MEMORIA AESAN 2020

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE CONSUMO
agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición
Alcalá, 56 - 28014 Madrid 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
Ana Canals Caballero
Vocal Asesor. Comunicación y Relaciones Institucionales
Óscar González Gutiérrez- Solana
César Casado de Santiago
Directora del Centro Nacional de Alimentación
Concepción Grau Olive
Ana López-Santa Cruz Serraller
Coordinación editorial
César Casado de Santiago
Victoria Ruiz García
Diseño y maquetación
Producciones MIC S.L.

NIPO: 069-20-006-2

ÍNDICE

PRESENTACIÓN **07**

RESUMEN EJECUTIVO **08**

A. SEGURIDAD ALIMENTARIA **11**

1. EVALUACIÓN DE RIESGOS Y COOPERACIÓN CIENTÍFICA **12**

1.1. EVALUACIÓN DE RIESGOS **12**

1.1.1. COMITÉ CIENTÍFICO. 12

1.1.2. OTRAS ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN DE RIESGOS. 14

1.2. ACTIVIDADES EN MATERIA DE COOPERACIÓN CIENTÍFICA **15**

1.2.1. COOPERACIÓN CON LA AUTORIDAD EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (EFSA). ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA EFSA. 15

1.2.2. PROYECTO “RISK CHARACTERIZATION OF CIGUATERA FOOD POI SONING IN EUROPE”, EUROCIGUA. 19

2. PROMOCIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA. **20**

2.1. GESTIÓN DE RIESGOS QUÍMICOS. **20**

2.1.1. CONTAMINANTES EN ALIMENTOS. 20

2.1.2. INGREDIENTES TECNOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS. 21

2.1.3. MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS. 22

2.1.4. RESIDUOS DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS Y DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS EN LOS ALIMENTOS. 22

2.1.5. GESTIÓN DEL RIESGO RELATIVO A LAS AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS .. 23

2.2. GESTIÓN DE RIESGOS BIOLÓGICOS. **23**

2.2.1. REGLAMENTOS DE HIGIENE. 23

2.2.2. DESARROLLO SOSTENIBLE Y FLEXIBILIDAD. 24

2.2.3. GUÍAS NACIONALES DE BUENAS PRÁCTICAS Y DE APLICACIÓN DEL APPCC. 24

2.2.4. GUÍAS DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y DE APLICACIÓN DEL APPCC DE LA UNIÓN EUROPEA. 25

2.2.5. PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL. 25

2.2.6. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS. 25

2.2.7. ENCEFALOPATÍAS ESPONGIFORMES TRANSMISIBLES (EET) 25

2.2.8. ZOONOSIS 26

2.2.9. SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL NO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO (SANDACH) 26

2.2.10. BIENESTAR ANIMAL 26

2.2.11. ALIMENTOS IRRADIADOS 26

2.3. GESTIÓN DE RIESGOS NUTRICIONALES **27**

2.3.1. INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR 27

2.3.2. DECLARACIONES NUTRICIONALES Y DE PROPIEDADES SALUDABLES ENLOS ALIMENTOS 27

2.3.3. ALIMENTOS PARA GRUPOS ESPECÍFICOS 27

2.3.4. ALIMENTOS PARA USOS MÉDICOS ESPECIALES 28

2.3.5. COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS 28

2.3.6. ADICIÓN DE VITAMINAS, MINERALES Y OTRAS SUSTANCIAS A LOS ALIMENTOS 29

2.3.7. NUEVOS ALIMENTOS 29

2.3.8. ALIMENTOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE 29

2.3.9. ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS 29

2.4. REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS **30**

2.5. COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES A NIVEL EUROPEO E INTERNACIONAL **31**

2.5.1. A NIVEL EUROPEO 31

2.5.2. A NIVEL INTERNACIONAL 31

3. CONTROL OFICIAL **33**

3.1. PLANIFICACIÓN Y ARMONIZACIÓN DEL CONTROL OFICIAL **33**

3.1.1. ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL MARCO DEL REGLAMENTO (UE) 2017/625, SOBRE CONTROLES Y OTRAS ACTIVIDADES OFICIALES 33

3.1.2. ELABORACIÓN Y APROBACIÓN DEL NUEVO PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA 2021-2025 34

3.1.3. ELABORACIÓN DEL INFORME ANUAL DEL PNCOCA 35

3.1.4. ACTUACIONES DE CONTROL OFICIAL DERIVADAS DE LA COVID-19 35

3.1.5. CAMPAÑAS DE CONTROL Y ESTUDIOS COORDINADOS A NIVEL NACIONAL 36

3.1.6. PROGRAMACIÓN NACIONAL DE LOS MUESTREOS DE PELIGROS BIOLÓGICOS Y CONTAMINANTES EN EL MARCO DEL PNCOCA 36

3.1.7. PLANIFICACIÓN DE PROGRAMAS ESPECÍFICOS DE LA UNIÓN EUROPEA ... 37

3.2. RECOPILACIÓN Y GESTIÓN DE DATOS DE CONTROLES Y OTRAS ACTIVIDADES OFICIALES 37

3.2.1. PROGRAMA DE VIGILANCIA DE ZOONOSIS Y AGENTES ZOONÓTICOS.... 38

3.2.2. PROGRAMA DE VIGILANCIA DE RESISTENCIAS A LOS ANTIBIÓTICOS DE LAS BACTERIAS ZOONÓTICAS Y COMENSALES 39

3.2.3. PLAN NACIONAL DE INVESTIGACIÓN DE RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS (PNIR) 39

3.2.4. PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS 40

3.3. AUDITORÍAS SOBRE EL CONTROL OFICIAL 40

3.3.1. AUDITORÍAS DE LA COMISIÓN EUROPEA 40

3.3.2. AUDITORÍAS DE PAÍSES TERCEROS CON FINES DE EXPORTACIÓN 41

3.4. RED DE ALERTA ALIMENTARIA Y DE ASISTENCIA Y COOPERACIÓN ADMINISTRATIVA 41

3.4.1. RED DE ALERTA ALIMENTARIA: EL SISTEMA COORDINADO DE INTERCAMBIO RÁPIDO DE INFORMACIÓN (SCIRI) 42

3.4.2. RED DE ASISTENCIA Y COOPERACIÓN ADMINISTRATIVA (ACA) 47

4. LABORATORIO EUROPEO DE REFERENCIA DE BIOTOXINAS MARINAS (EURLMB) 48

4.1. COORDINACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE LA RED DE LABORATORIOS NACIONALES DE REFERENCIA (NRLs) Y PROVISIÓN DE ASISTENCIA TÉCNICA Y FORMACIÓN 48

4.1.1. ASISTENCIA TÉCNICA A ESTADOS MIEMBROS DE LA UE Y TERCEROS PAÍSES. MISIONES 48

4.1.2. WORKSHOP ANUAL EURLMB/ NRLS 48

4.2. ASESORAMIENTO Y SOPORTE CIENTÍFICO 48

4.2.1. ASESORAMIENTO Y SOPORTE CIENTÍFICO A LA DG SANTE 48

4.2.2. GRUPOS DE TRABAJO 49

4.3. ENSAYOS DE APTITUD (PT) 49

4.3.1. EURLMB PTS 2020 49

4.4. GUÍAS 49

4.4.1. GUÍA DE FITOPLANCTON 49

4.4.2. GUÍA CONTROL MICROBIOLÓGICO DE PRODUCCIÓN 49

4.4.3. GUÍA DE BIOTOXINAS MARINAS 49

4.5. DESARROLLO DE METODOLOGÍAS ANALÍTICAS 49

5. CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN (CNA) 50

5.1. ESTUDIOS PROSPECTIVOS DEL CNA 50

5.2. VALIDACIONES 50

5.3. ORGANIZACIÓN DE ENSAYOS DE INTERCOMPARACIÓN 51

5.4. PARTICIPACIÓN DEL CNA EN ENSAYOS DE INTERCOMPARACIÓN ORGANIZADOS POR EL LABORATORIO EUROPEO DE REFERENCIA POR SER LABORATORIO NACIONAL DE REFERENCIA 53

5.5. ACTIVIDADES RELACIONADAS CON EL MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE CALIDAD Y CON ACREDITACIÓN DEL CNA 54

5.5.1. ALCANCE DE ACREDITACIÓN 54

5.6. VISITAS DE INSPECCIÓN 54

5.7. PARTICIPACIÓN EN OTRAS ACTIVIDADES 55

5.8. DESARROLLO DE APLICACIONES INFORMÁTICAS 55

5.9. MUESTRAS RECIBIDAS EN EL CNA 55

5.9.1. MUESTRAS RELACIONADAS CON EL ESTUDIO DE TRIQUINA 56

5.9.2. MUESTRAS RECIBIDAS IMPLICADAS EN OTROS BROTES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA 56

5.9.3. MUESTRAS PARA EL ESTUDIO DE DETERMINACIÓN DE ESPECIES, LISTERIA Y SALMONELLA EN EL ÁMBITO DEL PROGRAMA DE VERIFICACIÓN OFICIAL DE EEUU 56

5.9.4. MUESTRAS DE CONTROL OFICIAL PARA LA REALIZACIÓN ANÁLISIS DIRIMENTES EN EL CONTROL OFICIAL 56

5.9.5. MUESTRAS DE CEPAS DE SALMONELLA AISLADAS EN CANALES DE POLLO Y PAVO PARA EL ESTUDIO DE RESISTENCIAS MICROBIANAS 56

5.9.6. MUESTRAS DE CARNE REFRIGERADA DE POLLO PARA EL ESTUDIO DE ESCHERICHIA COLI 56

B. NUTRICIÓN: ALIMENTOS Y DIETAS SALUDABLES Y SOSTENIBLES 57

6. ESTRATEGIA NAOS (NUTRICIÓN, ACTIVIDAD FÍSICA Y PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD) 58

6.1. OBSERVATORIO DE LA NUTRICIÓN Y ESTUDIO DE LA OBESIDAD: CONOCIMIENTO, EVALUACIÓN Y VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA. 58

6.1.1. ACTIVIDADES DEL OBSERVATORIO DE LA NUTRICIÓN Y DEL ESTUDIO DE LA OBESIDAD. 58

6.1.2. VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE LA OBESIDAD INFANTIL EN ESPAÑA. PRESENTACIÓN DE LOS RESULTADOS DEL ESTUDIO ALADINO 2019..... 59

6.2. FACILITAR OPCIONES Y ENTORNOS MÁS SALUDABLES. TRANSFORMAR EL ENTORNO OBESOGÉNICO 60

6.2.1. FOMENTAR UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN CENTROS EDUCATIVOS Y OTROS CENTROS DEPENDIENTES DE LAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS 60

6.2.2. IMPULSAR LA MEJORA EN LA COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS. REFORMULACIÓN..... 61

6.2.3. LIMITAR LA PUBLICIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DIRIGIDA A MENORES DE 15 AÑOS: 63

6.2.4. ADOPCIÓN DE UN ETIQUETADO NUTRICIONAL FRONTAL:..... 66

6.2.5. INTERVENCIÓN DE PROMOCIÓN DE HÁBITOS SALUDABLES EN EL ÁMBITO LABORAL. PROGRAMA IPHASAL..... 67

6.3. INFORMACIÓN, SENSIBILIZACIÓN Y VISIBILIZACIÓN. 68

6.3.1. ÁREA DE NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA- ESTRATEGIA NAOS DEL PORTAL WEB DE LA AESAN..... 68

6.3.2. CAMPAÑAS DE COMUNICACIÓN 68

6.3.3. XIII PREMIOS ESTRATEGIA NAOS, EDICIÓN 2019 69

6.3.4. CONVOCATORIA DE LOS XIV PREMIOS ESTRATEGIA NAOS, EDICIÓN 2020 70

6.4. COORDINACIÓN CON LAS CC.AA. Y OTROS DEPARTAMENTOS..... 70

6.4.1. COORDINACIÓN CON LAS COMUNIDADES AUTÓNOMAS (CC.AA.): COMISIÓN PERMANENTE DE NUTRICIÓN..... 70

6.4.2. COLABORACIÓN CON EL ALTO COMISIONADO CONTRA LA POBREZA INFANTIL: PROYECTO “OBESIDAD Y POBREZA INFANTIL (ALADINO-OPI) 71

