANAL sobre el brote de Listeriosis (Un brote de dudas) el 29 de agosto de 2019.



- ❖ Intervención del Subdirector General de Promoción de la Seguridad Alimentaria, Victorio Teruel, en el informativo de ANTENA TRES sobre las recomendaciones de consumo de pescado, 6 de noviembre de 2019.



### 9.5.3. CONVENIO CON ATRESMEDIA

En 2019 se ha continuado con el convenio de colaboración entre la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición y ATRESMEDIA, firmado el día 10 de abril de 2018, dirigido a promover acciones de sensibilización y concienciación en materia de prevención de la obesidad infantil en el marco de la campaña objetivo bienestar junior. Este año se ha desarrollado la siguiente campaña (ver apartado punto 5 apartado 5.10.2) [Share to Facebook](#)[Share to Twitter](#)[Share to LinkedIn](#)



Objetivo Bienestar Actividad Física

## 9.6. SEGUIMIENTO DE PUBLICIDAD

Como señala en su preámbulo la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria, “Nunca hasta ahora se ha tenido tal conocimiento de la relación existente entre alimentación y salud, ni se han generado tantas situaciones de incertidumbre científica, ni se ha demandado por parte de la ciudadanía una intervención administrativa tan importante para garantizar la gestión de los riesgos”. De ahí la importancia de llevar a cabo este tipo de monitorización para la detección de ilícitos y la posterior actuación.

### 9.6.1. ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO DIRECTO.

Su pilar fundamental es el control del cumplimiento de los criterios establecidos en el Reglamento (CE) N° 1924/2006, de 20 de diciembre,

relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos y posteriores. Toda la normativa actualizada se encuentra en el enlace:

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/subdetalle/normativa\\_declaraciones.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subdetalle/normativa_declaraciones.htm)

Las actividades de seguimiento directo se llevan a cabo por un grupo de trabajo de profesionales de la Agencia que se reúnen para analizar la publicidad de alimentos emitida en los distintos medios de comunicación, pero fundamentalmente en televisión.

### 9.6.2. CON AUTOCONTROL.

Además de las actuaciones de seguimiento directo AESAN tiene suscrito un convenio de colaboración con Autocontrol con el objetivo principal de llevar a cabo un seguimiento constante de la publicidad de alimentos. (ver apartado 6.1.2.3.1).

Autocontrol lleva a cabo una actividad de verificación previa de la publicidad de alimentos y bebidas (Copy advice®) y resolución extrajudicial de reclamaciones en este ámbito (control publicidad ya emitida), realizada en el marco del Acuerdo de la Agencia Española de Consumo Seguridad Alimentaria y Nutrición con Autocontrol para el fomento de la autorregulación de la actividad publicitaria (2008). Autocontrol coopera con la AESAN, realizándose un seguimiento conjunto de dicha actividad a través de una Comisión AESAN-Autocontrol que se reúne periódicamente para analizar y evaluar la misma:

- Asesoramiento y consulta previa Autocontrol (Copy advice®)
  - En 2019 el Gabinete Técnico de Autocontrol analizó la corrección legal y deontológica de 4.124 proyectos de anuncios de alimentación y bebidas antes de su difusión. En 1.230 de ellos resultaba de aplicación en Reglamento (CE) 1924/2006 y sus desarrollos por incluirse declaraciones nutricionales o de propiedades saludables.
  - En un 69% de los casos se emitió un informe positivo, en un 24% de los casos se recomendó algún tipo de modificación y en un 6% se desaconsejó su difusión.

- La mayoría de las consultas realizadas se referían a proyectos de anuncios a difundir en televisión (2.391 consultas), si bien también se han recibido consultas en otros medios (Internet, exterior, carteles en punto de venta, etiquetado y presentación, prensa escrita, etc.).
- Además, se han atendido 769 consultas legales y deontológicas relativas a la publicidad de alimentos y bebidas.
- Resolución extrajudicial de reclamaciones Autocontrol (Jurado de la Publicidad)
  - En 2019 el Jurado de la Publicidad de Autocontrol ha resuelto 68 casos relativos a anuncios de alimentos y bebidas ya difundidos. En 39 de ellos resultaba de aplicación el Reglamento(CE) 1924/2006 y sus desarrollos por incluirse declaraciones de propiedades saludables o nutricionales.
  - De los 68 casos, en 22 se ha producido una aceptación de la reclamación por el reclamado con compromiso de cese o rectificación de la publicidad no habiéndose producido acuerdos de mediación.

De los casos que pasaron al Jurado: 7 fueron estimados totalmente, 2 estimados parcialmente y 1 desestimado.

Se emitieron además 7 dictámenes.

  - De los casos resueltos: 22 se refieren a anuncios difundidos en radio, 6 a prensa escrita, 6 a anuncios difundidos en medios digitales, 3 en televisión, 2 se refieren a presentaciones y etiquetados, y, finalmente, 2 a publicidad dinámica.

- Actividad específica de AUTOCONTROL en el marco del Acuerdo de corregulación de la Publicidad de Alimentos y Bebidas dirigida a menores (Código PAOS).
  - En 2019 el Gabinete Técnico de Autocontrol ha atendido 779 consultas previas (Copy advice® sobre proyectos de anuncios antes de su difusión) a los que resultaba de aplicación el Código PAOS.
  - Además, se han atendido 169 consultas legales y deontológicas relacionadas con el Código PAOS.