6.4.3. COLABORACIÓN CON COSI (CHILHOOD OBESITY SURVEILLANCE INITIATIVE) DE LA OFICINA EUROPEA DE LA OMS..... 72

C. COORDINACIÓN Y TRANSPARENCIA..... 73

7. COORDINACIÓN Y TRANSPARENCIA..... 74

7.1. ÓRGANOS COLEGIADOS..... 74

7.1.1. CONSEJO DE DIRECCIÓN..... 74

7.1.2. COMISIÓN INSTITUCIONAL 74

7.1.3. CONSEJO CONSULTIVO..... 74

7.1.4. COMITÉ CIENTÍFICO..... 76

7.1.5. OBSERVATORIO DE LA NUTRICIÓN Y ESTUDIO DE LA OBESIDAD..... 76

7.1.6. COMISIÓN INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACIÓN ALIMENTARIA (CIOA) 76

7.1.7. REUNIONES CELEBRADAS POR LOS ÓRGANOS COLEGIADOS 77

7.2. ATENCIÓN A LA CIUDADANÍA..... 77

7.3. REUNIONES NACIONALES E INTERNACIONALES 77

D. MEJOR GESTIÓN DE LOS RECURSOS, MAYOR PROTECCIÓN..... 78

8. MEJOR GESTIÓN DE LOS RECURSOS, MAYOR PROTECCIÓN..... 79

8.1. INTRODUCCIÓN Y ORGANIGRAMA DE LA SECRETARIA GENERAL..... 79

8.2. GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS..... 81

8.3. GESTIÓN ECONÓMICO-FINANCIERA 82

8.4. TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN E INFORMÁTICA..... 85

8.5. ASUNTOS JURÍDICOS..... 87

8.6. ACTIVIDAD PARLAMENTARIA 88

E. MÁS COMUNICACIÓN PARA TODOS Y TODAS 89

9. MÁS COMUNICACIÓN PARA TODOS Y TODAS 90

9.1. PUBLICACIONES DE LA AESAN..... 90

9.1.1. PUBLICACIONES PERIÓDICAS 90

9.1.2. MATERIAL DIVULGATIVO 91

9.1.3. PUBLICACIONES DE NUTRICIÓN Y HÁBITOS SALUDABLES 92

9.1.4. PUBLICACIONES REALIZADAS POR EL LABORATORIO EUROPEO DE REFERENCIA DE BIOTOXINAS MARINAS..... 93

9.1.5. PUBLICACIONES DEL CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN 94

9.2. OTRAS PUBLICACIONES Y CAMPAÑAS 94

9.2.1. VÍDEO INSTITUCIONAL DE LA AESAN 94

9.2.2. ALIMENTOS CERCANOS Y SEGUROS. NUEVO REAL DECRETO DE HIGIENE Y FLEXIBILIDAD..... 95

9.2.3. CAMPAÑA “#AZÚCARTEDEJO”..... 95

9.2.4. CAMPAÑA “PON MÁS HÉROES EN TU PLATO, Y LLENA TU VIDA DE SUPERPODERES” 95

9.2.5. CAMPAÑA CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS DE TEMPORADA..... 95

9.3. WEB DE LA AESAN y REDES SOCIALES 96

9.3.1. LA AESAN EN LAS REDES SOCIALES 96

9.3.2. RENOVACIÓN DE LA PORTADA WEB Y NUEVO DOMINIO WWW.AESAN.GOB.ES 97

9.3.3. ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDOS EN LA WEB 98

9.3.4. VISITAS A LOS PORTALES WEB DE LA AESAN 99

9.4. GESTIÓN DE SOLICITUDES DE USO DE LOGOTIPOS Y CONTENIDOS INSTITUCIONALES 99

9.5. RELACIÓN CON LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN 99

9.5.1. NOTICIAS Y NOTAS DE PRENSA 99

9.5.2. COLABORACIÓN CON LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN 99

9.6. SEGUIMIENTO DE PUBLICIDAD 101

9.6.1. ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO DIRECTO 101

9.6.2. CON AUTOCONTROL 101

9.7. ACTIVIDADES FORMATIVAS 101

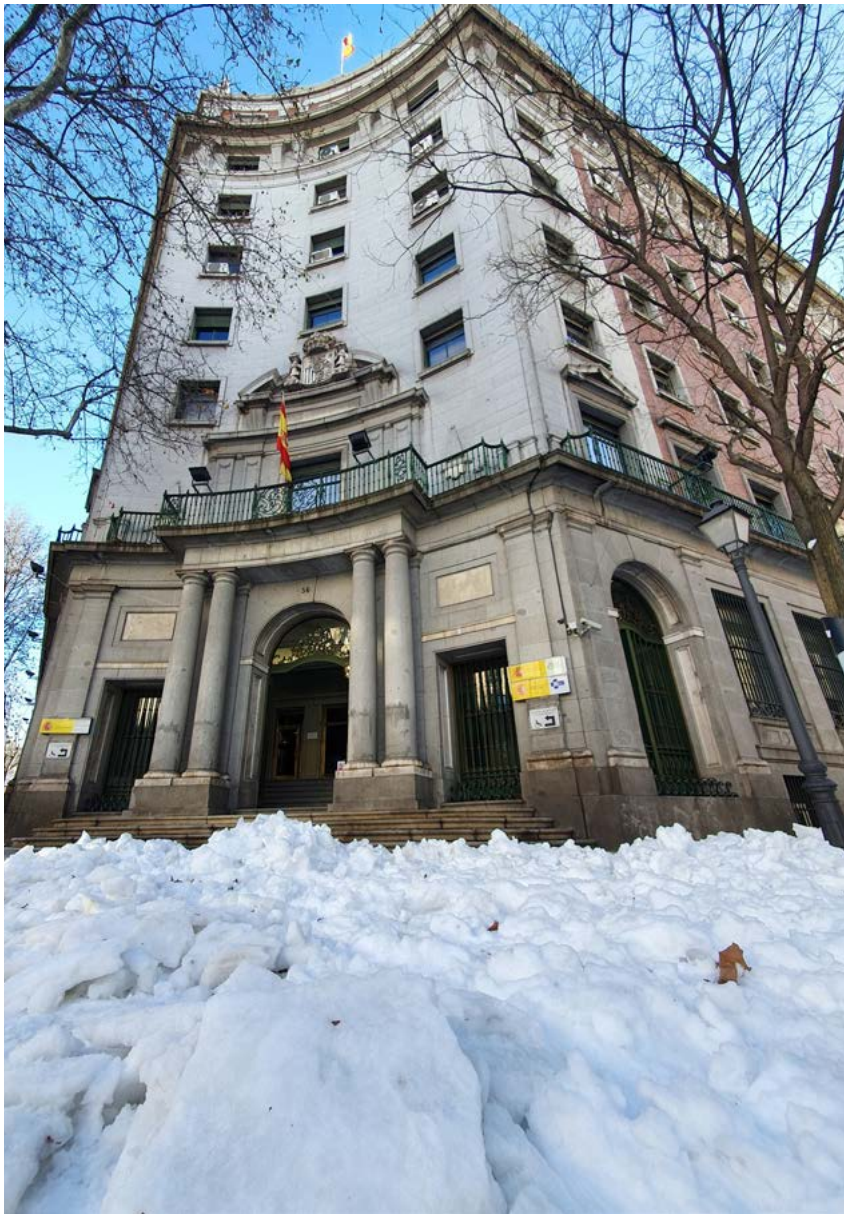
9.7.1. JORNADAS, TALLERES O CURSOS ORGANIZADOS POR LA AESAN 101

9.7.2. ACTIVIDADES EN EL MARCO DE LA INICIATIVA DE FORMACIÓN EUROPEA “BETTER TRAINING FOR SAFER FOOD” 102

9.7.3. PARTICIPACIÓN DE LA AESAN EN CONGRESOS, JORNADAS, CURSOS, SEMINARIOS O MÁSTERES 104

9.8. CONVENIOS Y ACUERDOS DE COLABORACIÓN 104

9.9. REPRESENTACIÓN INSTITUCIONAL 105



PRESENTACIÓN

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), entonces la AESA, nace con la Ley 11/2001 en respuesta a las grandes crisis alimentarias de finales de los 90 en la Unión Europea como la de las llamadas “vacas locas”. Casi de manera simultánea se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), constituyéndose, junto con las agencias nacionales, una sólida red de cooperación e intercambio de información sobre la cadena alimentaria en su conjunto, “de la granja a la mesa” como dice la estrategia europea.

La AESAN desempeña las funciones relacionadas con la promoción de la seguridad alimentaria y la nutrición saludable en el marco competencial de la Administración General del Estado. Es un organismo autónomo, actualmente adscrito orgánicamente al Ministerio de Consumo y funcionalmente al Ministerio de Sanidad, al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y al propio Ministerio de Consumo.

En esta Agencia trabajan alrededor de 200 profesionales entre la sede de Madrid y los dos laboratorios: el Centro Nacional de Alimentación, ubicado en Majadahonda (Madrid) y el Laboratorio de Biotoxinas Marinas, en Vigo.

De su estructura destacan el Consejo de Dirección, que vela por la consecución de los objetivos de la Agencia, y los Órganos de Asesoramiento y Coordinación: la Comisión Institucional y el Consejo Consultivo, como ejemplos del papel fundamental de la AESAN como organismo integrador y de consenso que coordina las actuaciones de las administraciones en todo el territorio así como con la sociedad, favoreciendo su participación activa en los asuntos relacionados con la seguridad alimentaria y la nutrición. Además, la AESAN cuenta con un Comité Científico, para evaluar los posibles riesgos que afecten a la salud de las personas consumidoras, actuando como referencia nacional en esta tarea.

El trabajo de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición persigue los siguientes objetivos:

- Promover la seguridad alimentaria teniendo en cuenta la sostenibilidad y respeto al medio ambiente.
- Desarrollar estrategias y acciones para facilitar el acceso a dietas y estilos de vida más saludables, con el fin de prevenir la obesidad y el sobrepeso y ayudar a reducir las desigualdades en salud.
- Proporcionar información objetiva y de calidad para las personas consumidoras y demás partes interesadas.

En el ámbito de la seguridad alimentaria la AESAN ofrece garantías e información objetiva a las personas consumidoras y a todos los actores implicados, entre ellos los agentes económicos del sector agroalimentario español. Además, coordina las labores de inspección alimentaria llevadas a cabo por las distintas administraciones públicas. También es la encargada de alertar sobre alimentos que conlleven un riesgo a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Informacion (SCIRI). La red de alerta funciona 24horas al día / 7días a la semana coordinándose acciones, tanto a nivel nacional como europeo e internacional.

En el área de nutrición, desarrolla la Estrategia NAOS (Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad) que impulsa y coordina políticas y actuaciones para fomentar una alimentación saludable y la práctica de la actividad física, promocionando acciones educativas e informativas dirigidas a las personas consumidoras. Busca facilitar el acceso de la ciudadanía a opciones y entornos más saludables, con el objetivo de prevenir la obesidad, en especial en la infancia y así disminuir las desigualdades en salud.

La Agencia es, además, el punto de contacto en España de las instituciones europeas y mundiales en materia de seguridad alimentaria y nutrición, destacando su papel en la elaboración de la normativa alimentaria y en su interpretación.

RESUMEN EJECUTIVO

La actividad de esta Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) ha estado marcada por la publicación del *Real Decreto 495/2020, de 28 de abril, por el que se desarrolla la estructura orgánica básica del Ministerio de Consumo y se modifica el Real Decreto 139/2020, de 28 de enero, por el que se establece la estructura orgánica básica de los departamentos ministeriales* y por la declaración de la pandemia de la COVID-19.

La aprobación del Real Decreto 495/2020 supuso el cambio de la dependencia orgánica de la Agencia, pasando de depender exclusivamente del Ministerio de Sanidad, al que se adscribía orgánicamente desde su nacimiento, al recién creado Ministerio de Consumo y, en concreto, a la Secretaría General de Consumo y Juego, la cual, asume la Presidencia del organismo.

Asimismo, en el propio Real Decreto se establece en la disposición adicional séptima que la AESAN tendrá una dependencia funcional del Ministerio de Consumo, del Ministerio de Sanidad, a través de la Secretaria General de Sanidad, y del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través de la Secretaría General de Agricultura y Alimentación, en la esfera de sus respectivas competencias". Esta triple dependencia funcional de la AESAN se materializó con la creación y regulación de la Comisión de Coordinación interministerial, en el año 2021, cuando esta memoria ve la luz. Esta nueva adscripción funcional a tres departamentos ministeriales diferentes redundará en una visión integral de las cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria y la nutrición saludable y, a la postre, en un beneficio para todas las personas consumidoras.

Por otra parte, la irrupción de la pandemia por el virus SARS-CoV-2 ha condicionado de manera determinante la actividad de la Agencia durante el año 2020. A pesar de que tanto la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y otros organismos científicos de reconocido prestigio concluyeron que no hay ninguna evidencia de que los alimentos puedan ser una fuente o una vía de transmisión de este coronavirus, hay que reconocer que esta pandemia impuso una importante presión en los sistemas alimentarios así como en el trabajo diario de la AESAN, activándose diferentes mecanismos para garantizar la seguridad alimentaria y, en general, para mantener el trabajo habitual con el fin último de que la ciudadanía tenga a su disposición alimentos sin riesgos y de calidad nutricional.

La prestación tradicional del servicio de tipo presencial se vio impedida por las restricciones impuestas por el estado de alarma decretado y hubo que organizar de inmediato el trabajo a distancia, desde el propio domicilio de los empleados públicos. En ningún momento, las funciones quedaron desatendidas y en ciertas unidades como el Centro Nacional de Alimentación, se lograron mantener algunas actividades presenciales indispensables como laboratorio nacional de referencia en el análisis alimentario.

En este contexto, las personas consumidoras y consumidoras plantearon muchas preguntas en relación con el virus y los alimentos; si se podía transmitir el virus mediante los envases utilizados, o a través del agua, el papel de las mascotas en la transmisión, la forma de lavar los alimentos cuando llegábamos a casa o si se debía utilizar el lavavajillas. Por ello en la página web de la Agencia se creó una sección dedicada a la COVID-19 y a la seguridad alimentaria donde pueden consultarse una gran variedad de documentos elaborados por diferentes autoridades oficiales ofreciendo información rigurosa, con base científica y útil para la población general y personas interesadas en la cadena alimentaria.

Esta memoria recoge las actividades realizadas en la Agencia durante el año 2020 divididas en 5 apartados: SEGURIDAD ALIMENTARIA; NUTRICIÓN: alimentos y dietas saludables y sostenibles; COORDINACIÓN Y TRANSPARENCIA; MEJOR GESTIÓN DE LOS RECURSOS, MAYOR PROTECCIÓN y por último, MÁS COMUNICACIÓN PARA TODOS Y TODAS. Como novedad este año se incluye este resumen ejecutivo para facilitar su lectura.

La ciencia como pilar para la toma de decisiones en seguridad alimentaria

Durante el año 2020, el Comité Científico de la AESAN ha aprobado siete informes que se publicaron en la página web:

- Informe sobre la idoneidad de los requisitos adicionales de higiene aplicables a la leche cruda destinada a la venta directa al consumidor final.
- Informe en relación a la seguridad del uso de tres soluciones acuosas de peróxido de hidrógeno, ácido acético y ácido peracético como coadyuvantes tecnológicos para la desinfección bacteriana del agua de lavado de cítricos y pimientos en las plantas de procesado.
- Informe sobre el impacto del consumo de alimentos "ultra-procesados" en la salud de las personas consumidoras.
- Informe sobre la aplicación en España del sistema Nutri-Score de información sobre la calidad nutricional de los alimentos.
- Informe de revisión y actualización de las Recomendaciones Dietéticas para la población española.
- Informe sobre el tamaño de muestra de aves de corral o lagomorfos que se puede considerar representativa para su inspección post mortem en el matadero.
- Informe sobre el riesgo asociado al consumo de complementos alimenticios que contienen curcumina como ingrediente.

Por otro lado, el trabajo conjunto con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria continuó potenciándose y para dar la máxima difusión de las actividades, la AESAN, como Punto Focal de la EFSA en España, elaboró en 2020 un vídeo informativo acercando la institución a todas las partes interesadas.

La legislación alimentaria como herramienta básica para garantizar alimentos seguros.

La AESAN ha participado en este año en la tramitación de 69 normativas de la UE. En el ámbito nacional, destaca la publicación, a iniciativa de este organismo y del Ministerio de Consumo, del Real Decreto 1086/2020, 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. Esta norma 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. Para dar a conocer la publicación de la norma, se desarrollaron y publicaron diversos materiales (vídeo e infografía) bajo el título “Alimentos cercanos y seguros”.

Para conseguir que toda esta normativa sea interpretada de forma armonizada en el conjunto del territorio del Estado, en este periodo, además, se han redactado 11 notas interpretativas y 24 documentos de orientación, procedimientos o planes nacionales, aprobados en la Comisión Institucional de la AESAN.

Durante el 2020, y sobre todo por medios telemáticos, la AESAN ha participado en 150 reuniones de carácter nacional y 277 internacionales en representación del país, fundamentalmente en el seno de la Comisión Europea.

Bases de datos para una adecuada gestión de los riesgos

El Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos fue, un año más, la sección específica más visitada de la web, y reflejo del trabajo de muchas partes implicadas de la cadena alimentaria. Solo por citar algunos datos durante el año, la AESAN gestionó 10.070 tramitaciones de nuevas industrias y hasta 2.517 nuevos productos alimentarios fueron incorporados a esta base de datos.

También, para hacer más sencilla la búsqueda de toda la información que maneja, la AESAN ha desarrollado tres nuevos buscadores:

- Buscador de declaraciones nutricionales y de propiedades saludables con el objetivo de que los personas consumidoras y todos los interesados puedan contar con un buscador sencillo de usar, intuitivo y versátil que les ayude a familiarizarse con las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables que figuran en los alimentos que se comercializan en el país, conociendo así cuáles están autorizadas, en qué condiciones, así como las advertencias de seguridad, en su caso.
- Buscador de complementos alimenticios y alimentos para grupos específicos de población, que contiene información, hasta ahora únicamente accesible para las autoridades competentes, y que, en aras de una mayor transparencia, se proporciona a la ciudadanía la información del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos
- Buscador de informes del Comité Científico con el fin de facilitar la localización de sus 118 informes publicados hasta 2020. El buscador tiene versiones en español e inglés y utiliza las palabras clave que figuran en cada informe.

Alimentos bajo control

A finales del año el *Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2021-2025* fue aprobado. Este Plan es el documento marco que describe 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 normativa a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta los puntos de venta al consumidor final. Es un documento integral, coordinado con 4 ministerios diferentes, CC.AA., ciudades autónomas y municipios que marcará el control de los alimentos durante los próximos 5 años.

Resultado de todo ese control en el año anterior la Agencia elaboró y publicó el “*Informe anual del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria en España 2019*”, incluyendo información acerca de los resultados de los controles de las autoridades competentes, inspecciones y análisis efectuados conforme al PNCOCA; el tipo y el número de casos de incumplimiento de la legislación; y las medidas adoptadas para garantizar el funcionamiento eficaz del plan nacional.

A lo largo del año 2020 la Red de Alerta Alimentaria mantuvo su actividad 24 horas al día / 7días a la semana. A través del Sistema coordinado de intercambio rápido de información (SCIRI) se gestionaron un total 633 expedientes relativos a productos alimentarios en los que ha estado implicada España, de los cuales 356 correspondieron a alertas, 166 a informaciones, 103 a rechazos de productos en frontera y 8 a los clasificados como “varios”.

En general hay que destacar que se ha producido un aumento en el número de expedientes de alerta del 21,5 % respecto a 2019. El 46 % fueron debidas a peligros detectados en productos de origen vegetal, el 37 % en productos de origen animal, el 12 % en el grupo de otros productos; y un 5 % correspondió a materiales en contacto con alimentos.

En relación con la categoría del peligro, las notificaciones relativas a la detección de peligros químicos han sido del 51 %, seguido de las relativas a peligros biológicos con un 24 %. Los riesgos físicos representaron un 5 %. Por último, un 20 % 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. En relación con la comunicación de las alertas alimentarias, en el año 2020 se han realizado 46 publicaciones en la página web de la AESAN. Ademas se ha publicado la memoria del SCIRI correspondiente al año 2019.

El trabajo de los dos laboratorios, el Centro Nacional de Alimentación (CNA) y el Laboratorio Europeo de referencia de Biotoxinas Marinas (EURLMB) fue fundamental para el control oficial de alimentos y constituye un pilar básico de la Red Española de Laboratorios de Seguridad Alimentaria (RELSA). El CNA realizó 4 estudios prospectivos, 22 validaciones de métodos de análisis, organizó 13 ensayos de intercomparación y participó en otros 32 a nivel europeo.

Nutrición saludable.

En el 2020, la AESAN avanzó en su objetivo de fomentar una nutrición y alimentación saludable, la práctica de la actividad física, y facilitar el acceso a la ciudadanía a opciones y entornos más saludables con el objetivo de luchar contra la obesidad y las desigualdades en la salud, en especial en la infancia. Este año se presentan los resultados del Estudio ALADINO 2019 sobre ALimentación, Actividad física, Desarrollo INfantil y Obesidad en España, y se publicó la Evaluación intermedia del cumplimiento de los acuerdos de reducción de los nutrientes azúcar, sal, grasa total y grasa saturada, en las subcategorías de alimentos acordadas en el PLAN de ciertos sectores de la fabricación y la distribución. También se dio a conocer el informe de resultados del programa de "Intervención de promoción de hábitos saludables en el ámbito laboral" (IPHASAL).