Formación y convenios de colaboración

## 9.7. ACTIVIDADES FORMATIVAS

### 9.7.1. JORNADAS, TALLERES O CURSOS ORGANIZADOS POR AESAN

#### JORNADAS

##### ❖ JORNADA SOBRE ESTUDIOS DE VIDA ÚTIL EN ALIMENTOS, 6 DE JUNIO DE 2019.

La Jornada fue organizada por la AESAN en colaboración con la Red Temática de Excelencia de evaluación cuantitativa de riesgos biológicos en España (BIOQURA).

La Red BIOQURA pretende crear una estructura capaz de desarrollar evaluaciones cuantitativas de riesgos biológicos a nivel nacional, coordinando los esfuerzos de los grupos con experiencia en modelización, priorización y evaluación de riesgos. Se trata de desarrollar herramientas de evaluación de riesgos y aplicarlas a los casos más relevantes. En esta red participan expertos de las Universidades de Barcelona, Córdoba, León, Politécnica de Cartagena y Zaragoza y del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, del Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria y de Tecnalia. Todos ellos poseen amplia experiencia en investigación y evaluación de riesgos biológicos. Por parte de la AESAN están representadas en la red las unidades involucradas en evaluación y gestión de riesgos, en control oficial y el Centro Nacional de Alimentación.



En esta jornada participaron autoridades competentes de las comunidades autónomas y científicos de reconocido prestigio. Se puso de manifiesto la importancia de la adecuada verificación de los estudios de vida útil llevados a cabo por los operadores de las empresas alimentarias. Se contó con la participación de 40 asistentes de diferentes comunidades autónomas y de la Administración General del Estado. Dada la importancia del control de *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo, la AESAN, junto con las comunidades autónomas, ha elaborado el Documento de orientación para la verificación de estudios de vida útil en relación con *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo. Su objetivo es proporcionar una herramienta a las autoridades competentes para verificar la adecuación de los estudios de vida útil preceptivos en relación con *Listeria monocytogenes* elaborados por los operadores de empresas alimentarias dedicadas a la fabricación, envasado y/o reenvasado de alimentos listos para el consumo. Contiene una serie de ejemplos preparados por la Red Temática de Excelencia de evaluación cuantitativa de riesgos biológicos en España (BIOQURA) y el documento ha sido valorado por el Comité Científico de la AESAN.

La jornada constituyó un punto de encuentro para compartir valiosas experiencias en el desarrollo de estudios de vida en el campo de la microbiología predictiva.

#### ❖ JORNADAS DE REFERENCIA DEL CNA 2019. 11-13 DE JUNIO

El CNA organizó, como viene realizando desde hace muchos años, sus jornadas de referencia, que contaron con la asistencia de más de 200 participantes de los Laboratorios de Control Oficial, autoridades competentes en materia de seguridad alimentaria y otros organismos relacionados, con el objetivo de compartir con ellos las novedades relacionadas con el análisis de nuevos contaminantes y residuos, así como los nuevos requisitos en materia de acreditación de los procedimientos de ensayo.



Durante el acto de clausura se recordó a todos los profesionales del CNA que, con su trabajo y dedicación, han hecho posible que España cuente con un alto nivel en materia de seguridad alimentaria, ya que la celebración de estas Jornadas ha tenido un especial significado por coincidir su fecha de celebración, con el 45 aniversario de la creación del Centro Nacional de Alimentación, así como de los 30 años de la entrada en vigor en España del Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR).

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2019/PROGRAMA\\_JORNADAS\\_CNA\\_2019.pdf](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2019/PROGRAMA_JORNADAS_CNA_2019.pdf).

#### ❖ JORNADA SOBRE LA APLICACIÓN DE LA GUÍA EUROPEA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE QUESOS, 18 DE JUNIO DE 2019.



La Guía Europea de Prácticas Correctas de Higiene para la elaboración de queso y productos lácteos artesanos fue elaborada por la Red Europea de Queserías y Productores Lácteos de Campo y Artesanos (FACENetwork), fue estudiada por un grupo de trabajo

constituido por la Comisión y varios Estados miembros, entre los que se encontraba España, representada a través de la AESAN. Fue finalmente aprobada en el Comité sobre Plantas, Animales, Alimentos y Piensos de la Unión Europea en enero de 2017.

La jornada se realizó en colaboración con la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas, representantes de España en FACENetwork y con participación de representantes de las autoridades de control oficial de las comunidades autónomas.

Durante la jornada se presentó la guía y se expusieron ejemplos de su aplicación para poner de manifiesto las dificultades en su implantación y/o

en su interpretación. Asimismo, los representantes de las comunidades de Extremadura y Asturias, implicados en el Control Oficial, ofrecieron a los participantes una visión del estado de implementación de la guía. Las presentaciones dieron lugar a la identificación de diferentes aspectos para mejorar su implantación. Se contó con la participación de 43 asistentes de diferentes comunidades autónomas, AESAN y representantes del sector

### ❖ **JORNADA SOBRE LA NUEVA NORMATIVA DE CONTROLES OFICIALES DE LOS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL. 23 DE OCTUBRE DE 2019.**

La jornada, dirigida tanto a las autoridades competentes como a los operadores de la industria alimentaria, contó con la asistencia de más de 200 personas.