La calidad nutricional entró por primera vez en el PNCOCA 2021-2025, conformándose específicamente el Programa 16 sobre el control oficial de menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares.

Dentro de la edición XIII de los Premios Estrategia NAOS, que reconocieron hasta 19 iniciativas nacionales de gran valor, María de los Ángeles García, más conocida como Boticaria García, fue galardonada con el Premio Estrategia Naos De Especial Reconocimiento por su importante contribución a la divulgación de hábitos saludables de alimentación en las redes sociales.

Más comunicación para las personas consumidoras

En este año la Agencia ha dado un paso adelante en su labor comunicativa sobre seguridad alimentaria y nutrición, acercando la información, rigurosa y con base científica, a las personas consumidoras y demás actores interesados del sector agroalimentario español.

Esta labor como unidad editora se ha desarrollado como nunca antes finalizando 17 publicaciones sobre temas relacionados con la seguridad alimentaria y nutrición y con una marcada vocación de servicio público. Estas acciones constituyeron, además, una herramienta efectiva para luchar contra los bulos y la desinformación.

Dos campañas institucionales vieron la luz en este año: la campaña para la Reducción del Consumo de Azúcar "*#Azúcar,TeDejo",* y la campaña sobre Nutrición Saludable y Prevención de la Obesidad Infantil "*Pon más héroes en tu plato, y llena tu vida de superpoderes".*

Para consolidar a la AESAN como un referente en alimentación que cada vez interesa más a la ciudadanía, se han respondido 2.804 consultas directas de ciudadanos así como 89 iniciativas parlamentarias (38 procedentes del Congreso de los diputados y 51 del Senado). Se han firmado 11 convenios de colaboración con entidades públicas y privadas.

Finalmente debe destacarse el trabajo en el entorno digital público. En el 2020 se ha creado una nueva url más sencilla www.aesan.gob.es, y actualizado la portada web con la finalidad de facilitar el acceso de los usuarios al amplio contenido que incluye, incorporando asimismo una nueva versión del video de presentación. Además, y para estar más cerca de la ciudadanía se han lanzado, con muy buena acogida, los perfiles oficiales de la AESAN en redes sociales (Twitter, Instagram, Facebook, YouTube, y LinkedIn).

En definitiva, desde el 2001, y también durante este año 2020 tan particular, en la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición se ha trabajado para que la ciudadanía tenga a su disposición alimentos sin riesgos y de calidad nutricional, alentando un consumo seguro, saludable y sostenible.

A. SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. EVALUACIÓN DE RIESGOS Y COOPERACIÓN CIENTÍFICA

Las políticas de seguridad alimentaria tienen como objetivo principal proteger a las personas consumidoras y mantener su confianza en los productos alimenticios europeos, basándose para ello en las tres fases 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 mencionadas.

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 las personas consumidoras que pueden producirse como consecuencia de su exposición a peligros de origen alimentario.

1.1.1. COMITÉ CIENTÍFICO

La AESAN tiene las funciones de facilitar a las Administraciones competentes el soporte técnico y la evaluación de riesgos en materia de seguridad alimentaria para su utilización en sus actuaciones normativas y ejecutivas, facilitando la coordinación de las entidades implicadas.

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 el trabajo de los grupos de expertos que realizan actividades de evaluación de riesgos en el marco de las actuaciones de la Agencia.

El Comité Científico tiene la función de impulsar, coordinar y aunar las actuaciones en materia de evaluación de riesgos alimentarios. Además, se le asigna las funciones de identificación y evaluación de los riesgos emergentes.

La AESAN en su papel de Secretaría Técnica del Comité Científico realiza funciones tales como prestar apoyo científico-técnico al Comité y a los grupos de personas expertas, 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.

Los curriculum vitae resumidos de los miembros del Comité Científico están disponibles en este enlace de la página web de la AESAN.

Durante el año 2020 el Comité Científico celebró cinco sesiones plenarias (16 de enero, 4 de marzo, 17 de junio, 23 de septiembre y 25 de noviembre) y cinco reuniones de grupos de trabajo. En la reunión de 23 de septiembre se contó con la presencia del Ministro de Consumo, D. Alberto Carlos Garzón Espinosa, que destacó su compromiso para fortalecer el papel del Comité Científico y de la propia AESAN. La mayoría de las reuniones se han realizado por videoconferencia.

Reunión del Comité Científico celebrada el 23 de septiembre de 2020 con la presencia del Ministro de Consumo D. Alberto Carlos Garzón Espinosa.

NOMBRE	ORGANISMO
Montaña Cámara Hurtado	Universidad Complutense de Madrid
David Rodríguez Lázaro	Universidad de Burgos

NOMBRE	ORGANISMO
Carlos Alonso Calleja	Universidad de León
Pablo Fernández Escámez	Universidad Politécnica de Cartagena

NOMBRE	ORGANISMO
Álvaro Daschner	Hospital de la Princesa de Madrid
Rosa María Giner Pons	Universidad de Valencia
Elena González Fandos	Universidad de La Rioja
Jordi Mañes Vinuesa	Universidad de Valencia
Alfredo Martínez Hernández	Universidad de Navarra
Carmen Rubio Armendáriz	Universidad de La Laguna
Mª José Ruíz Leal	Universidad de Valencia
Pau Talens Oliag	Universidad Politécnica de Valencia

NOMBRE	ORGANISMO
Carlos Franco Abuín	Universidad de Santiago de Compostela
Mª José González Muñoz	Universidad de Alcalá de Henares
Esther López García	Universidad Autónoma de Madrid
Sonia Marín Sillué	Universidad de Lleida
Francisco Morales Navas	Consejo Superior de Investigaciones Científicas
Victoria Moreno Arribas	Consejo Superior de Investigaciones Científicas
María del Puy Portillo Baquedano	Universidad del País Vasco
Magdalena Rafecas Martínez	Universidad de Barcelona

Miembros del Comité Científico de la AESAN

1.1.1.1. Informes del Comité Científico

Durante el año 2020 se han aprobado siete informes que 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 al inglés para mejorar la visibilidad internacional de los mismos.

Informe sobre la idoneidad de los requisitos adicionales de higiene aplicables a la leche cruda destinada a la venta directa al consumidor final

El Comité opinó que las medidas de gestión del riesgo relacionadas con leche cruda destinada a la venta directa al consumidor final propuestas se pueden considerar, en el caso de que se cumplan todas ellas, adecuadas para proporcionar un elevado nivel de protección a las personas consumidoras de este producto. Además, se recomienda establecer una vida útil de 3 días.

Existen numerosos riesgos microbiológicos que pueden estar presentes en la leche cruda, por lo que se considera que es un alimento peligroso para la salud del consumidor si no se cumplen de forma estricta los criterios establecidos, especialmente la refrigeración y el proceso de hervido de la leche antes de su consumo.

Se recomienda incluir en el etiquetado una advertencia para evitar que el consumo de leche cruda sin seguir las medidas exigidas pueda suponer un riesgo para la salud.

Informe en relación a la seguridad del uso de tres soluciones acuosas de peróxido de hidrógeno, ácido acético y ácido peracético como coadyuvantes tecnológicos para la desinfección bacteriana del agua de lavado de cítricos y pimientos en las plantas de procesado

El Comité Científico concluyó que, basándose en la información facilitada por la empresa que solicitó la evaluación y, teniendo en cuenta la composición y condiciones de uso propuestas, el uso de las soluciones acuosas como coadyuvantes tecnológicos no implicaba riesgo para la salud del consumidor.

Informe sobre el impacto del consumo de alimentos "ultra-procesados" en la salud de las personas consumidoras

Relacionar el grado de procesado de un alimento con un efecto en la salud no puede hacerse independientemente de la composición del alimento ya que la calidad nutricional no depende solo de la intensidad o complejidad del procesado sino de la composición final que presente el alimento. Los estudios existentes demuestran que la sustitución de alimentos no procesados en la dieta por alimentos ultra-procesados genera efectos perjudiciales sobre la salud. Sería necesario realizar estudios epidemiológicos que comparen el impacto sobre la salud de dietas con alto consumo de alimentos procesados que contienen aquellos ingredientes que parecen contribuir a la generación de problemas de salud, frente a dietas basadas en alimentos procesados que no presentan dichos ingredientes en su composición.

Informe sobre la aplicación en España del sistema Nutri-Score de información sobre la calidad nutricional de los alimentos

El Comité consideró que la propuesta de adaptación del sistema Nutri-Score realizada por la AESAN, incluyendo el aceite de oliva, mejora la consideración de un producto que presenta beneficios nutricionales en base a su contenido en ácido oleico y supone una mejora de dicho sistema de etiquetado nutricional frontal.

Informe de revisión y actualización de las Recomendaciones Dietéticas para la población española

El objetivo del informe fue establecer unas recomendaciones dietéticas para la población española, basadas en alimentos, de acuerdo con la mejor evidencia disponible que integren objetivos de salud y sostenibilidad y sirvan de base para la elaboración de unas guías alimentarias. Para ello, se revisaron distintas guías alimentarias basadas en alimentos y disponibles a nivel nacional e internacional para su comparación y adaptación al modelo español.

Desde el Comité Científico recomendó adoptar una dieta saludable y sostenible caracterizada por un predominio de alimentos de origen vegetal y un consumo moderado de alimentos de origen animal. En concreto, se recomienda consumir 2-4 raciones/día de hortalizas (crudas y cocidas), 3-5 raciones/día de fruta (sustituible ocasionalmente por zumo), 4-6 raciones/día de cereales (preferiblemente integrales), 2-4 raciones/semana de legumbres, 2-4 raciones/día de leche y derivados, 2-4 raciones/ semana de carne (preferiblemente de pollo o conejo y no más de 2 raciones/semana de carne roja), al menos 2 raciones/semana de pescado (1-2 raciones/semana de pescado azul), y 2-4 huevos/semana. En todos los casos se debe potenciar el consumo de productos de temporada y de proximidad.

Además, en el informe se recomienda el consumo diario de agua (1,5-2,5 litros) y de aceite de oliva virgen (preferiblemente en crudo), así como el consumo semanal de frutos secos sin sal añadida. La ingesta calórica debe estar equilibrada con el gasto calórico. Las grasas no deberían superar el 30 % de la ingesta calórica total, vigilando la presencia de grasas saturadas. El consumo de azúcar libre debería ser inferior al 10 % de la ingesta calórica total y el consumo de sal por debajo de 5 gramos diarios (equivalentes a menos de 2 g de sodio por día), evitando en lo posible los alimentos con azúcares y sal añadida. Por último, se debería reducir el desperdicio de alimentos como medida adicional para cuidar el planeta y contribuir a un entorno más sostenible para las generaciones futuras.

Informe sobre el tamaño de muestra de aves de corral o lagomorfos que se puede considerar representativa para su inspección *post mortem* en el matadero

El Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 recoge la posibilidad de que las autoridades competentes decidan someter a la inspección, en lugar de a todos los animales, a una muestra representativa de aves o lagomorfos, siempre que se cumplan una serie de requisitos.

El informe documenta un estudio para establecer lo que sería una muestra representativa para la inspección post mortem de estos animales. Se ha señalado que la prevalencia de decomisos en aves y/o lagomorfos, así como los tamaños de las manadas o lotes sometidos a inspección son algunos de los parámetros de interés para proponer un método de muestreo. De este modo se ha puesto de manifiesto, según la bibliografía, que las prevalencias o porcentajes de decomiso tanto de aves como de lagomorfos no alcanzarían nunca el 2 %.

Desde un punto de vista estadístico la población objeto de estudio se ajustaría a una distribución binomial. Para el caso de lotes o manadas de menor número, el cálculo del tamaño mínimo de muestra vendría dado por una distribución hipergeométrica. Se ha podido calcular el rango de tamaños de muestra para tamaños de población pequeños, así como la forma de realizar todos los cálculos. Se recomienda que el momento de realizar el muestreo durante el sacrificio del lote se escoja de forma aleatoria a lo largo del período de sacrificio de la manada o lote.

Informe sobre el riesgo asociado al consumo de complementos alimenticios que contienen curcumina como ingrediente

El Comité Científico ha considerado que la ingesta diaria admisible (IDA) establecida para la curcumina como aditivo es aplicable a la curcumina como ingrediente de un complemento alimenticio, pero no a la suma de todos los curcuminoides, aunque la curcumina es su componente mayoritario. Además, considera que, al no existir información sobre la ausencia de efectos adversos en menores de 18 años, no sería conveniente proporcionar complementos alimenticios que contengan curcumina a menores de esta edad.

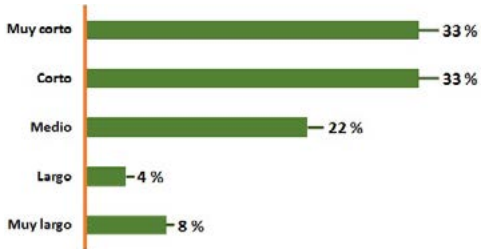
Del mismo modo, no se ha establecido la seguridad de la curcumina como ingrediente de complementos alimenticios durante el embarazo y la lactancia. Por ello, no se recomienda su consumo como ingrediente de complementos alimenticios durante el embarazo ni la lactancia, ya que la curcumina y sus metabolitos se transfieren vía leche materna a los lactantes. Además, se recomienda que el etiquetado de los complementos alimenticios recoja la cantidad de curcumina entre sus ingredientes.

1.1.2. OTRAS ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN DE RIESGOS

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.

Opinión sobre el informe de evaluación de riesgos recibido



Tiempo empleado por la AESAN para la prestación del servicio

1.1.2.2. Seguimiento de la actividad de evaluación de riesgos de otros organismos

Con el fin de obtener información de referencia para la elaboración de informes del Comité Científico, se ha realizado el seguimiento y recopilación de las evaluaciones de riesgo publicadas en las páginas web de las Agencias de seguridad alimentaria o entidades equivalentes de 14 países.

1.1.2.3. Participación en redes

Se forma parte de la Red temática de excelencia de la evaluación cuantitativa de riesgos biológicos en España (BIOQURA) creada en 2017 y coordinada por la Universidad Politécnica de Cartagena. 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 sobre el tamaño de muestra de aves de corral o lagomorfos que se puede considerar representativa para su inspección post mortem en el matadero.

También se participa en la Red científica de Nuevos Alimentos de la EFSA, que tiene por objeto facilitar el intercambio de información entre las personas evaluadoras del riego 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.

1.1.2.4. Bases de datos

» **Límites máximos de contaminantes y otros parámetros de interés sanitario en alimentos**

En 2020 se ha actualizado la base de datos de los límites máximos publicados durante este año tanto a nivel nacional como de la Unión Europea. Se han modificado 73 registros y se han creado nuevas etiquetas de parámetros y de grupos de alimentos.

» **Expertos en seguridad alimentaria y nutrición**

En 2020, se recibieron 2 solicitudes de inscripción de expertos para la base de datos de expertos en seguridad alimentaria y nutrición. Se ha actualizado la base de datos con las nuevas solicitudes de inscripción.

» **Buscador de informes del Comité Científico**

Los informes del Comité Científico se publican en la página web de la AESAN, clasificados por tipo de riesgo y por año de aprobación. Además, en 2020 se puso en marcha un buscador de informes con el fin de facilitar la localización en la página web de la AESAN de los 118 informes publicados hasta 2020. El buscador tiene versiones en español e inglés y se basa en las palabras clave que figuran en cada informe.

1.2. ACTIVIDADES EN MATERIA DE COOPERACIÓN CIENTÍFICA

Como parte fundamental de la etapa de Evaluación de Riesgos se encuentra la cooperación científica con otros organismos, tales como la 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.

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

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), creada en enero de 2002 mediante el Reglamento (CE) Nº178/2002 con el objetivo de aportar base científica a la gestión de riesgos en materia alimentaria, constituye una fuente independiente de asesoramiento científico y técnico en materia de alimentos y piensos, siendo su función principal la evaluación y la comunicación de los riesgos asociados a la cadena alimentaria. El sistema de evaluación de riesgos en alimentos en Europa se basa en la cooperación entre la EFSA y la comunidad científica de los Estados miembros.

La AESAN es la encargada de realizar la coordinación a nivel nacional de las actividades de la EFSA y ostenta la representación de España en el Foro Consultivo (Advisory Forum) y en la Red de Puntos Focales. Además, como Punto Focal de la EFSA en España, coordina la participación de los expertos nacionales en las redes científicas de la EFSA y las actividades de las dos redes de expertos nacionales que brindan su apoyo a los representantes españoles en las redes científicas de la EFSA. También coordina las organizaciones colaboradoras con la Autoridad, de conformidad con lo establecido en el artículo 36 del Reglamento (CE) Nº 178/2002, entre otras tareas.