En ella se presentaron las principales novedades recogidas en los nuevos reglamentos sobre el control oficial de los productos de origen animal, se explicaron las distintas formas en que se van a aplicar en varios Estados miembros y se debatieron distintos asuntos planteados por las autoridades competentes y por los sectores.

Las ponencias fueron impartidas por expertos de tres Estados miembros (Irlanda, Portugal y Dinamarca), del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Castilla y León y Galicia, así como de la AESAN. Presentaron su punto de vista, asimismo, la Asociación de Veterinarios Especialistas en Seguridad Alimentaria (AVESA), la Asociación nacional de productores de ganado Porcino (ANPROGAPOR), la Asociación Interprofesional de la Avicultura de Carne de Pollo del Reino de España (PROPOLLO), la Federación Empresarial de Carnes e Industrias Cárnicas (FECIC) y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados (ANFACO).

Gracias a las exposiciones de los ponentes y la participación activa de los asistentes, se alcanzaron algunas conclusiones generales, muy interesantes para los trabajos futuros sobre este tema.

### ❖ **JORNADA SOBRE "LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN ESPAÑA".**

Organizada por la AESAN y celebrada el 2 de diciembre en el Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, en colaboración con el Foro

Interalimentario, con la participación de más de 275 profesionales de las administraciones públicas central, autonómica y local, empresas alimentarias y sector de la restauración mundo científico, universitario y asociaciones de consumidores. El propósito de la jornada fue dar a

conocer el sistema de seguridad alimentaria español, Durante la misma se abordaron los procedimientos específicos para la gestión de incidentes alimentarios graves con repercusión en la salud pública, y las situaciones de fraudes alimentarios, así como la percepción por los consumidores de este tipo de situaciones. Uno de los aspectos destacados de la Jornada fue transmitir la importancia de la comunicación en seguridad alimentaria, tanto en situaciones de normalidad como cuando se detectan incidentes alimentarios graves, como cuando tenemos un problema. La información completa sobre esta jornada puede consultarse en el siguiente enlace:

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/noticias\\_y\\_actualizaciones/noticias/2019/act\\_Jornada\\_seguridad\\_alimentaria.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizaciones/noticias/2019/act_Jornada_seguridad_alimentaria.htm)

### TALLERES

### ❖ **TALLER CONJUNTO AESAN-INSTITUTO FEDERAL DE EVALUACIÓN DE RIESGOS ALEMÁN (BFR)-EFSA PARA LA PRESENTACIÓN DE LA NUEVA HERRAMIENTA INFORMÁTICA "FOOD-CHAIN-LAB".**

Celebrado los días 9 y 10 de octubre en el Centro Nacional de Capacitación Agraria (CENCA) del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Este taller teórico-práctico presentó la nueva herramienta informática cuyo objetivo básico es recabar y compilar de forma integrada la información relativa a la trazabilidad hacia delante y hacia atrás en caso de brotes de origen alimentario. El taller contó con la participación de un total de 40





asistentes representantes de Salud Pública (epidemiología) y Seguridad Alimentaria de 14 comunidades autónomas y de la Ciudad Autónoma de Melilla, del Centro Nacional de Epidemiología y del Centro de Coordinación de Alertas y Emergencias Sanitarias del Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social y de esta

Agencia. La información completa sobre este taller puede consultarse en el siguiente enlace:

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/noticias\\_y\\_actualizaciones/noticias/2019/FoodChain\\_Lab.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizaciones/noticias/2019/FoodChain_Lab.htm)

#### ❖ TALLER SOBRE RESIDUOS DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS EN LOS ALIMENTOS. 20 Y 21 DE NOVIEMBRE DE 2019

En el taller participaron 50 personas en representación de 14 CC AA, personal del Instituto de investigación Agraria (INIA), del Instituto tecnológico de Canarias, del Laboratorio Arbitral Agroalimentario, del Centro Nacional de Alimentación (CNA) y un representante del programa EU-FORA (EFSA) procedente de Italia. Y contó con ponentes de gran nivel en este ámbito procedente de instituciones europeas como la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y el Laboratorio Europeo de referencia para frutas y hortalizas (EU-RL-FV), así como representantes de autoridades a nivel nacional del Instituto Nacional de Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), de los laboratorios Nacionales de referencia (CNA y LAA), de las CC AA y de la propia AESAN.



El taller tuvo muy buena acogida y participación activa de todos los asistentes, incluyendo una sesión práctica de utilización de las herramientas

de evaluación EFSA PRIMo. Fue una actividad muy enriquecedora para todos los participantes y se pudo concluir con una serie de propuestas de mejora para el futuro.

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/noticias\\_y\\_actualizaciones/noticias/2019/taller\\_fitosanitarios.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizaciones/noticias/2019/taller_fitosanitarios.htm)

#### CURSOS

Además, en el CNA se han organizado los siguientes cursos teórico-prácticos y las siguientes estancias que se han solicitado para formación específica de personal técnico externo de laboratorios de control oficial:

CURSO	DESTINATARIOS	FECHA DE REALIZACIÓN	Nº DE CCAA O PAÍSES PARTICIPANTES	Nº DE PARTICIPANTES
Curso teórico práctico "Preparación de muestras cargadas con triquina"	Laboratorios de Control Oficial, relacionados con el control de laboratorios satélites de triquina.	8 y 9 de abril de 2019.	8	8
Curso teórico práctico "Determinación de Aceite Epoxidado de Soja (ESBO) en alimentos por LC-MS/MS".	Laboratorios de Control Oficial	24 de octubre de 2019	2	3
Curso teórico práctico "Métodos de screening para la detección de OMG en alimentos y piensos"	Laboratorios de Control Oficial	29 de octubre de 2019	6	12
Curso: "Adecuación de los alcances de acreditación de laboratorios que participan en el control oficial. Alcances flexibles"	Laboratorios de Control Oficial	30 de octubre de 2019	9	31

### 9.7.2. INICIATIVA "MEJOR FORMACIÓN PARA UNA ALIMENTACIÓN MÁS SEGURA"

"Mejor formación para una alimentación más segura" o "Better Training for Safer Food", es una iniciativa de la Comisión Europea, basada en la oferta de cursos de formación sobre normativa comunitaria en materia de alimentos y piensos, salud pública, y salud y bienestar animal, así como normas de sanidad vegetal. Estos cursos, sufragados íntegramente por la Comisión Europea, están destinados al personal encargado de realizar las tareas de control oficial dependiente de las Administraciones Públicas de todos los Estados miembros (EEmm) y países no pertenecientes a la UE, con el fin de asegurar que los controles se realizan de manera uniforme, objetiva y adecuada en todos ellos.

La AESAN es uno de los puntos de contacto nacionales para la interlocución con la Comisión Europea en esta iniciativa, manteniendo la necesaria coordinación con la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Sanidad a través de la Subdirección General de Sanidad Exterior y con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través de la Subdirección General de Sanidad e Higiene Animal y Trazabilidad.

La AESAN ha gestionado en el año 2019 **25 cursos**, 16 presenciales, con un total de 70 sesiones y 9 cursos on-line, que se relacionan a continuación:

1. Curso de Agentes de Mejora de los Alimentos (6 sesiones del curso A y 1 sesión del curso B).
2. Curso sobre prevención y control de resistencia a los antibióticos (1 sesión).
3. Curso de etiquetado y alegaciones (3 sesiones)
4. Curso de formación en Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y auditorías (7 sesiones)
5. Curso de formación en sistemas de auditorías y auditorías internas:
  - Curso tipo 1: nivel básico, sobre el establecimiento e implantación de auditoría. 1 sesión en 2019
  - Curso tipo 2: nivel avanzado, sobre desarrollo de habilidades avanzadas para realizar una auditoría detallada. 2 sesiones en 2019
6. Curso sobre brotes alimentarios (5 sesiones).
7. Curso de control de contaminantes en alimentos y piensos (4 sesiones).
8. Prevención, Control y Erradicación de Encefalopatías Espongiformes Transmisibles y Subproductos Animales (5 sesiones).
9. Curso de evaluación de riesgos: Curso 1: Evaluación de riesgos químicos (1 sesión)
10. Curso sobre El control de los materiales en contacto con alimentos, su uso y comercialización (5 sesiones).
11. Curso sobre flexibilidad e higiene alimentaria (7 sesiones)
12. Curso sobre Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios:
  - Curso tipo 1: Implementación de criterios microbiológicos (6 sesiones)
  - Curso tipo 2: Control de zoonosis
13. Curso sobre Técnicas de investigación del fraude en la cadena alimentaria y del comercio electrónico de alimentos.
  - Comercio electrónico de alimentos (2 sesiones)
  - Nuevas técnicas generales de investigación y control de alimentos (2 sesiones)
14. Curso sobre buenas prácticas para controles veterinarios y seguridad alimentaria en puestos de inspección fronterizos (2 sesiones)
15. Cursos sobre bienestar animal:
  - Curso de bienestar animal en el sacrificio de bovino, porcino, ovino y caprino (nivel avanzado) (1 sesión)
  - Curso de bienestar animal en el transporte (nivel avanzado) (2 sesiones)
16. Curso sobre el Sistema Informático Veterinario Integrado (TRACES)
  - Curso tipo 1: TRACES en importación de animales vivos y productos de origen animal (2 sesiones)

- Curso tipo 2: TRACES en importación de alimentos y piensos de origen no animal (3 sesiones)
  - Curso tipo 5: TRACES en comercio intracomunitario de animales vivos y productos de origen animal (1 sesión)
17. Curso a distancia (*e-learning*) sobre bienestar animal en el sacrificio para el control de la enfermedad
  18. Curso a distancia (*e-learning*) sobre materiales en contacto con alimentos
  19. Curso a distancia (*e-learning*) sobre sistema de alerta rápida para alimentación y alimentación RASFF
  20. Curso a distancia (*e-learning*) sobre análisis de riesgos y auditorías de control de puntos críticos (HACCP)
  21. Curso a distancia (*e-learning*) sobre control y erradicación de encefalopatías espongiformes transmisibles.
  22. Curso a distancia (*e-learning*) sobre higiene de productos de la pesca y moluscos bivalvos vivos
  23. Curso a distancia (*e-learning*) sobre prevención de sanidad animal y controles de acuicultura
  24. Curso a distancia (*e-learning*) sobre nutrición animal
  25. Curso a distancia (*e-learning*) sobre régimen de cuarentena de plantas de la UE para las importaciones

En la tabla adjunta se relacionan el número de plazas de cursos presenciales, a las que asistió el personal de las Autoridades Sanitarias de Salud Pública de nuestro país, tanto de CC AA como de la AGE:

CURSO	CONSEJERIAS SALUD PUBLICA	AESAN/ SANEX/ CCAES/ AEMPS/OEA	TOTAL
Etiquetado y alegaciones	5	1	6
APPCC y auditorías	14	1	15
Auditorías	5	-	5
Brotos alimentarios	6	3	9
Control de contaminantes en alimentos y piensos	2	10	12
Prevención y control de resistencia a los antibióticos	2	6	8
Materiales en contacto con alimentos	7	2	9
Evaluación de riesgos	-	3	3
Flexibilidad e higiene alimentaria	11	2	13
Técnicas de investigación del fraude en la cadena alimentaria y del comercio electrónico de alimentos	1	1	2
Puestos inspección fronterizos	-	10	10
Bienestar animal	3	1	4
Sistema informático veterinario integrado (TRACES)	-	5	5
Agentes de mejora de los alimentos	12	1	13
Prevención, control y erradicación de encefalopatías espongiformes transmisibles y subproductos animales	13	-	13
Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios	6	-	6
<b>TOTAL</b>	<b>87</b>	<b>46</b>	<b>133</b>

### Distribución de plazas asignadas a España (Salud Pública) para los cursos de BTSF

De las 133 plazas destinadas a personal de Salud Pública, la mayor parte se ha destinado al personal funcionario dependiente de las CCAA; a la AESAN se ha adjudicado un total de 12 participantes; 24 a la Subdirección General de Sanidad Exterior; 3 al Centro de Coordinación de Alertas y Emergencias Sanitarias (CCAES); 6 a la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios (AEMPS); 1 al Servicio de Protección de la Naturaleza de la Guardia Civil-SEPRONA (OEA); y 1 al Servicio Oficial de Inspección, Vigilancia y Regulación de las Exportaciones (SOIVRE). Para el resto ha asistido personal de las CCAA.

Además, bajo la iniciativa BTSF se organizaron varios Workshop que tuvieron lugar en Grange:

- 2 sobre el nuevo Reglamento (UE) n° 2017/625, de controles oficiales, en octubre y noviembre de 2019.
- 1 sobre biocidas en junio de 2019.
- 1 sobre el uso prudente de antimicrobianos en animales en enero de 2019.

Y una conferencia internacional sobre tendencias y control oficial y comercio electrónico de alimentos, en junio de 2019 en Berlín, organizada conjuntamente por la Comisión Europea y la Oficina Federal de Protección al Consumidor y Seguridad Alimentaria (BVL) también dentro de la organización BTSF.

Además, AESAN ha participado en los grupos de expertos de la Comisión Europea en las propuestas de nuevos cursos para el bienio 2019-2020.

### 9.7.3. PARTICIPACIÓN DE AESAN EN CONGRESOS, JORNADAS, CURSOS, SEMINARIOS O MÁSTERES

#### 9.7.3.1. Participación y colaboración en Másteres, cursos de postgrado y formación de nuevos funcionarios.

En el marco de la actividad formativa durante el año 2019 la AESAN colabora con distintas Universidades en sus programas postgrado, específicamen-

te: “Máster de seguridad alimentaria” de la Universidad Complutense, en el “Máster Universitario en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos” de la Universidad de Valladolid, en el “Máster de Seguridad Alimentaria de la Universidad de Sevilla, “Máster en Calidad y Seguridad Alimentaria” de la Universidad de Valencia, “Máster en Gestión y Desarrollo de la Industria Alimentaria” de la Universidad de Oviedo; Master en Innovación en Nutrición, Seguridad y Tecnología Alimentarias de la Universidad de Saniago de Compostela; máster de seguridad alimentaria del Centro de Estudios Superiores de la Industria Farmacéutica (CESIF) y en el Máster oficial interuniversitario de seguridad alimentaria del Campus de la Alimentación de Torribera en Barcelona sobre la seguridad alimentaria en la Unión Europea .

Además, con el objetivo de formar alumnos universitarios y de másteres de postgrado se ha iniciado de la tramitación de 3 nuevos convenios (convenio AESAN- Universidad de Valladolid; Convenio AESAN- Universidad de Murcia y Convenio AESAN-Universidad Autónoma de Madrid) y renovación de uno de los ya existentes (AESAN-Universidad Rey Juan Carlos).

Durante el año 2019 se ha recibido y formado en esta Agencia un total de 11 alumnos, tutorizando sus prácticas o trabajos fin de master. Cabe señalar que a lo largo del 2019, la Subdirección de Promoción de la Seguridad Alimentaria ha recibido a una alumna de la Universitat de Lleida que realizó prácticas durante nueve meses de forma compartida con la Secretaría General de la AESAN.

Desde el CNA se ha llevado a cabo la realización de la parte experimental del trabajo de fin de grado: “Puesta a punto y Validación de un Procedimiento analítico para la Determinación de Zearalenona en Productos alimenticios a base de cacao, por Cromatografía de Líquidos y Detección Fluorimétrica. Estudio Prospectivo en muestras de Cacao soluble y Chocolate” en colaboración con la Universidad Rey Juan Carlos.

Además desde diversas Unidades de la sede central de AESAN y del CNA se han impartido cursos de formación en el marco de la formación de funcionarios de nueva incorporación; en concreto se ha participado en el Curso de formación de veterinarios titulares, Curso de formación de farmacéuticos titulares y en el Curso de Escala técnica de Gestión de Organismos Autónomos. También al Cuerpo Nacional Veterinario sobre la red de alerta.