Este trabajo, fundamental para la AESAN, conlleva una dotación económica y se ha ido incrementando en los últimos años. Las actividades que realiza la agencia en esta materia son:

» **Foro Consultivo (Advisory Forum) de la EFSA**

Este órgano es el vínculo de conexión entre la EFSA y las autoridades nacionales

de seguridad alimentaria. Está presidido por el Director Ejecutivo de la Autoridad y constituido por representantes de los 27 Estados miembros de la Unión Europea (UE), Islandia y Noruega; también cuenta con la participación de Suiza, los países candidatos a la UE y la Comisión Europea como observadores. En este foro consultivo se articulan los temas prioritarios vinculados con el ámbito de la actividad de la EFSA: Estrategias y prioridades científicas, organización y recursos, programas de trabajo o nuevos riesgos emergentes. Se reúne cuatro veces al año, dos de ellas coincidiendo con la Presidencia Europea.

Con carácter general, la AESAN participa en todas las reuniones plenarias coordinando las aportaciones de España a las agendas, así como el trabajo previo y posterior a las mismas.

Dentro de las actividades llevadas a cabo en el año 2020, se mantuvieron cuatro reuniones plenarias virtuales en los meses de abril, julio, octubre y diciembre. Además de las reuniones plenarias, este Foro Consultivo organiza grupos específicos de trabajo en los que participan los representantes de los Estados miembros para el desarrollo de algunas de sus tareas. En concreto, la AESAN está participando en los grupos que se relacionan a continuación:

Grupo de trabajo para el desarrollo de las capacidades formativas (Capacity Building).
Este grupo cuenta con la participación de 16 Estados miembros y la colaboración de la EFSA y la Comisión Europea como observadores. Se creó en septiembre de 2016 con el fin de evaluar la situación europea en formación en evaluación de riesgos y desarrollar una estrategia para la creación de actividades formativas armonizadas en la UE en esta materia, establecer a largo plazo un refuerzo en estas actividades y presentar una posible propuesta sobre cómo conseguir este fin a través de diferentes pasos intermedios. En el año 2020, se presentó al Foro Consultivo de la EFSA el trabajo realizado y liderado por España (AESAN) y Alemania (BfR) titulado: *"Towards a European framework for education in food safety risk assessment. Business case to establish a European excellence label & a master's degree in food safety risk assessment".* Tras recibir su apoyo, se creó un nuevo grupo de trabajo para la realización de un estudio de viabilidad para el desarrollo de una etiqueta de excelencia europea a corto plazo y de un máster de evaluación de riesgos en la cadena alimentaria a largo plazo, financiado por la EFSA.

Grupo de discusión "Future of Partnerships" (AFDGFoP)
Este grupo del Foro Consultivo de la EFSA se centra en el diseño de nuevas posibles formas de colaboración de la Autoridad con los Estados miembros, en coherencia con los nuevos fondos y oportunidades que ofrece el Reglamento de Transparencia (RT). El grupo, creado a finales del año 2020, asesora al Foro Consultivo y a la EFSA sobre los aspectos horizontales y transversales del marco de las colaboraciones y el entorno operativo, lo que permitirá, principalmente, el desarrollo de proyectos de colaboración en materia de evaluación de riesgos. El grupo continuará su labor hasta el año 2022. La AESAN representa a España, tanto en el trabajo del grupo como en las reuniones que se celebran.

» **Punto Focal (Focal Point) de la EFSA en España**

Los Puntos Focales de la EFSA constituyen la red de apoyo técnico a las actividades del Foro Consultivo de la Autoridad, por tanto, son el nexo entre las distintas organizaciones y expertos nacionales, los Estados miembros y la EFSA, facilitando las evaluaciones del riesgo y permitiendo a la Autoridad y a los Estados miembros intercambiar puntos de vista y obtener información experta de alta cualificación.

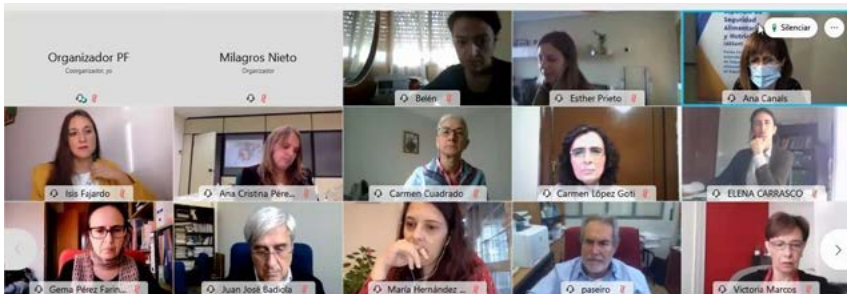
En España, la AESAN es Punto Focal y lleva a cabo un gran número de actividades encaminadas a facilitar la cooperación con la EFSA y los distintos organismos y expertos científicos nacionales en materia de evaluación de riesgos.

En el año 2020, las tareas a realizar por los Puntos Focales aumentaron considerablemente, especialmente las de comunicación, formación y cooperación científica, duplicándose también su dotación presupuestaria.

Con el objetivo de dar la máxima difusión de las actividades que la AESAN realiza como Punto Focal de la EFSA en España, la agencia elaboró en 2020 un video informativo que se ha difundido ampliamente a través de diversas plataformas (boletín digital, página web, redes sociales, etc.).

Las principales tareas realizadas en el año 2020 por la AESAN como Punto Focal de la EFSA en España fueron las siguientes:

Participación en las reuniones de la Red de Puntos Focales de la EFSA para coordinar la cooperación científica de las organizaciones y expertos españoles con la Autoridad. La AESAN, habitualmente, participa en todas las reuniones plenarias llevadas a cabo en esta red, así como en los *check-point meetings,* reuniones de apoyo enfocadas a hacer un seguimiento de las actividades de los puntos focales y facilitar su realización. En el año 2020, la AESAN participó en las cuatro reuniones anuales de la red y en el ejercicio de crisis organizado por la EFSA centrado en la COVID-19 y dirigido a los Puntos Focales, y varios *check-point meetings*.



Coordinación y gestión de las organizaciones españolas colaboradoras con la EFSA (Artículo 36 del Reglamento (CE) Nº 178/2002).- Este artículo define en una lista las instituciones españolas (universidades, centros públicos de investigación, etc.), que pueden colaborar con la Autoridad en sus tareas y solicitar, formalmente, su participación en las convocatorias de proyectos que ésta realiza. En el año 2020, se incorporaron dos nuevas organizaciones continuándose con la labor de incorporación de nuevas entidades. Actualmente, más de 300 organizaciones europeas forman parte de ella, siendo España el Estado miembro que participa con mayor número de instituciones (36), la mayoría universidades y centros de investigación.

La AESAN organizó una jornada el 5 de febrero de 2020, que contó con la participación de la EFSA, la Dirección General de Investigación del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades (MICINN), el Instituto de Salud Carlos III (ISCIII) y las organizaciones colaboradoras para impulsar un alineamiento entre fondos de investigación y prioridades en el ámbito de la evaluación de riesgos en seguridad alimentaria en la UE y, específicamente, en España. Por ello, se dieron a conocer las oportunidades de financiación de proyectos y las prioridades de la EFSA para los próximos años.

Gestión y coordinación de la representación nacional en las Redes Científicas de la EFSA

Estas redes, formadas por organizaciones representantes de los Estados miembros, son fundamentales para la cooperación científica de éstos con la Autoridad. Su objetivo es armonizar la evaluación del riesgo, evitar la duplicidad de trabajos y facilitar el desarrollo de la cooperación científica. La AESAN coordina y designa los representantes de las 17 redes científicas actualmente existentes en la EFSA, organiza anualmente una reunión de coordinación con los representantes nacionales para hacer un seguimiento del trabajo y de las reuniones realizadas por dichas redes y para poner en común los temas abordados en las mismas y el intercambio de información entre dichas redes y la EFSA. El 6 de octubre de 2020 tuvo lugar esta reunión anual V reunión de coordinación con los representantes nacionales de las redes científicas de la EFSA.

Gestión y coordinación de la Red Nacional de Riesgos Emergentes y la Red Nacional de Nanotecnología en el ámbito alimentario

Ambas redes creadas por esta Agencia buscan potenciar el fortalecimiento de las capacidades investigadoras y de evaluación de riesgos. Mantienen una actividad encaminada al apoyo a la red correspondiente de la EFSA, junto con la coordinación e intercambio de información en sus respectivas áreas de trabajo en España.

La Red Nacional de Riesgos Emergentes en el ámbito alimentario se encarga de la identificación y evaluación de riesgos emergentes según las directrices establecidas por la EFSA con el apoyo del Comité Científico y con la colaboración de las comunidades autónomas. Además, da apoyo al representante nacional en la Red de Intercambio de Riesgos Emergentes (EREN) de la EFSA. En esta Red Nacional participa, también, la Red Gallega de Riesgos Emergentes (RISEGAL) y la Red Portuguesa de Riesgos Emergentes coordinada por ASAE (Autoridad portuguesa de Seguridad Alimentaria). El día 17 de noviembre de 2020 se celebró la IV reunión de la Red Nacional de Riesgos Emergentes en el ámbito alimentario centrada, de forma monográfica, en las implicaciones del SARS-CoV-2 en la seguridad alimentaria. La AESAN elaboró y publicó en su página web y en sus redes sociales un vídeo para dar mayor difusión a los temas tratados.

La Red Nacional de Nanotecnología en el ámbito alimentario fue creada para dar apoyo al representante nacional en la Red Científica para la Evaluación de Riesgos de las Nanotecnologías en los Alimentos y Piensos (NANO) de la EFSA. Esta Red Nacional impulsa las capacidades y recursos disponibles desde un punto de vista integral que comprende tanto las aplicaciones de la nanotecnología en la alimentación como los aspectos legales, analíticos, medioambientales y toxicológicos derivados de su uso. En el año 2020 se celebró la VIII reunión de esta red.

Gestión de las consultas realizadas por los Estados miembros

El Punto Focal recibe consultas de los Estados miembros para recabar información sobre determinados temas de carácter científico. Dichas consultas se remiten para su contestación a nivel nacional a los expertos correspondientes. Asimismo, las consultas recibidas a nivel nacional se trasladan a la red de puntos focales para ser respondidas por los Estados miembros. De esta forma, se fomenta y facilita la colaboración científica entre los puntos focales. Durante este año 2020 se gestionaron un total de 24 solicitudes (2 realizadas por España y 22 procedentes de otros Estados miembros).

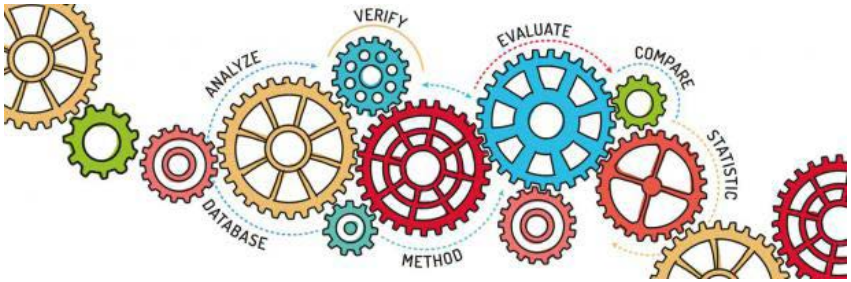
Impulso de la cooperación científica entre España y la EFSA mediante la difusión de la información relacionada con la evaluación y la comunicación de riesgos a nivel nacional

Esta labor se realiza mediante contactos específicos; el mantenimiento de la sección de Punto Focal de la página web de la AESAN y su actualización con las últimas novedades e iniciativas; su publicación en los perfiles de la AESAN en las redes sociales y la elaboración de un boletín digital que incluye esta información y que, posteriormente, se envía a más de 500 personas interesadas y se publica en la página web periódicamente.

Adaptación de mensajes relevantes, opiniones científicas, encuestas, informes técnicos, herramientas y otro material de la EFSA

Fomento del uso de la plataforma Knowledge Junction por la comunidad científica

Durante el año 2020, se ha potenciado el uso de esta plataforma entre la comunidad científica, actualizando la información e incluyendo un total de 17 informes del Comité Científico de la AESAN, tanto en inglés como en español.



Proyecto EU-RAA (Agenda europea de evaluación de riesgos)

Este proyecto es uno de los pilares de la cooperación entre los Estados miembros y la EFSA para crear una agenda común de prioridades en la evaluación de riesgos. Su objetivo es evitar la duplicación y promover la cooperación científica y el *networking*. En el año 2020, en base a este proyecto, se ha apoyado la formación de consorcios entre la comunidad científica española y el resto de Estados miembros como respuesta a los proyectos y expresiones de interés europeos. Además, se ha puesto a disposición de las organizaciones interesadas el catálogo de ideas de proyectos de investigación para buscar posibles sinergias y formar consorcios.

Actividades científicas financiadas por la EFSA

Como consecuencia de la implementación del Reglamento de Transparencia (UE) 2019/1381, se aumenta considerablemente el presupuesto anual de la EFSA. El 65% de este presupuesto financiará la cooperación científica entre la Autoridad y los Estados miembros. La financiación de la Autoridad se concreta en distintas actividades científicas que pueden ser realizadas a través de convenios o contratos. Desde Punto Focal, se da la máxima difusión a estas convocatorias con apoyo técnico al solicitante para la tramitación de las mismas, actuando como nexo de unión entre los interesados y la EFSA. Esta tarea se realiza mediante la colaboración en la búsqueda de socios, el intercambio y difusión de las convocatorias y su financiación. También, se solicita desde la EFSA la difusión de información de actividades científicas financiadas por otros organismos tales como la Comisión Europea (Horizon 2020).

» **Red de Expertos en Comunicación (CEN)**

Esta red de expertos de la EFSA colabora con el Foro Consultivo en la identificación de los aspectos prioritarios en materia de comunicación en el marco del análisis de riesgos. Entre sus tareas está compartir información y conocimientos sobre la percepción pública, evaluar actividades de comunicación y sus resultados para aprender de la experiencia. Está compuesta por integrantes de los 27 Estados miembros de la UE, Islandia y Noruega, así como observadores de Suiza y países candidatos a la UE.

Esta red, al igual que la de Punto Focal, trabaja junto con la EFSA en el fomento de las buenas prácticas en la comunicación de evaluaciones de riesgos en la cadena alimentaria, garantizando la transparencia y promoviendo la coherencia de los mensajes que se emiten en la UE.

La AESAN participa en la red dando apoyo a las actividades en materia de comunicación que derivan de la EFSA mediante la coordinación de la difusión y, en su caso, de la publicación en la página web de la AESAN tanto de las opiniones como de los informes científicos y otros aspectos de comunicación de interés. También, se da apoyo a campañas específicas para la difusión de aspectos relacionados con la seguridad alimentaria y/o la nutrición y se participa en grupos de trabajo específicos creados dentro de esta red. En concreto, se está colaborando en el grupo de desarrollo de guías específicas de comunicación, que está actualizando y desarrollando los nuevos formatos de las guías de comunicación en consonancia con el nuevo Reglamento de Transparencia en la evaluación de riesgos de la cadena alimentaria.

Para llevar a cabo la coordinación de las actividades en materia de comunicación, este grupo mantiene reuniones plenarias con carácter semestral. Durante el año 2020, se han mantenido dos reuniones virtuales, la primera el 28 y 29 de abril y la segunda el 19 y 20 de octubre.Esta red de expertos está colaborando en el desarrollo del Plan estratégico de comunicación que establece el Reglamento de Transparencia, de conformidad con el mandato recibido de la Comisión. Como miembro de la red, se da apoyo a la EFSA mediante la difusión de cuestionarios y participación en entrevistas con vistas a conocer las buenas prácticas y mecanismos de comunicación, tanto a nivel interno (nacional) como con la UE o con terceros países, así como en la difusión de la consulta pública del informe técnico realizado por la EFSA.

» **Sounding Board**

La EFSA y la Comisión Europea crearon en el año 2020 este consejo con el objetivo de informar a las partes interesadas sobre la situación de la implementación del Reglamento de Transparencia, recabar sus comentarios y abordar cualquier duda, o problema, que pudiera surgir en el proceso. El Consejo está compuesto por 13 partes interesadas, 3 miembros del Foro Consultivo de la EFSA (representantes nacionales de España, Suecia y Hungría) y la DG SANTE, estando operativo hasta el 27 de marzo de 2021, fecha de entrada en vigor del Reglamento. La AESAN participó en tres reuniones en el año 2020.