Asimismo, se ha participado en el Curso de formación sobre el control a la importación de alimentos, dirigido a inspectores de Sanidad Exterior

### 9.7.3.2. Participación en congresos, jornadas, cursos o seminarios

Durante 2019, AESAN ha participado en más de 60 jornadas y cursos en materia de seguridad alimentaria en los que se han impartido un total de 20 ponencias en el ámbito de la cooperación científica, aumento de la visibilidad de EFSA y de la AESAN como punto focal de la EFSA, 30 ponencias en materia de promoción de la seguridad alimentaria para diversos organismos; se ha participado y asistido por parte de CNA al Foro sobre alimentación y medio ambiente y se ha colaborado en 11 jornadas, 8 de ellas sobre el Reglamento (UE) 2017/625 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios. Novedades y repercusión sobre el control oficial y 3 relacionadas con seguridad alimentaria y nueva normativa de controles oficiales y un curso sobre, riesgos biológicos asociados a productos alimenticios de origen animal.

En cuanto a las actividades realizadas en materia de nutrición, se han efectuado 7 ponencias relacionadas a continuación

- ❖ Aplicación el sistema de etiquetado frontal nutri-score. enfoque para España, impartida a las Direcciones Generales de Salud Pública-Mapa-Consumo. 11 de marzo. Madrid.
- ❖ Importancia del etiquetado frontal de los alimentos como estrategia de salud pública. Nutri-Score. Sedym Codyncam. Facultad de Farmacia UCM, 5 de abril. Albacete
- ❖ Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020. INNOGRAN. 24 de abril. Palencia.
- ❖ La estrategia NAOS: nutrición, actividad física y prevención de la obesidad. V Ciclo de Jornadas de Formación. CNV. 20 de junio. Madrid.
- ❖ Intervención de promoción de hábitos saludables en el ámbito laboral basada en una buena práctica de intervención en salud comunitaria. Fundación Alimentum. 19 de septiembre. Madrid

- ❖ Políticas para impulsar una dieta saludable- estrategia NAOS. Fundación Española del Corazón. 17 de octubre. Barcelona
- ❖ Retos de futuro en la producción de alimentos. Plan de colaboración para la mejora de la composición de alimentos y bebidas 2020. Confederación Empresarial C.Valenciana - CEV. 29 de octubre. Valencia.

### 9.7.4. PLAN DE FORMACIÓN INTERNA

En el marco del Convenio de Formación suscrito entre el Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social y sus Organismos Públicos, entre los que se encuentra AESAN, se aprobó el Plan de Formación 2018-2019, al que han accedido los empleados públicos de la Agencia, con la siguiente distribución:

#### ACTIVIDADES FORMATIVAS EN LAS QUE HAN PARTICIPADO LOS EMPLEADOS PÚBLICOS DE AESAN PLAN DE FORMACIÓN INTERNA AÑO 2019.

CURSO		Nº ASISTENTES
IMPARTIDOS EN LA SEDE DEL MSCBS	EL ESTATUTO BÁSICO DEL EMPLEADO PÚBLICO	2
	CONVENIOS EN LA AMINISTRACIÓN PÚBLICA	1
	PRIMEROS AUXILIOS Y SOPORTE BÁSICO CON DESA. REANIMACION CARDIOPULMONAR (RCP).USO DEL DESFRIBRILADOR	1
	INGLÉS PARA LA REDACCIÓN DE INFORMES	2
	MODERNIZACIÓN DEL LENGUAJE ADMINISTRATIVO Y PERFECCIONAMIENTO DE LA EXPRESIÓN ESCRITA	1
	HABILIDADES COMUNICATIVAS	1
	GESTIÓN DE PÁGINA WEB	1
	OFFICE INTERMEDIO	1
	INGLES EN EL LBM	6
	Refuerzo conversacional en inglés - 1ª edición - 6 grupos	43

CURSO		Nº ASISTENTES
IMPARTIDOS EN AESAN	Refuerzo conversacional en inglés - 2ª edición - 6 grupos	37
	Estrategias para la gestión del estrés	10
	Notificaciones electrónicas. Una obligación para todas las AAPP.	17
	Comunicación en tiempos de crisis	12
	Desarrollo y mejora de la memoria	10
	Taller de elaboración de pliegos contractuales	14

Nº total de asistentes .....	167
Ediciones gestionadas directamente por el Servicio de Formación, de la Secretaría General	9
Importe AESAN .....	29.082,00 €

### 9.7.5. PLAN DE FORMACIÓN CONTINUA

Dentro del Marco de la Formación Continua, subvencionada por el INAP, para el año 2019, aprobada mediante Resolución de dicho Organismo, de 15 de julio de 2019, los recursos recibidos se destinaron a las siguientes actividades formativas:

#### ACTIVIDADES FORMATIVAS EN LAS QUE HAN PARTICIPADO LOS EMPLEADOS PUBLICOS DE AESAN PLAN DE FORMACIÓN INTERNA AÑO 2019.

CURSO		Nº ASISTENTES
IMPARTIDOS EN AESAN	INTRODUCCIÓN A LAS TECNOLOGIAS DE SECUENCIACIÓN DE ADN	13
	ASEGURAMIENTO DE LA VALIDEZ DE LOS RESULTADOS: GRAFICOS DE CONTROL Y EVALUACIÓN DE TENDENCIAS	20

Nº total de asistencias .....	33
Número de Ediciones	2
Importe .....	2.067,00 €

### TOTAL FORMACION:

Nº total de asistencias .....	200
Importe .....	31.149,00 €

Además, el personal de AESAN ha recibido la siguiente formación:

- ❖ 1 curso *E-Commerce of Food*, organizada conjuntamente por la Comisión Europea y la Oficina Federal de Protección al Consumidor y Seguridad Alimentaria (BVL) en Berlín.
- ❖ 1 Curso práctico de uso de ACA en el ámbito de *iRASFF*, organizado por la Comisión Europea en Bruselas.
- ❖ 1 curso sobre la utilización de la herramienta de trazabilidad *Food Chain Lab*, organizado en el ámbito de la colaboración existente entre AESAN, EFSA y el BfR en Madrid.
- ❖ 2 cursos de BTSF sobre el Nuevo Reglamento (UE) 2017/625 de controles oficiales. Grange, en octubre y noviembre de 2019.
- ❖ 1 curso de BTSF sobre higiene alimentaria y flexibilidad.
- ❖ 1 curso de BTSF sobre prevención y control de resistencias antimicrobianas en el context del enfoque *"one health"* para prevenir y controlar las infecciones y reducir la resistencia antimicrobiana.
- ❖ Jornada del Día Europeo para el uso prudente de los Antibióticos, organizado por AEMPS en Madrid.
- ❖ El personal del CNA se ha asistido a dos cursos formativos organizados por el Joint Research Centre- JRC de la Comision Europea: *"Use of Reference Materials and the Estimation of Measurement Uncertainty"*. Organizado por el JRC de la Comisión Europea y Training workshop on the transferability of qPCR methods for GMOs into a dPCR format.

## 10. CONVENIOS Y ACUERDOS DE COLABORACIÓN

La AESAN, ha firmado a lo largo de 2019 los convenios de colaboración, tanto con entidades públicas, como privadas, que a continuación se relacionan:

1. Con el Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos, para la difusión de determinada información relacionada con la seguridad alimentaria y la nutrición.
2. Con el Sector de la Distribución de los Alimentos, para su participación como punto de contacto en la Red de Alerta Alimentaria Nacional.
3. Con la Intervención General de la Administración del Estado, para su adhesión a los sistemas departamentales de la IGAE.
4. Con la Secretaría General de Administración Digital, para la prestación de los servicios asociados a la utilización de la Aplicación Nomina Estándar de la Administración General del Estado (NE-DAES).
5. Con la Fundación Alimentum, se ha firmado una adenda de prórroga, para el desarrollo de un plan de comunicación en medio televisivo sobre hábitos de vida saludable en la población española.
6. Con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, se ha firmado un acuerdo en materia de cooperación para el desarrollo de un punto focal en España.

Así mismo, para el mantenimiento de los gastos que ocasiona la Agencia en el edificio de la calle Alcalá de Madrid, así como los del Centro Nacional de Alimentación en su ubicación del complejo de Majadahonda se dispone de sendos convenios según el siguiente detalle:

1. Con el Instituto de Gestión Sanitaria (INGESA), y el Ministerio de Empleo y Seguridad Social, está vigente el convenio suscrito el 6 de noviembre de 2014, para sufragar los gastos por la ubicación de la sede central de la Agencia en la calle Alcalá 56, y modificado mediante adenda de fecha 28 de julio de 2016, y prorrogado nuevamente mediante su correspondiente adenda, firmada el 22 de diciembre de 2017, hasta el 31 de diciembre de 2020.
2. Con el Instituto de Salud Carlos III, para sufragar los gastos derivados de la utilización de las instalaciones, bienes y servicios de la ubicación del Centro Nacional de Alimentación en el complejo de Majadahonda se firma un nuevo convenio para el reparto de gastos en fecha 21 de febrero de 2014, el cual es modificado mediante adenda de fecha 28 de abril de 2014 y prorrogado hasta el 28 de febrero de 2018, mediante adenda de prórroga firmada el 21 de enero de 2016, y nuevamente prorrogado mediante adenda de modificación y prórroga, firmada el 12 de diciembre de 2017, hasta el 28 de febrero de 2020.



## 11. REPRESENTACIÓN INSTITUCIONAL

### Día Mundial de la Seguridad Alimentaria. 7 de junio de 2019



Por primera vez el 7 de junio de 2019 se celebra el Día Mundial de la Seguridad Alimentaria, aprobado por Naciones Unidas. En este día, se invita a todas las partes interesadas a que aumenten la conciencia mundial sobre la seguridad de los alimentos, destacando

que todos los involucrados en los sistemas alimentarios tienen un papel que desempeñar.

Para celebrar en España, este día, la Ministra de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, visitó el Centro Nacional de Alimentación (CNA), dependiente de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) y ha destacado el alto nivel que tiene España en materia de seguridad alimentaria, cuyos logros han sido reconocidos a nivel internacional.

La ministra compartió el lema de este año, "la seguridad alimentaria nos incumbe a todos. Todos somos responsables de la seguridad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria".

### Entrega a Pau Gasol el Premio de Especial Reconocimiento de la Estrategia NAOS por su liderazgo en la difusión de hábitos saludables

El 29 de julio de 2019, la ministra de Sanidad, Consumo y Bienestar Social en funciones, entregó el Premio de Especial Reconocimiento de la Estrategia NAOS (Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad) a Pau Gasol, que comparte con su hermano Marc, por la labor que

desempeñan a través de la Fundación Gasol para combatir la obesidad infantil.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) que fomenta con estos galardones la lucha contra la obesidad, reconoce en los XII Premios NAOS la tarea que llevan a cabo los hermanos Gasol, "por su liderazgo en el deporte y por transmitir los valores del deporte y de la actividad física entre los más jóvenes", según destacó su directora, Marta García.