1.2.2. PROYECTO “RISK CHARACTERIZATION OF CIGUATERA FOOD POISONING IN EUROPE”, EUROCIGUA

EuroCigua comenzó en abril del año 2016. Se trata de un Proyecto Marco de Colaboración - *Framework Partnership Agreement* (FPA) - para la caracterización del riesgo de ciguatera en Europa. La AESAN, durante el año 2020, ha liderado el proyecto asumiendo su coordinación junto con la participación de catorce importantes Instituciones científicas procedentes de seis Estados miembros (España, Portugal, Francia, Alemania, Grecia y Chipre) formando un equipo multidisciplinar de excelencia con expertos mundiales en el campo de las ciguatoxinas. EuroCigua se divide, a su vez, en cuatro subproyectos: Gestión y Coordinación Científica, del que la propia AESAN es la Institución líder; Epidemiología, liderado por el Centro Nacional de Epidemiología del Instituto de Salud Carlos III (CNE-ISCIII); Evaluación de las ciguatoxinas en productos de la pesca y el medio ambiente, liderado por el Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA); y Caracterización de las ciguatoxinas presentes en la UE incluyendo el desarrollo de materiales de referencia del que la Institución líder es la Universidad de Vigo (UVIGO). Además, cuenta con el asesoramiento del Foro Consultivo, integrado por destacados expertos internacionales en el campo de las ciguatoxinas, procedentes de EE.UU y Japón, así como de instituciones europeas como la EFSA, el Centro Europeo para la Prevención y el Control de las Enfermedades (ECDC) y el Centro Común de Investigación, más conocido por JRC, creando así un equipo multidisciplinar de excelencia.

Dentro de las actividades de coordinación, el año 2020 ha sido un año definitivo para la integración de datos de los distintos Acuerdos Específicos y la obtención de conclusiones que permitan caracterizar el riesgo de intoxicación por ciguatera en Europa. Para ello, la AESAN ha organizado numerosas reuniones de coordinación en formato virtual que han permitido asegurar la calidad de los resultados plasmados en el informe científico final publicado ya en mayo de 2021. Dicho informe aportará una discusión integradora de todos los datos analizados, así como las principales conclusiones que permitirán caracterizar el riesgo de ciguatera en Europa.

Durante todo el proyecto se ha asegurado una comunicación fluida entre los distintos miembros del proyecto con el objetivo final de dar cumplimiento a las actividades programadas y a las tareas asignadas, favoreciendo la difusión del proyecto y las colaboraciones con otros expertos e instituciones.

Además, en este último año la AESAN, como coordinadora del proyecto EuroCigua, organizó el primer Seminario Internacional sobre la Ciguatera en Europa, que se celebró los días 14 y 15 de octubre con motivo de la finalización de EuroCigua. El seminario tuvo lugar en formato virtual y contó con un total de 100 participantes. Entre ellos se encontraban todos los socios y colaboradores mencionados anteriormente, así como diversos expertos de alto nivel procedentes de otras partes del mundo como Estados Unidos, Canadá, Noruega, Australia y Japón, así como instituciones de índole internacional como la FAO.

Además, teniendo en cuenta los resultados obtenidos y los nuevos objetivos y retos que queden por abordar, el seminario fue una gran oportunidad para intercambiar opiniones de expertos y valorar la posible continuidad del proyecto.

Dentro de sus actividades de comunicación y difusión, cabe destacar la elaboración de un video científico divulgativo que resume los principales hallazgos del proyecto, así como las conclusiones alcanzadas y acciones de futuro que se abordaron en este seminario.

2. PROMOCIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Las actividades desarrolladas en la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición en el ámbito de la promoción de la seguridad alimentaria se encuadran en los siguientes bloques:

MEDIDAS DE GESTIÓN DEL RIESGO EN ALIMENTOS	COORDINAR E INFORMAR SOBRE LA POSICIÓN DE ESPAÑA	RGSEAA	ESTUDIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
• Formular propuestas para nuevos desarrollos normativos • Promover la simplificación y unificación de las normas • Planificar, coordinar y desarrollar estrategias de actuación en relación con las enfermedades de transmisión alimentaria	• Representar a España, 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

MEDIDAS DE GESTIÓN DEL RIESGO EN ALIMENTOS

La gestión del riesgo, como una parte importante del proceso de análisis del riesgo, que es la base de la toma de decisiones en el ámbito de la seguridad alimentaria, es fundamental de cara a garantizar los altos estándares de seguridad de los alimentos que se producen y consumen en la Unión Europea.

Dentro de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición su gestión se aborda tradicionalmente según el tipo considerado: riesgos químicos, biológicos y nutricionales.

2.1. GESTIÓN DE RIESGOS QUÍMICOS

2.1.1. CONTAMINANTES EN ALIMENTOS

La labor de la gestión del riesgo de los contaminantes se centra en el establecimiento de límites máximos, elaboración de códigos de buenas prácticas y elaboración de recomendaciones de consumo, todos ellos para minimizar la exposición del consumidor a las sustancias que, presentes en cierta cantidad en los alimentos, pueden causar daños en su salud.

Esta tarea se lleva a cabo fundamentalmente desde los grupos de trabajo de la Comisión Europea, ya que la legislación de contaminantes se encuentra armonizada mediante el Reglamento 1881/2006, de 19 de Diciembre de 2006, de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. Los límites máximos de este reglamento se actualizan teniendo en cuenta las opiniones científicas de la EFSA.

En este sentido, para establecer las medidas de gestión del riesgo en forma de límites máximos, se trabaja a nivel de tres grupos de trabajo técnicos de la Comisión: contaminantes agrícolas, contaminantes industriales y medioambientales y contaminantes orgánicos persistentes. El trabajo desarrollado en estas reuniones durante el año 2020 ha dado como resultado la aprobación en la sección de Seguridad toxicológica y Nuevos Alimentos del Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos, y posterior publicación de diferentes reglamentos para el establecimiento de niveles de MCPD en aceites y grasas de uso alimentario, el contenido en hidrocarburos aromáticos policíclicos en productos cárnicos y de la pesca ahumados, o las cantidades permitidas de alcaloides de la pirrolicidina, todos ellos importantes para nuestro país. Asimismo, se ha establecido el contenido máximo de perclorato, tanto en productos alimenticios que contribuyen de manera significativa a la exposición en general, como en aquellos relacionados con grupos vulnerables de la población (lactantes y los niños de corta edad). Estas medidas son lo suficientemente exigentes como para proteger a toda la población de consumidores europeos y en muchos casos han venido acompañados de sus correspondientes indicaciones de muestreo y análisis de laboratorio.

Hay ocasiones en que, aunque existan límites máximos establecidos, es necesario hacer un especial hincapié en ciertas poblaciones vulnerables. Para ello se elaboran Recomendaciones de consumo. Estas actuaciones se realizan a nivel nacional de cada Estado miembro, ya que se tienen en cuenta las particularidades dietéticas de cada segmento de población en cada país. De esta manera, durante este año 2020, la AESAN ha emitido Recomendaciones de consumo de hortalizas de hoja para la población infantil por presencia de nitratos y Recomendaciones para el autoconsumo de

carne de caza silvestre por presencia de metales (plomo). La publicación de Recomendaciones de consumo es un trabajo continuo por parte de la AESAN cuyo resultado puede verse dentro de la sección habilitada especialmente para la ciudadanía.

Asimismo, se han fijado criterios para homogeneizar la interpretación de la legislación, mediante la elaboración del Documento guía para la aplicación armonizada de la legislación sobre acrilamida.

Además de lo anterior, y dentro de la labor de elaboración de normativa en gestión del riesgo y con el fin de contar con el punto de vista del sector en cuanto a disponibilidad de datos o viabilidad de las diferentes medidas, durante este año se ha mantenido contacto con ASEMAC (Asociación Española de la Industria de Panadería, Bollería y Pastelería) y la empresa Alkaliber en relación al establecimiento de límites máximos de alcaloides del opio en semillas de amapola; con SNE/ANDI (asociación nacional de fabricantes de productos dietética infantil) respecto a la fijación de límites de acción para MOAH (Hidrocarburos Aromáticos de Aceites Minerales) en preparados para lactantes y de continuación; con diversos agentes del sector (destacando FIAB) sobre la posible futura fijación de límites máximos de Ocratoxina A (OTA) en jamón y queso así como la modificación de los ya existentes; también con varios agentes del sector (como ACES -Asociación de cadenas Españolas de Supermercados-) sobre el debate en la fijación de límites máximos de tetrahidrocannabinol (THC) en semillas de cáñamo y sus derivados; con AEFC (Asociación española de fabricantes de cereales) sobre la presencia de toxinas DON (deoxinivalenol) y T2/HT-2 (toxinas de tricotecenos) en cereales y derivados debido a la futura actualización de límites máximos en estos contaminantes; y con FRUCOM y Almendrave por el debate sobre la fijación de límites máximos de ácido hidrocianhídrico (HCN) en almendras.

Por último, relacionado con la Comisión de expertos en HBM (Human Biomonitoring), es preciso destacar que en 2020 se asistió a la primera reunión sobre la elaboración de un Real Decreto para la creación del Nodo Nacional de Biomonitorización Humana, del Ministerio de Sanidad y del que formará parte la AESAN en el futuro.

2.1.2. INGREDIENTES TECNOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS

Los ingredientes tecnológicos de los alimentos se corresponden con los aditivos, enzimas y aromas alimentarios, que cuentan con legislación armonizada en la UE, y los coadyuvantes tecnológicos, para los cuales, salvo alguna excepción, es de aplicación la legislación específica que existe en España.

Los trabajos correspondientes a la gestión del riesgo de los ingredientes tecnológicos se basan fundamentalmente en identificar las condiciones en que los mismos pueden utilizarse en condiciones de seguridad y plasmarlas en la legislación. Para ello, se participa en los Grupos de Trabajo de la Comisión sobre aditivos, aromas y enzimas.

Como en años anteriores, la AESAN ha participado en la actualización de la legislación de aplicación (fundamentalmente del Reglamento (CE) Nº 1333/2008, sobre aditivos alimentarios, Reglamento (UE) Nº 231/2012, por el que se establecen las especificaciones de los aditivos que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) Nº 1333/2008, y Reglamento (CE) Nº 1334/2008, sobre los aromas y determinados ingredientes con propiedades aromatizantes que se utilizan en los alimentos). Estas actualizaciones han sido necesarias como consecuencia de la remisión de solicitudes para autorizar nuevos aditivos y aromas, o para modificar las condiciones de empleo de aquellos que ya estuviesen autorizados. En la mayoría de los casos, ha sido precisa una opinión de seguridad emitida por la EFSA, que se ha utilizado para tomar una decisión sobre las condiciones que, en su caso, debería autorizarse el empleo de cada uno de esos ingredientes, de tal forma que se garantizase la seguridad de las personas consumidoras que se exponen a los mismos.

Asimismo, se han fijado criterios nacionales para homogeneizar la interpretación de la legislación, mediante la elaboración de las siguientes notas interpretativas:

- Aditivos en productos cárnicos tradicionales curados.
- Uso del aditivo E 153 en sal: sal negra.
- Dosis máxima recomendada de ascorbatos en lomos de atún.
- Aclaración sobre el estatus de vinagre tamponado.
  (procedente del ámbito UE).

Son aspectos vitales en este ámbito verificar la seguridad de los aditivos y aromas, así como determinar si son necesarias medidas de gestión del riesgo adicionales. En este sentido, cabe destacar los trabajos realizados en 2020 a nivel europeo, con la Comisión Europea y los Estados miembros, en relación a la vigilancia del uso y consumo de los aditivos y aromas alimentarios, y que se ha materializado en la redacción de un documento de trabajo que refleja el modo en que dicha tarea debería llevarse a cabo y que, por tanto, será fundamental para la preparación de la Recomendación que la Comisión Europea pretende publicar durante el año 2021 para estandarizar el procedimiento que debe seguirse en el desarrollo de esta actividad para conseguir resultados comparables entre los Estados miembros.

En el ámbito de los aditivos, se mantuvieron reuniones con asociaciones del sector de los derivados cárnicos en relación a los aditivos utilizados en derivados de carne. Cabe señalar los contactos mantenidos con este sector para informar de la intención de la Comisión Europea de revisar los niveles de nitritos y nitratos establecidos actualmente en el Reglamento (CE) Nº 1333/2008 sobre aditivos alimentarios.

Durante el año 2020, la AESAN ha realizado además un trabajo considerable con el sector, CC.AA., Comisión Europea y Estados miembros para la fijación de un criterio de uso de ascorbatos en lomos de atún, mostrando a la Comisión Europea y Estados miembros la necesidad de establecer un nivel de uso adecuado.

En lo que se refiere a los coadyuvantes tecnológicos, continua el proyecto para publicar el Real Decreto sobre coadyuvantes tecnológicos. El hecho más destacable es que ha

concluido el periodo de consulta que se abrió para permitir a la industria trasladar sus comentarios y remitir las solicitudes sobre las sustancias en las que estaban interesados. Se espera que el proyecto de real decreto inicie su tramitación normativa a lo largo de 2021.

En 2020 la AESAN participó en la reunión anual de la Organización de la Viña y el Vino (OIV), ocasión en la que la representante de la AESAN finalizó su mandato como vicepresidenta de la Comisión IV sobre "Seguridad y Salud", al expirar su periodo máximo de 3 años.

2.1.3. MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS

La AESAN ha participado en el Grupo de Trabajo de la Comisión Europea sobre materiales en contacto con alimentos donde en este año 2020 se han fijado criterios homogéneos para la interpretación de la legislación, la diseminación de conocimiento, así como la actualización de la legislación de aplicación, fundamentalmente la de plásticos, concretamente la enmienda número 15 del Reglamento (UE) Nº 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, publicada en septiembre de 2020, y la de plásticos reciclados, que no se pudo finalizar en 2020 pero que, previsiblemente, se publicará a lo largo del año 2021. La autorización de los procesos de reciclado de plásticos para su uso alimentario es una de las medidas que la AESAN ha propuesto y se han integrado dentro del I Plan de Acción de Economía Circular 2021-2023, promovido por el Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico.

Es necesario destacar también los trabajos realizados en relación a los materiales plásticos que contienen en su composición bambú u otras fibras vegetales no autorizadas. Tales materiales se consideran no conformes con la legislación que les aplica, Reglamento (UE) Nº 10/2011 y, por tanto, su comercialización no estaría permitida. La Comisión Europea y los Estados miembros acordamos unánimemente la adopción de medidas para hacer cumplir la legislación, basándola en los criterios y razonamientos reflejados en el documento que resume las discusiones mantenidas en el seno del Grupo de Expertos en materiales en contacto con alimentos sobre el uso y puesta en el mercado de materiales y artículos a base de bambú y otros constituyentes similares y la nota relativa a las medidas adoptadas en relación a la comercialización de objetos destinados a entrar en contacto con alimentos en cuya composición se incluye bambú o fibras de otro material vegetal no autorizado.

Tras la publicación de esta nota se han mantenido sucesivos contactos con el sector con objeto de aclarar dudas sobre la aplicación de la misma.

2.1.4. RESIDUOS DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS Y DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS EN LOS ALIMENTOS

A lo largo del año 2020, esta Agencia ha participado 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, se 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 las personas consumidoras, ni a corto ni a largo plazo.

Este trabajo se ha visto reflejado en la aprobación y publicación de 10 nuevas modificaciones del Reglamento (CE) Nº 396/2005, que establece de manera armonizada en la Unión Europea los Límites Máximos de Residuos (LMR) de plaguicidas permitidos en los alimentos. De entre ellos, cabe citar que, como resultado de los trabajos desarrollados en el grupo de trabajo de fijación de límites máximos de clorato en alimentos, se publicó el Reglamento (UE) 2020/749 de la Comisión de 4 de junio de 2020 que modifica el anexo III del Reglamento (CE) Nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de clorato en determinados productos. Como autoridad competente del estado miembro evaluador, la AESAN ha continuado atendiendo los contactos bilaterales con la EFSA y con la empresa que presentó la solicitud para el establecimiento del expediente para el establecimiento de una tolerancia a la importación relativa al tiabendazol en mangos.

Asimismo, se ha publicado el Reglamento de Ejecución (UE) 2020/585 de la comisión de 27 de abril de 2020 relativo a un programa plurianual coordinado de control de la Unión para 2021, 2022 y 2023 destinado a garantizar el respeto de los límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos de origen vegetal y animal y a evaluar el grado de exposición de las personas consumidoras a estos residuos.

Por otra parte, tras la detección, en septiembre de 2020, y posterior notificación a través de la red de alerta europea (Rapid Alert System for Food and Feed -RASFF-), de la presencia de niveles elevados de óxido de etileno en determinados lotes de semillas de sésamo originarias o procedentes de la India, que habían sido introducidos en la Unión Europea, se adoptó de manera urgente por la Comisión, tras el voto favorable de los Estados miembros, *el Reglamento de ejecución (UE) 2020/1540 de la Comisión, de 22 de octubre de 2020, por el que se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1793 en lo relativo a las condiciones especiales a la importación establecidas a las semillas de sésamo procedentes de la India.*

Como documento de interés, se ha elaborado una Guía rápida uso del modelo EFSA PRIMo para la evaluación de riesgo rápida en el contexto del SCIRI RASFF, que se ha publicado en el apartado de "interpretaciones normativas" de la web de la AESAN.

Esta Agencia ha venido trabajando en 2020 en un cuadríptico relativo a los residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos. El documento está centrado en desmontar bulos sobre el uso de hormonas y antibióticos en la producción de alimentos de origen animal que con cierta facilidad corren por internet y las redes sociales, por lo que desde la AESAN queremos seguir contribuyendo a mejorar el conocimiento de

las personas consumidoras sobre el actual sistema de seguridad alimentaria y control oficial, aportando información rigurosa y contrastada científicamente.

En relación a los residuos de medicamentos veterinarios, en el 2020, se ha 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 se ha participado, y prestado asesoramiento, en la Comisión Nacional del Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR).

Por último, en el ámbito de la gestión de residuos, se ha jugado un importante papel en 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. Ejemplos 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.

2.1.5. GESTIÓN DEL RIESGO RELATIVO A LAS AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS

Este año los trabajos en este ámbito vienen marcados por la publicación de la refundición de la Directiva 98/83/CE sobre agua potable mediante la Directiva (UE) 2020/2184. Esta incluye todas las modificaciones que se han venido sucediendo en el tiempo, además de novedades en materia de economía sostenible y el derecho al acceso de la población al agua potable de calidad. La transposición de esta directiva debe hacerse antes de enero de 2023 y se han iniciado los trabajos para la modificación de la legislación nacional de aguas envasadas.

2.2. GESTIÓN DE RIESGOS BIOLÓGICOS

Los peligros biológicos incluyen bacterias, virus, parásitos, priones, biotoxinas marinas y otros compuestos como la histamina, que pueden estar presentes en los alimentos, en particular en los de origen animal. Algunos de estos peligros han supuesto importantes riesgos para la salud pública, como *Salmonella, Listeria monocytogene*s o Encefalopatía espongiforme bovina (EEB). Por lo tanto, debe evitarse la exposición de los consumidores a las mismas a través de los alimentos.

En el ámbito de la UE existe un amplio marco jurídico para garantizar la seguridad alimentaria en Europa, que ha ido aumentando con el tiempo la confianza de los consumidores y previniendo diferentes crisis alimentarias. Esta normativa se basa en los dictámenes científicos de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) e incluye los siguientes elementos:

- Un enfoque coordinado y holístico hacia la higiene de los alimentos, cubriendo todos los eslabones de la cadena alimentaria.
- La evaluación de la seguridad y la calidad de todos los tipos de productos alimenticios mediante el establecimiento de criterios microbiológicos.
- Establecimiento de programas de control de la salmonela y otras zoonosis transmitidas por los alimentos para reducir el riesgo para la salud pública y sentar las bases para la adopción de medidas de gestión de estos riesgos.
- El control eficaz de las encefalopatías espongiformes transmisibles (EEB, tembladera) con medidas armonizadas en los Estados miembros.
- Garantía de que la irradiación de alimentos se lleve a cabo solo en los productos permitidos por la normativa, conforme a las finalidades previstas y en las instalaciones autorizadas.

Las medidas sobre la seguridad biológica de los alimentos son complementarias a otras normas, como las relativas a:

- Bienestar animal (en la granja, en el transporte y durante el sacrificio)
- Subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH)
- Alimentación animal

Además, de acuerdo con la estrategia de la Comisión Europea "De la granja a la mesa", la normativa en materia de seguridad alimentaria debe perseguir también el cambio hacia un modelo alimentario sostenible.

A continuación se detallan las actividades de la AESAN en relación con los riesgos biológicos durante 2020.

2.2.1. REGLAMENTOS DE HIGIENE

Dentro del Grupo de Trabajo sobre Higiene de los Alimentos de la Comisión, los profesionales de la AESAN han trabajado en las modificaciones del *Reglamento (CE) Nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios*, con el fin de incluir disposiciones relativas a la gestión de alérgenos, la donación de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria. Estas modificaciones se incluyen en el Reglamento (UE) 2021/382 publicado ya en el año 2021. Además, se ha trabajado en la modificación del Reglamento de Ejecución 2019/627 para, entre otros asuntos, modificar el método de detección de la biotoxina PSP.

Por otra parte, en el Grupo de Expertos sobre controles oficiales de productos de origen animal se ha debatido la revisión del Anexo III del *Reglamento (CE) 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*, en lo relativo, fundamentalmente, a las secciones acerca de la carne, moluscos bivalvos vivos

y productos de la pesca. Se ha trabajado intensamente, tanto en colaboración de las comunidades autónomas como con los sectores implicados, para proponer diversas modificaciones. Entre las principales novedades están: la posibilidad de realizar el sacrificio de animales peligrosos en la explotación para evitar riesgos para el personal y para el propio bienestar animal; la introducción de la figura del "operador intermediario de moluscos bivalvos vivos" y un modelo de documento de registro armonizado para el comercio intracomunitario de dichos moluscos, así como la modificación de la definición de "congelación rápida" de los productos de la pesca.

2.2.2. DESARROLLO SOSTENIBLE Y FLEXIBILIDAD

En el marco de los trabajos iniciados para fomentar el desarrollo sostenible, la AESAN ha publicado en el BOE el *Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, 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.*

Esta norma 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 y Nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, antes mencionados. Asimismo, se establecen medidas de flexibilidad que permitan algunas excepciones o adaptaciones de los requisitos de los anexos de los Reglamentos (CE) Nº 852/2004 y (CE) Nº 853/2004 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.

Para dar a conocer la publicación de la norma, se desarrollaron y publicaron diversos materiales (vídeo largo, vídeo corto e infografía) bajo el título "Alimentos cercanos y seguros".

Por otro lado, se ha creado un Grupo de Trabajo de seguimiento del Real Decreto 1086/2020, junto con las Comunidades Autónomas, con el objetivo de valorar posibles modificaciones e interpretaciones del mismo.

En este mismo marco, la AESAN ha continuado con los trabajos previos a la tramitación de dos nuevos proyectos normativos:

- **Proyecto 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, 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.

Estos dos proyectos constituyen también una aportación de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición al I Plan de Acción de Economía Circular 2021-2023, liderado por el Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico.

En cuanto a la flexibilidad en la aplicación de la normativa de higiene alimentaria, se ha actualizado, a través del Grupo de Trabajo de alimentos tradicionales con las CC.AA., el listado de excepciones para alimentos con características tradicionales de España, que se ha comunicado a la Comisión Europea. Para ello, se ha tenido en cuenta el Documento de orientación sobre las excepciones para alimentos con características tradicionales en el marco del Reglamento (CE) Nº 2074/2005.

2.2.3. GUÍAS NACIONALES DE BUENAS PRÁCTICAS Y DE APLICACIÓN DEL ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC)

La AESAN ha revisado durante 2020, en grupos de trabajo con las CC.AA., 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 de la Agencia:

- 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 prevención de Anisakis en la cadena de suministros de productos de la pesca (AECOC).
- Guía de aplicación del APPCC en el sector de bebidas refrescantes español (ANFABRA)

2.2.4. GUÍAS DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y DE APLICACIÓN DEL APPCC DE LA UNIÓN EUROPEA

Durante 2020, la 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)
- Guidelines for Good Hygiene Practice for bottled water coolers (WE)

Además, se han publicado las Directrices en materia de higiene para el control de la *Listeria monocytogenes* en la producción de hortalizas ultracongeladas, en cuya revisión ha participado la AESAN.

2.2.5. PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

El grupo de trabajo sobre el control oficial de los productos de origen animal, creado en 2019 con las Comunidades Autónomas para establecer criterios con vistas a la aplicación de los nuevos reglamentos, continúa trabajando en la elaboración y/o actualización de tres documentos:

- Guía de orientación sobre los casos en que realizar procedimientos adicionales a la inspección post mortem de rutina en matadero: una vez acabado el documento, se solicitó una valoración por parte del Comité Científico de los casos planteados.
- Guía de orientación para la verificación oficial de la aplicación correcta por los operadores de empresa alimentaria del criterio de higiene del proceso para *Salmonella* y *Campylobacter* en canales en matadero
- Guía de orientación para los servicios de control oficial sobre la inspección post mortem de una muestra representativa de aves de corral y lagomorfos: con el objetivo de elaborar esta guía, se solicitó un informe al Comité Científico sobre el tamaño de una muestra de aves de corral o lagomorfos que se puede considerar representativa para su inspección post mortem en el matadero.

Por otra parte, se ha iniciado la revisión de la Guía con criterios de orientación en el control oficial de la cadena de producción de atún congelado, dentro del Grupo de Trabajo que se creó para su elaboración. La finalidad de esta revisión es la de adaptar el documento a los nuevos reglamentos de higiene, especificar la documentación a transmitir entre operadores para garantizar la congelación rápida a -18ºC e incluir otras cuestiones sobre el empleo de aditivos.

También se ha continuado con el análisis de los estudios de la capacidad de congelación de los buques de las dos principales asociaciones españolas de cerqueros congeladores de atún y se está trabajando para establecer criterios de validación de la congelación a -18ºC en los buques que se integran en ambas asociaciones.

2.2.6. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

La AESAN ha participado en el Grupo de Expertos de Criterios Microbiológicos de la Comisión Europea que ha elaborado el *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, ha actualizado las Directrices para la verificación del muestreo de *Listeria monocytogenes* en zonas de trabajo y equipos utilizados en la producción de alimentos listos para el consumo cuyo objetivo es proporcionar una herramienta técnica de utilidad a las autoridades competentes para la verificación del cumplimiento del Reglamento (CE) Nº 2073/2005.

2.2.7. ENCEFALOPATÍAS ESPONGIFORMES TRANSMISIBLES (EETS)

La AESAN ha participado en el Grupo de Expertos de EET de la Comisión Europea que ha trabajado, entre otros proyectos, en la modificación del anexo IV del Reglamento (CE) Nº 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la prohibición de alimentar animales de granja no rumiantes, excepto animales de peletería, con proteínas derivadas de animales.

Además, en el seno del grupo se trabajó en otras dos normas que ya se han publicado:

Reglamento (UE) 2020/772 de la Comisión de 11 de junio de 2020 por el que se modifican los anexos I, VII y VIII del Reglamento (CE) Nº 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las medidas de erradicación de las encefalopatías espongiformes transmisibles en las cabras y las razas amenazadas.

Decisión de Ejecución (UE) 2020/919 DE LA COMISIÓN de 30 de junio de 2020 por la que se modifica el anexo de la Decisión 2007/453/CE en lo que se refiere a la situación de Serbia con respecto a la EEB

Reglamento (UE) 2020/1593 de la Comisión de 29 de octubre de 2020 por el que se modifica el anexo X del Reglamento (CE) Nº 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que se refiere al examen adicional de los casos positivos de encefalopatías espongiformes transmisibles en animales ovinos y caprinos

2.2.8. ZOONOSIS

Se ha incluido 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 infección por *Escherichia coli*, campilobacteriosis y triquinelosis.

En relación con la triquina, se publicó el *Reglamento de Ejecución (UE) 2020/1478 de la Comisión de 14 de octubre de 2020 por el que se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375 en lo relativo al muestreo, el método de referencia para la detección y las condiciones de importación respecto al control de las triquinas.*

Con la publicación de este Reglamento se sustituye el método de referencia del Reglamento (UE) 2015/1375 por la norma ISO 18743:2015 para armonizar el método de referencia de la Unión Europea con esta norma internacional.

Por otro lado, se permite el corte de las canales procedentes de cerdos domésticos en más de seis trozos en una sala de despiece situada en las mismas instalaciones o en salas contiguas al matadero, antes de conocer los resultados del análisis de triquina. El operador debe garantizar la plena trazabilidad y la carne nunca puede salir de la sala de despiece hasta que se disponga de los resultados. Esta posibilidad responde a una propuesta de España. En los establecimientos de producción de carne de cerdo ibérico destinados a la elaboración de productos cárnicos específicos el despiece debe hacerse antes del enfriado de las mismas, cuando los resultados del examen de las triquinas no están todavía disponibles.

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

Esta Agencia ha continuado trabajando en el desarrollo de un procedimiento para el control de la gestión de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) en el ámbito alimentario, trazabilidad y control de proteínas animales transformadas, acordándose que fuese redactado por la AESAN y vista en el seno de la Comisión nacional de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano.

La AESAN ha participado en las dos 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).

2.2.10. BIENESTAR ANIMAL

Se han llevado a cabo los trabajos previos a la tramitación oficial del proyecto normativo que regulará la instalación de sistemas de videovigilancia en los mataderos, habiéndose realizado la consulta pública previa del mismo. Con esta norma se pretende garantizar el cumplimiento de la legislación en materia de bienestar de los animales en los mataderos a través de un sistema de videovigilancia que permita la realización de controles de bienestar de los animales adicionales a los que ya se efectúan en los mataderos. Esta herramienta será obligatoria para los operadores y voluntaria para las autoridades competentes que llevan a cabo los controles oficiales en estos establecimientos.

Además, 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) Nº 1099/2009, del Consejo, de 24 de septiembre de 2009, relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza, para lo que se ha publicado una nota interpretativa sobre cuestiones del reglamento que recoge, entre otros, requerimientos del box de sujeción bovino o aspectos sobre la conducción y la sujeción de animales de difícil manejo.*

Se sigue trabajando en el procedimiento normalizado de trabajo (PNT) “Actuaciones del Servicio Veterinario Oficial ante el sacrificio de animales por rito religioso”. Este documento tiene como objetivo armonizar los controles oficiales a realizar por el Servicio Veterinario Oficial en los mataderos para verificar el cumplimiento de los requisitos de bienestar animal establecidos en la normativa cuando se efectúe el sacrificio por rito religioso. Para ello, se han recogido en el texto diversos aspectos documentales, así como de infraestructuras, equipamiento y de manejo de los animales.

Además, se han creado 4 grupos de trabajo mixtos constituidos por MAPA, CC.AA. de ganadería, CC. AA. de salud pública y la AESAN para tratar diversos temas de bienestar animal en los que es necesario la cooperación entre las administraciones de ganadería y salud pública. Los grupos abordarán los siguientes asuntos:

- Comunicación de incumplimientos bienestar animal desde matadero (excepto broilers)
- Comunicación de lesiones de caudofagia en matadero.
- Modificación del procedimiento ya existente sobre la detección de insuficiente bienestar animal en explotaciones de pollos de engorde en matadero.
- Modificación de los procedimientos normalizados de trabajo (PNT) de transporte.

2.2.11. 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 2019 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. La AESAN junto con la Comisión Europea ha continuado trabajando en la evaluación de 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 y que se espera finalice en el 2021.

2.3. GESTIÓN DE RIESGOS NUTRICIONALES

2.3.1. INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

En este año se ha puesto en marcha el Sistema de Información Alimentaria en la Unión Europea, consistente en una base de datos de 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, la AESAN 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 trabajado en la redacción del proyecto de Real Decreto por el que se regula la utilización del etiquetado nutricional frontal Nutri-Score.

2.3.2. DECLARACIONES NUTRICIONALES Y DE PROPIEDADES SALUDABLES EN LOS ALIMENTOS

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ha puesto en marcha un nuevo buscador de "Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables" con el objetivo de que cualquier persona interesada se pueda informar a través de un buscador sencillo de usar, intuitivo y versátil que les ayude a familiarizarse con las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables que figuran en los alimentos que se comercializan en nuestro país, conociendo así cuáles están autorizadas, en qué condiciones, así como las advertencias de seguridad.

También se ha creado un Buscador de complementos alimenticios y alimentos para grupos específicos de población, que contienen información, hasta entonces únicamente accesible para las autoridades competentes, que completa, en aras de una mayor transparencia, a la que venía facilitándose en el Registro General Sanitario relativa a las empresas alimentarias registradas en España.

Es destacable la tramitación de una solicitud de autorización de declaración de propiedades saludables de acuerdo al artículo 13(5) del Reglamento (CE) Nº 1924/2006 así como la aprobación de las dos siguientes notas interpretativas:

- Nota interpretativa sobre el uso de Declaraciones nutricionales en cremas:
- Nota interpretativa sobre el empleo de la Declaración " Sin azúcar" como declaración nutricional adaptada de " Sin azúcares" en un alimento:

Por otro lado, en los debates que se han mantenido en el seno del grupo de expertos de la Comisión Europea sobre declaraciones nutricionales y de propiedades saludables, se ha constatado que existen diferentes interpretaciones por parte de los Estados miembro en lo que se refiere al uso del término "probiótico", lo que, a su vez, implica una situación no armonizada en el mercado de la Unión. Para aclarar esta situación, la AESAN ha elaborado una nota informativa sobre el uso del término "probiótico/s" en la etiqueta de los productos alimenticios, tanto de fabricación nacional como de otros países de la Unión Europea. En todos los casos, estos productos deben cumplir con el requisito de seguridad.