El diploma lo recogió Pau Gasol aprovechando su visita a España y agradeció el reconocimiento en su nombre y el de su hermano Marc.



### Acto de entrega XII Premios Estrategia NAOS 2018 y XIII Convención NAOS 2019



El 19 de noviembre de 2019 tuvo lugar la XIII Convención NAOS, que se inició con la conferencia inaugural denominada "Recomendaciones nutricionales saludables y sostenibles" impartida por el Dr. João Breda da Silva, Director de la Oficina Europea de Prevención y tratamiento de las enfermedades crónicas no transmisibles, WHO Regional Office for Europe.

A continuación, tuvo lugar una mesa redonda en torno a la promoción de hábitos saludables y sostenibles y que fue moderada por la Directora Ejecutiva de AESAN, Dña. Marta García Pérez.

La jornada continuó con el Acto de entrega de los XII Premios Estrategia NAOS, edición 2018 de manos de la Ministra de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, a aquellos programas, intervenciones u otras iniciativas que han destacado por su calidad y que están enmarcados en los objetivos de la Estrategia NAOS por la promoción de la alimentación saludable y/o de la actividad física y contribuyen a la prevención de la obesidad en los distintos ámbitos de la sociedad.

### Actos de AESAN en COP25



La Agencia participó activamente en la 25ª Conferencia de las Partes de la Convención Marco de Naciones Unidas sobre el Cambio Climático (COP25) que se celebró, del 2 al 13 de diciembre, en IFEMA/ Feria de Madrid.

El 5 de diciembre tuvo lugar en el espacio Mare Nostrum (Zona verde de IFEMA), los dos actos programados por AESAN para la COP25: "Dieta saludable y sostenible" y "Proyecto Eurocigua y Cambio Climático".

Se contó con la participación del Secretario General de Sanidad y Consumo y Presidente de AESAN y de la Directora Ejecutiva de AESAN, Marta García Pérez.

El 5 de diciembre de 2019, se celebró en Madrid, la 25ª Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático (COP25). Dentro de ese marco la AESAN, desarrolló 2 eventos mostrando su compromiso con los Objetivos de Desarrollo Sostenible, y en presencia del Secretario General de Sanidad y Consumo y Presidente de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición Dr. Faustino Blanco González.

La directora Ejecutiva presentó dos videos en relación con la "Dieta saludable y sostenible": la entrevista que realizó al Dr. João Breda Da Silva, Director de la Oficina Europea de Prevención y tratamiento de las enfermedades crónicas no transmisibles, WHO Regional Office for Europe, en el que responde a diversas cuestiones sobre dietas y su efecto sobre el calentamiento global y los cambios necesarios en los sistemas agroalimentarios, y la conferencia sobre "Recomendaciones nutricionales saludables y sostenibles" que el Dr. João Breda Da Silva presentó en el Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar social.

El segundo acto, sobre el "Proyecto Eurocigua y Cambio Climático", contó con la Dra. Ana Canals de AESAN, que expuso que es la ciguatera y los cambios que se están produciendo con respecto a esta intoxicación alimentaria debido al calentamiento global.

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/noticias\\_y\\_actualizaciones/noticias/2019/COP25.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizaciones/noticias/2019/COP25.htm)

## OTRA REPRESENTACIÓN INSTITUCIONAL

Durante el 2019 se ha asistido en representación institucional a numerosos actos entre los que se encuentran:

- Primera Conferencia Internacional FAO/OMS/UA sobre inocuidad alimentaria. 12 febrero 2019



- Participación de AESAN en el 16º Congreso AECOC de Seguridad Alimentaria y Calidad 19 febrero 2019



- 4 y 5 de abril XXVII Jornadas de Seguridad Alimentaria AVESA  
4-5 abril 2019



- Calidad Pascual celebra 50 años y sella su continuidad con la tercera generación 20 de mayo 2019



- I Congreso Nacional de la Profesión Veterinaria 10 de mayo 2019



- Congreso Internacional “AOAC EUROPE-NMKL-NORDVAL International Symposium 2019. Speeding towards –Omics - Chemical and Microbiological Food Analyses”. 3 - 4 Junio 2019.

AOAC EUROPE - NMKL - NORDVAL INTERNATIONAL SYMPOSIUM 2019

**SPEEDING TOWARDS –OMICS ...  
CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL FOOD ANALYSES**

3-4 JUNE 2019 AT KS AGENDA'S CONFERENCE CENTRE,  
HAAKON VIIS GATE 9, IN OSLO, NORWAY

Photo: Didrick Stenersen / VISE/OSLO



- AESAN en los II premios ACES a la información en materia de “Hábitos de Alimentación y Vida Saludable” 07 junio 2019



- 46º período de sesiones del Comité de Seguridad Alimentaria (CSA) de la FAO 14-18 octubre 2019



- La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición representa a España en la 42ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius (FAO/OMS) 8-10 julio



- Participación de AESAN en el MADRID FLAVOUR DAY 28 octubre de 2019



➤ Presentación del “Estudio PASOS” 18 noviembre 2019