Una última tarea importante es el asesoramiento al sector alimentario y la elaboración de 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.

2.3.3. ALIMENTOS PARA GRUPOS ESPECÍFICOS

En 2020, se ha continuado trabajando en el desarrollo del Reglamento (UE) Nº 609/213, respecto a la normativa que queda pendiente de elaboración, es decir, 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 EFSA sobre la edad adecuada para la introducción de la alimentación complementaria en lactantes y niños de corta edad. De las 2-3 reuniones previstas vía «*task force*», en las cuales se tenía previsto elaborar un borrador de texto que sería posteriormente presentado en la reunión de grupos de expertos de Alimentos para Grupos Específicos de la Comisión, sólo se celebró una reunión, a causa de la crisis sanitaria provocada por la COVID-19.

Desde el 22 de febrero de 2020, el *Reglamento Delegado (UE) 2016/127, 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 preparados para lactantes y preparados de continuación, así como a los requisitos de información sobre los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad,* es de total aplicación salvo en lo relativo a los preparados para lactantes y preparados de continuación elaborados a partir de hidrolizados de proteína. Por tanto, queda derogado el *Real Decreto 867/2008, de 23 de mayo, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria específica de los preparados para lactantes y de los preparados de continuación,* salvo en lo relativo a los preparados para lactantes y preparados de continuación elaborados a partir de hidrolizados de proteína.

La Comisión Europea trasladó al grupo de expertos de Alimentos para Grupos Específicos la petición de la industria de los preparados para lactantes y los preparados de continuación, con motivo de la total aplicación del Reglamento Delegado (UE) 2016/127 el 22 de febrero de 2021. Hasta esta fecha, el Reglamento Delegado (UE) 2016/127 era

de total aplicación salvo en lo relativo a los preparados para lactantes y preparados de continuación elaborados a partir de hidrolizados de proteína. El nuevo reglamento delegado exige que aquellos preparados que contengan nuevos hidrolizados de proteína deben ser evaluados por la EFSA. Debido a la situación de pandemia provocada por la COVID-19, se han producido retrasos tanto por parte de los operadores económicos a la hora de presentar sus productos con hidrolizados de proteína a la EFSA, como por parte de la EFSA para llevar a cabo estas evaluaciones. Como consecuencia de ello, se ha solicitado enmendar el Reglamento Delegado (UE) 2016/127, retrasando su total aplicación por un periodo de 12 meses, esto es, hasta el 22 de febrero de 2022 en lo relativo a los preparados para lactantes y preparados de continuación elaborados a partir de hidrolizados de proteína.

2.3.4. ALIMENTOS PARA USOS MÉDICOS ESPECIALES

A partir del 22 de febrero de 2020, el *Reglamento Delegado (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, es de aplicación también para los alimentos para usos médicos especiales destinados a lactantes quedando derogado, en su totalidad, el Real Decreto 1091/2000 por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria específica de los alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales.*

A partir de esa fecha, los alimentos para usos médicos especiales destinados a satisfacer las necesidades nutricionales de los lactantes deberán, además, cumplir las disposiciones establecidas en el Reglamento Delegado (UE) 2016/127.

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 Común 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 300 expedientes relativos a alimentos para usos médicos especiales y se ha tramitado la baja de 21 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 total entrada en aplicación del Reglamento Delegado (UE) 2016/128 de la Comisión, en lo relativo a los alimentos para usos médicos especiales destinados a lactantes, así como el Reglamento Delegado (UE) 2016/127 que afecta a aquellos alimentos para usos médicos especiales destinados a satisfacer las necesidades nutricionales de los lactantes (menores de un año). Han sido más de diez 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 la Asociación Nacional de Fabricantes de Productos de Dietética Infantil (ANDI), que han favorecido la comprensión y el entendimiento de los puntos más novedosos del nuevo Reglamento Delegado.

La Comisión Institucional de la AESAN en su reunión de 16 de diciembre aprobó una nota informativa sobre el nuevo marco legal de los alimentos para usos médicos especiales, con el objetivo de informar a las autoridades competentes y para la aplicación de criterios comunes.

2.3.5. COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

Durante el año 2020 se ha llevado a cabo la revisión y estudio de 806 solicitudes de notificación de complementos alimenticios presentados en la AESAN, correspondientes a complementos comercializados por empresas con domicilio social en otros países de la Unión Europea distintos a España.

Debido a la cantidad de “Nuevos alimentos” que se han aprobado e incorporado para su uso como ingredientes de complementos alimenticios, se ha continuado actualizando el 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 sobre “Complementos alimenticios y alimentos enriquecidos” centrándose en el desarrollo de la legislación europea de aplicación.

En concreto, en el año 2020 se ha trabajado para poder incluir en la Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 10 de junio de 2002, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de complementos alimenticios al “cloruro de nicotinamida ribósido” (nuevo alimento ya autorizado en complementos alimenticios) y al “citrato malato de magnesio”, como fuente de magnesio, en la fabricación de complementos alimenticios, así como en la homogenización de las unidades del “cobre” que figuran para este mineral en el Reglamento (UE) Nº 1169/2011 de información alimentaria facilitada al consumidor.

Asimismo, la AESAN ha participado en el *Heads of Agency - Working Group* de Complementos Alimenticios, para el establecimiento de listas comunitarias negativas y positivas de especies vegetales que puedan emplearse en esta categoría de alimentos, para de armonizar la legislación actualmente dispar que existe entre los diferentes países Estados miembros de la Unión Europea.

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

A nivel del Grupo de trabajo de expertos de la Comisión Europea bajo el Reglamento (CE) 1925/2006, se ha trabajado sobre las especies botánicas que contienen derivados hidroxiantracénicos (HADs). Utilizadas en alimentación en los últimos años por sus propiedades laxantes, la EFSA ha llevado a cabo evaluaciones de seguridad de dichos HADs en 2013 y en 2017. Como consecuencia, se ha determinado que dichos derivados deben limitarse e incluirse dentro del anexo III del Reglamento (UE) Nº 1925/2006, por el que se modifica el anexo III del Reglamento (CE) Nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las especies botánicas que contienen derivados hidroxiantracénicos.

También se ha continuado trabajando en el establecimiento de restricciones para la Monacolina K de la levadura de arroz rojo y catequinas de té verde que se están debatiendo en el seno de la Comisión Europea.

Tras la publicación del informe del Comité Científico de la AESAN sobre *Garcina cambogia,* la AESAN ha propuesto el inicio del procedimiento regulado por el artículo 8 del Reglamento (CE) Nº 1925/2006, para proceder a su evaluación y posible incorporación al anexo III, siendo aceptado por la Comisión Europea y el resto de Estados miembros de la UE.

Por otro lado, se ha propuesto, en el marco del grupo de trabajo de expertos de la Comisión Europea, la posibilidad de armonizar los niveles máximos de vitaminas y minerales para complementos alimenticios en niños y población adulta, así como una nueva revisión, para vitaminas y minerales, de los llamados en inglés, Tolerable Upper Intake level (UL), es decir, el nivel más alto de ingesta de un nutriente a la que es probable que no se observe ningún efecto adverso para la salud en la mayoría de los individuos de la población general. Para ello se ha creado un grupo de trabajo *específico tipo "task force"* en el que participa la AESAN.

2.3.7. NUEVOS ALIMENTOS

Desde la AESAN se ha gestionado cuatro 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 17 solicitudes a nivel de la Unión Europea.

Debido al creciente interés del sector de la industria del cáñamo en el ámbito de la alimentación humana, se ha elaborado una nota interpretativa sobre "Uso del cáñamo y cannabinoides en alimentación", aprobada por la Comisión Institucional del 16 de noviembre de 2020.

La AESAN también 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 13 reglamentos de ejecución en relación con autorizaciones de nuevos alimentos a lo largo del año 2020 en base al artículo 10, así como 2 Reglamentos de ejecución en relación con autorizaciones de alimentos tradicionales de terceros países en base al artículo 14. Toda esta información está disponible en la sección de legislación de la Web de la AESAN.

2.3.8. ALIMENTOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

Se ha continuado el trabajo en el ámbito del *Reglamento (CE) Nº 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 tres reuniones de la Sección de "Alimentos y Piensos Modificados Genéticamente y Riesgos Medio Ambientales" del Comité Permanente de Plantas, Animales, Alimentos y Piensos.

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 previamente a las reuniones del Comité Permanente en el Grupo Técnico de la Comisión Interministerial de Organismos Modificados Genéticamente (CIOGM), participando la AESAN.

En cuanto a la Comisión Nacional de Bioseguridad (CNB), donde se realiza una evaluación medioambiental y de seguridad alimentaria de los expedientes notificados ante la CIOMG, esta Agencia ha participado en un total de 8 reuniones durante este año. La única autorización concedida durante el 2020 es la relativa a la soja modificada genéticamente MON 87708 × MON 89788 × A5547-127.

Por otro lado, se ha participando en el debate generado en la UE desde hace años sobre el alcance y repercusión de las nuevas técnicas de modificación genética, especialmente tras la sentencia del tribunal superior europeo reciente sobre esta materia.

2.3.9. ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

El 10 de diciembre 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, y en el que se encuentran representadas las asociaciones de afectados, los sectores productores, la restauración y expertos del Comité Científico de la AESAN.

Además de llevar a cabo un intercambio de opiniones de todas las partes interesadas, se presentaron los resultados del control oficial de alérgenos, las novedades analíticas en la detección de alérgenos. También se informó sobre el anteproyecto de código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de

empresas de alimentos del comité del códex de higiene de los alimentos y se presentaron los materiales divulgativos publicados por la AESAN.

También se informó sobre las notas desarrolladas por la AESAN:

- Menciones " sin gluten" y "sin lactosa"
- Trigo Espelta.

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 la Federación de Asociaciones de Celíacos de España en relación con la presencia de gluten en lentejas, se identificó como un riesgo para los celiacos y procedió a la elaboración y publicación de una nota informativa sobre la presencia de gluten en lentejas.

Con respecto a la Intolerancia Hereditaria a la Fructosa, la delegación española solicitó a la Comisión en el Comité Permanente de Plantas, Animales y Piensos (Sección: Legislación alimentaria General) de 7 de febrero de 2020, tratar la situación de este grupo de población. La Comisión Europea, aunque consideró esta cuestión importante, no consideró oportuno trabajar ahora en esa línea, debido a otras prioridades. Por ello, se ha trabajado en una nota interpretativa sobre la intolerancia hereditaria a la fructosa, aprobada en la Comisión Institucional de la AESAN el 16 de diciembre de 2020, en la que se habilita la posibilidad de que los operadores puedan utilizar, de forma voluntaria, la expresión "sin fructosa", en tanto se produce un desarrollo normativo en esta materia.

A nivel de la Unión Europea, han continuado los trabajos de Grupos de expertos organizados por el Joint Research Centre, de la Comisión Europea, sobre métodos analíticos, materiales de referencia, etc., en relación con el etiquetado precautorio de alérgenos.

Más información sobre los trabajos del Área de Gestión de Riesgos Nutricionales puede encontrase en los siguientes enlaces web:

AESAN > Seguridad Alimentaria >Gestión de Riesgos > Seguridad nutricional

AESAN > Seguridad Alimentaria >Gestión de Riesgos > Seguridad nutricional > interpretaciones normativas

2.4. 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 122.041 establecimientos o empresas de la cadena alimentaria que funcionan en España, con 133.596 líneas de trabajo o industrias, y
- los 36.011 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, doce 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 cinco CC.AA. 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 CC.AA., 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 2020, la AESAN ha gestionado:

- 10.070 tramitaciones con firma para generación del Nº registro nacional de nuevas industrias.
- 4.781 incorporaciones de los datos de nuevas industrias.
- 6.766 modificaciones (cambios de titularidad, cambios de domicilio, ampliaciones y cambios de actividad y bajas) de los datos de las industrias ya registradas.

» 9 certificaciones sobre datos de industrias inscritas en el Registro.

» 843 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 1.860 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. Cabe destacar el incremento paulatino, desde hace dos años, de las comunicaciones realizadas por empresas de otros Estados miembros ante esta Agencia.

» 2.517 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 3.089 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 CC.AA. que tiene la finalidad de armonizar criterios para la clasificación de las industrias y empresas alimentarias, se rige por la Guía para el Registro Sanitario de las empresas y establecimientos alimentarios, cuya décima revisión se acordó en Comisión Institucional de marzo de 2020, 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.

2.5. COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES A NIVEL EUROPEO E INTERNACIONAL

2.5.1. A NIVEL EUROPEO

En el ámbito de la Unión Europea, se participó tanto a nivel de la Comisión Europea (grupos de expertos y Comité Permanente de Plantas, Animales, Alimentos y Piensos) como a nivel del Consejo de la UE, información que se desarrolla en un apartado específico de esta memoria. Además, se participó en los siguientes grupos:

» **Jefes de Agencias Europeas de Seguridad Alimentaria (HoA).**

Este grupo de carácter informal reúne a las organizaciones responsables en materia de gestión de la seguridad alimentaria en la UE y aborda temas relacionados con la gestión de riesgos alimentarios. Cuenta con la participación de todos los Estados miembros, la Comisión Europea y la EFSA.

En el año 2020, además de asistir a la reunión plenaria mantenida el 29 de septiembre, la AESAN participó en dos reuniones específicas destinadas a abordar la cuestión de la COVID-19 y su repercusión en la seguridad alimentaria.

La AESAN también forma parte de dos grupos de trabajo específicos: Grupo de trabajo de sostenibilidad y Grupo de trabajo de complementos alimenticios. El primero de ellos, tiene como objetivo el desarrollo de actividades que sirvan de apoyo a la Comisión Europea para el desarrollo de la Estrategia «De la Granja a la Mesa» (Estrategia F2F por sus siglas en inglés). Este grupo tuvo en diciembre del año 2020 su primera reunión y hasta la finalización del mismo, prevista en 2023, mantendrá reuniones con carácter periódico mediante subgrupos de trabajo con la entrega de documentos de apoyo. El segundo de ellos, tiene como objetivo disponer de un enfoque común para la gestión y clasificación de otras sustancias con un efecto nutricional o fisiológico utilizadas en, o como, complementos alimenticios, con el fin de obtener un enfoque uniforme de gestión de riesgos en la UE. Este grupo mantuvo una reunión virtual en 2020.

Además, durante el año 2020, la AESAN ha elaborado, junto con otros Estados miembros, un procedimiento para la gestión de la información entre los HoA y los Jefes Veterinarios (CVO).

» **Grupo de expertos en legislación alimentaria y sostenibilidad de los sistemas alimentarios.**

Con el fin de desarrollar la Estrategia F2F de la Comisión Europea, se va a trabajar en un nuevo marco normativo horizontal: “El Reglamento General de Seguridad Alimentaria y Sostenibilidad de los Sistemas Alimentarios”, para ello, se ha creado un grupo de trabajo en el seno del Comité Permanente PAFF, liderado por la DG SANTE, con la participación de las autoridades de los Estados miembros. Las tareas a desarrollar por este grupo estarán relacionadas con la elaboración de propuestas legislativas e iniciativas en el ámbito de la seguridad alimentaria, salud y nutrición, aspectos medioambientales y climáticos, así como asuntos agrícolas y pesqueros.

La AESAN representa a España y, como punto de contacto nacional en dicho grupo, le corresponde la coordinación de las áreas adicionales de sus competencias y emitir la postura española en las tareas derivadas del mismo. La AESAN coordina un grupo específico a nivel nacional en el que participa el Ministerio de Agricultura, el Ministerio de Transición Ecológica y Reto Demográfico y el Ministerio de Sanidad. Su objetivo es elaborar la postura que la AESAN defenderá dentro del grupo de expertos.

2.5.2. A NIVEL INTERNACIONAL

» **Comisión del Codex Alimentarius**

La AESAN es la encargada de representar a España en los asuntos de seguridad alimentaria que se traten en la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius, de la que la Agencia es punto de contacto. A través de la Secretaría de la Comisión Inter-

ministerial para la Ordenación Alimentaria (CIOA), adscrita a esta Agencia, 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 vela por los intereses de las personas consumidoras, siempre bajo el marco de la UE, poniendo en valor, en la medida de lo posible, mejorar el sistema de control oficial de los alimentos y el mantenimiento del alto grado de seguridad alimentaria del que se disfruta 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 la AESAN participan habitualmente 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 el 2020, todas las reuniones de los comités técnicos del Codex fueron anuladas por la COVID-19, excepto la del 43º periodo de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius que, de manera virtual, se celebró del 24 al 26 de septiembre, del 12 al 19 de octubre y del 5 al 6 de noviembre de 2020.

Entre los temas más relevantes que se trataron en este periodo de sesiones se encontraban "El modo de avanzar en los trabajos del Codex Alimentarius ante la pandemia: desafíos y oportunidades estratégicos", bajo el tema 3 del programa, debido al reconocimiento otorgado a la necesidad de utilizar instrumentos y mecanismos innovadores para facilitar el avance en la labor del Codex cuando no se pudieran celebrar reuniones presenciales, y la línea a seguir para la continuación del Anteproyecto de revisión del Código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos, bajo el tema 6.

Asimismo, la Comisión, en el punto referente a asuntos remitidos a la Comisión por los comités del Codex, acordó que el Comité Coordinador Regional del Codex para Europa (CCEURO) seguiría trabajando en cuatro idiomas (español, francés, inglés y ruso) y que la Secretaría del Codex propondría la forma de sufragar los costes adicionales, que esta decisión pudiera suponer, de manera sostenible.

» **Comités y Asambleas de la Organización Mundial de la Salud (OMS).**

La Asamblea Mundial de la Salud es el órgano decisorio supremo de la Organización Mundial de la Salud, su objetivo es trabajar con los gobiernos de los países miembros para conseguir el máximo grado de salud que se pueda lograr para la población.

Durante 2020, se ha continuado con las actividades de coordinación de difusión de la información y con la recopilación de comentarios para elaborar la respuesta de la AESAN a los temas propuestos de su competencia.

» **Comité de Seguridad Alimentaria Mundial.**

Durante el año 2020, la AESAN ha difundido los documentos derivados de la actividad de este comité en los ámbitos de su competencia y ha colaborado en la elaboración de las respuestas nacionales que, en materia de seguridad alimentaria y nutrición, se gestionan en dicho comité. Además, se ha trabajado sobre diversos documentos, como el marco de acción en situaciones de crisis alimentarias prolongadas, las guías voluntarias de los sistemas alimentarios y nutrición o el borrador sobre la política de recomendaciones sobre alcances agroecológicos y otras innovaciones para sistemas sostenibles que aseguren la seguridad alimentaria y la nutrición. Asimismo, se ha colaborado con el MAPA y el Ministerio de Asuntos Exteriores y Cooperación en la elección de las vías de acción de los sistemas alimentarios para la cumbre de dichos sistemas.

» **Otros Comités FAO-OMS.**

Además del Comité de Seguridad Alimentaria, existen otros Comités (AGRIFAO, Cumbre de Sistemas Alimentarios), parte de cuyas actividades están relacionadas con competencias de la AESAN. Desde la agencia, se valoran las informaciones recibidas y, en función de su contenido, se trasladan, con carácter informativo o para la remisión de posibles comentarios, a sus diferentes unidades dando, de este modo, apoyo a dichos comités.

» **Acuerdos y memorandos firmados por la AESAN con organizaciones internacionales.**

A nivel internacional, se continúa gestionando, coordinando y realizando el seguimiento del Memorando de entendimiento con ASAE (Portugal), de la Declaración de Intenciones Conjunta con el BfR (Alemania) y del Acuerdo de confidencialidad con la Agencia Americana de Alimentos y Medicamentos (FDA).

3. CONTROL OFICIAL

Una de las principales funciones de la AESAN es la coordinación de las actuaciones de las Administraciones públicas en territorio nacional relativas al control oficial de productos alimenticios a fin de proteger la salud e intereses de las personas consumidoras y del conjunto de los agentes de la cadena alimentaria.

Las actividades relacionadas con el control oficial desarrolladas durante el año 2020 se pueden agrupar en tres grandes grupos:

- Planificación y armonización del control oficial
- Recopilación y gestión de datos de controles y otras actividades oficiales
- Auditorías sobre el control oficial

3.1. PLANIFICACIÓN Y ARMONIZACIÓN DEL CONTROL OFICIAL

En este apartado se incluyen todas las actividades relacionadas con la aplicación en España del Reglamento (UE) 2017/625 sobre controles y otras actividades oficiales, aplicación que se realiza de forma armonizada y en línea con las especificaciones establecidas por la 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 oficiales y otras actividades oficiales.
- Elaboración y aprobación del nuevo Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2021-2025.
- Elaboración del Informe Anual del PNCOCA.
- Actuaciones de control oficial derivadas de la COVID-19.
- Campañas de control y estudios coordinados a nivel nacional.
- Programación nacional de los muestreos de peligros biológicos y contaminantes en el marco del PNCOCA.
- Planificación y ejecución de programas específicos de la Unión Europea.

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

El *Reglamento (UE) 2017/625, sobre controles y otras actividades oficiales*, es la legislación básica a partir de la cual se organizan las actividades de control oficial en los Estados miembros de la UE. Este Reglamento es de aplicación desde el 14 de diciembre de 2019 y ha supuesto una revisión del sistema de control oficial implantado hasta la fecha a nivel nacional, siendo necesaria la aplicación de una serie de modificaciones de forma consensuada con las CC.AA., a fin de lograr una mayor armonización en la ejecución, recogida de datos y análisis de los mismos en el territorio nacional. En este sentido, en el año 2020 se ha trabajado en los siguientes campos:

- La **armonización de las frecuencias de inspecciones y auditorías** en establecimientos. En este aspecto se ha elaborado el "Documento de orientación para la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo en el marco del PNCOCA 2021-2025", que fue aprobado por la Comisión Institucional el 16 de diciembre de 2020. Este procedimiento permite establecer unas frecuencias mínimas de inspecciones y auditorías a nivel nacional en los diferentes programas de control. Dicho documento puede ser consultado en el Programa 1 de inspección de establecimientos alimentarios del PNCOCA 2021-2025.

- Las actividades de **control oficial sobre alimentos comercializados a través de internet.** La importancia que ha adquirido esta modalidad de puesta en el mercado ha requerido la redacción de un documento que sirva como referencia para que las autoridades competentes puedan ejercer sus funciones de control y vigilancia en el cumplimiento de la normativa sanitaria. Desde la AESAN se redactaron dos documentos: "Procedimiento para el control oficial del comercio electrónico" y "Guía para la toma de muestras oficial de alimentos comercializados por internet", para su uso como referencia para el control de esta modalidad de comercio, y que fueron aprobados en Comisión Institucional el 15 de enero y el 29 de mayo de 2020 respectivamente.

- Armonización de los sistemas de **auditorías internas y examen independiente.** El artículo 6 del Reglamento 625/2017 establece que, para asegurarse del cumplimiento de sus disposiciones, las autoridades competentes

realizarán auditorías internas u ordenarán que les sean realizadas y, atendiendo a su resultado, adoptarán las medidas oportunas; dichas auditorías serán objeto de un examen independiente y se llevarán a cabo de manera transparente. En este sentido, el 15 de enero de 2020 se aprobó la versión 2 del "Documento marco de los sistemas de auditorías del control oficial".

- Actualización de la "Guía de orientación para la verificación de la eficacia de los controles oficiales", aprobada en Comisión Institucional el 15 de enero de 2020, que busca cumplir con la exigencia del citado Reglamento, consistente en que los controles oficiales ejecutados por las autoridades competentes sean eficaces, adecuados, imparciales, coherentes y de calidad.
- Aprobación el 16 de diciembre de 2020 de la versión 3 del "Procedimiento para la adopción de **medidas ante resultados analíticos no conformes** en el curso de controles y otras actividades oficiales"; su ámbito de aplicación se ha centrado en armonizar las medidas a adoptar por parte de las autoridades competentes en la aplicación de todos los programas de control oficial relativos al muestreo y análisis de alimentos, al ser similares para todos ellos. Dicho procedimiento está disponible para su consulta en el apartado de medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes e incumplimientos de los programas del PNCOCA 2021-2025 que impliquen muestreo, como es el caso del Programa 8 de peligros biológicos en alimentos.
- Actualización y aprobación el 18 de septiembre de 2020 del "Procedimiento de designación de laboratorios oficiales en el ámbito de seguridad alimentaria", con el que se busca definir las condiciones para la designación por parte de las autoridades competentes de los laboratorios que realizan análisis de muestras de alimentos para control oficial u otras actividades oficiales, estableciendo los requisitos para el proceso para designar los laboratorios por parte de la autoridad competente, el mantenimiento de la base de datos de laboratorios designados por parte de la AESAN y el mantenimiento de la designación de los laboratorios por parte de la autoridad competente.

A su vez, a lo largo de 2020 se trabajó en las materias que se citan a continuación:

- **Revisión del Real Decreto 1945/83**, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agro-alimentaria.
- Elaboración de una **guía de apoyo al control oficial** sobre la utilización de guías de prácticas correctas de higiene y 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.
- Elaboración de una guía para armonizar entre las CC.AA. y la AESAN la **transparencia** sobre la gestión de los controles y actividades oficiales.
- Elaboración de una propuesta para la armonización en el territorio nacional de las **tasas** percibidas por la ejecución de los controles oficiales y otras actividades oficiales.
- Elaboración de un estudio para la aplicación uniforme de la Ley 7/85, Reguladora de las Bases de **Régimen Local** por las CC.AA. y los ayuntamientos que desarrollan tareas de control oficial.
- Revisión del procedimiento de **intercambio de auditores entre las CC.AA.** y ampliación de su ámbito para incluir una propuesta con el fin de establecer un sistema nacional de auditorías con participación de las CC.AA. bajo la coordinación de la AESAN, que refuerce la armonización del control oficial en el territorio nacional ofreciendo garantías tanto a la Comisión Europea como a los países terceros a los que se exportan alimentos españoles.
- Reactivación del grupo de trabajo para el control oficial de **complementos alimenticios** con los siguientes objetivos: armonización de criterios para control oficial de complementos alimenticios, aplicación del convenio de colaboración con la AEMPS, potenciación de la información a las personas consumidoras y diseño de un programa coordinado de complementos alimenticios.

3.1.2. ELABORACIÓN Y APROBACIÓN DEL NUEVO PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA 2021-2025

Gran parte de los esfuerzos realizados en el año 2020 han ido encaminados al desarrollo y aprobación del *Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2021-2025,* que finalizó con su aprobación en Comisión Institucional el 16 de diciembre de 2020. El Plan es el documento marco que describe 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 normativa a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta los puntos de venta al consumidor final.

Establecido en la *Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición,* el Plan Nacional Oficial de la Cadena Alimentaria tiene a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición como responsable de la coordinación general del Plan y el punto de contacto único con la Unión Europea.

Cuatro Ministerios están involucrados en este Plan: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Ministerio de Sanidad, Ministerio de Industria, Comercio y Turismo y el propio Ministerio de Consumo, al que se adscribe orgánicamente esta Agencia. Por otra parte, las comunidades autónomas son las encargadas de la realización de los controles oficiales y de la posterior adopción de medidas en caso de encontrarse incumplimientos en el ámbito de su territorio.

Como novedades con respecto al PNCOCA 2016-2020, la entrada en vigor del Reglamento (UE) 625/2017 de controles y otras actividades oficiales coincidió con la finalización de la vigencia del Plan anterior, por lo que el nuevo Plan sirvió para incorporar las novedades del nuevo Reglamento.

Con respecto a la parte correspondiente a los controles oficiales de la seguridad alimentaria en establecimientos alimentarios, se ha realizado una reorganización de los programas existentes y se han incluido dos nuevos programas:

- Programa de *vigilancia de resistencias a los antimicrobianos* de agentes zoonóticos alimentarios;
- Programa de *menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares.*

Además, en esta parte del nuevo Plan se reflejen las siguientes novedades:

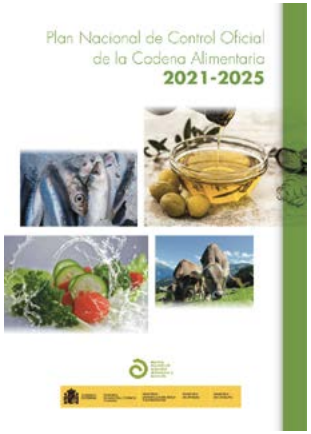
» Inclusión del *control a la venta de alimentos por internet* en los programas 1, 4 y 7, de inspección de establecimientos alimentarios, de etiquetado de los alimentos, y de notificación, etiquetado y composición de complementos alimenticios, respectivamente.

» Inclusión de un apartado sobre la *programación en base al riesgo* de los controles oficiales en cada uno de los programas, estableciendo a nivel nacional unos criterios comunes a tener en cuenta y unas frecuencias mínimas para las inspecciones y auditorías a establecimientos, así como unos criterios para la programación o una programación orientativa en los programas de control de muestreo y análisis.

» Mayor profundidad en los programas de *inspección de establecimientos* y de auditoría de los sistemas de autocontrol en establecimientos, dotándolos de una mayor armonización.

» Diseño de los *nuevos programas de control de muestreo y análisis* respetando las particularidades específicas que la legislación otorga a algunos de ellos y dotándolos de un enfoque más práctico y operativo, distinguiendo las actividades de vigilancia de las de control oficial propiamente dicho.

A lo largo de 2020 se ha trabajado en el diseño de un sistema para la recogida de información relativa a controles oficiales en base al nuevo PNCOCA, que respete los nuevos criterios fijados en el *Reglamento de Ejecución (UE) 2019/723, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) 2017/625 en lo que respecta al modelo de formulario normalizado que debe utilizarse en los informes anuales presentados por los Estados miembros* y que permita continuar evaluando la eficacia de los distintos programas de control del Plan.



3.1.3. 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 2020 se recopilaron y analizaron los datos remitidos desde las comunidades autónomas como resultado de la ejecución de los programas de control, correspondientes al 2019, para elaborar el *"Informe anual del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria en España 2019"*, 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; y las medidas adoptadas para garantizar el funcionamiento eficaz del PNCOCA.

Además, 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 de la ciudadanía.

3.1.4. ACTUACIONES DE CONTROL OFICIAL DERIVADAS DE LA COVID-19

Para dar respuesta a las dificultades en la realización de los controles oficiales derivadas de la pandemia, desde la AESAN se realizaron en el 2020 distintas actividades:

Se elaboró un documento de "*Recomendaciones de la AESAN para el control oficial de empresas alimentarias y alimentos durante el periodo de vigencia del Real Decreto 463/2020, por el que se declara el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19".*

Además, con el fin de conocer en profundidad la situación y estimar las intervenciones que era necesario realizar para garantizar la protección de las personas consumidoras asegurando que los controles oficiales se continuaban realizando de forma sistemática, se recopiló y analizó información de las CC.AA. sobre:

» procedimientos e instrucciones específicas para el control oficial;

- cambios en la organización y realización de las inspecciones y auditorías a establecimientos alimentarios;
- adaptación de las frecuencias de toma de muestras y análisis;
- naturaleza de los incumplimientos detectados en este periodo;
- dificultades encontradas en la ejecución de los controles oficiales.

En la página web de la AESAN se habilitó un espacio con información de interés relacionada con la COVID-19 y la seguridad alimentaria, incluyendo la publicación de la nota web: *"Advertencia a las personas consumidoras: posible comercialización de complementos alimenticios que declaran prevenir, tratar o curar la infección por coronavirus".*

La Comisión Europea puso en marcha el *"Programa coordinado de la oferta y publicidad online de alimentos en relación con la COVID-19"*. España participa en esta acción coordinada, con el *"Programa coordinado de control de la venta por internet de alimentos que se venden alegando propiedades para prevenir o curar la COVID-19"*, con el objetivo de localizar e identificar sitios web, operadores electrónicos, anunciantes electrónicos y otros operadores que desarrollen prácticas ilegales en el comercio de alimentos y complementos alimenticios en relación con supuestos beneficios para prevenir el contagio o curar la COVID-19 que se vendan online a consumidores españoles.

También la Comisión Europea publicó el *Reglamento (UE) 2020/466 sobre medidas temporales destinadas a contener los riesgos para la salud humana, la salud animal, la sanidad vegetal y el bienestar de los animales durante determinadas disfunciones graves de los sistemas de control de los Estados miembros debidas a la enfermedad por coronavirus (SARS-CoV-2)*. Este Reglamento permitía determinadas medidas de flexibilización en los controles oficiales, garantizando su ejecución en cumplimiento del Reglamento 2017/625. Una vez valorado este Reglamento, en España no se consideró necesario adoptar ninguna de las medidas de flexibilización permitidas.

3.1.5. CAMPAÑAS DE CONTROL Y ESTUDIOS COORDINADOS A NIVEL NACIONAL

La Comisión Europea, en el ejercicio de sus funciones, recomienda puntualmente la ejecución de programas de control coordinados a nivel europeo, organizados sobre una base *ad hoc*, con el fin de establecer la prevalencia de peligros en los piensos, alimentos y animales. En los años 2019 y 2020, España participó en la ejecución de los siguientes planes, llevando a cabo en 2020 la remisión de los resultados de las muestras recogidas para su análisis por parte de la Comisión Europea a nivel de la Unión:

- "*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)"*
- "*Plan europeo coordinado de control sobre prácticas fraudulentas en la comercialización de especias*".

A raíz de estos planes, se ha elaborado y publicado el "Informe del 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)".

Además, desde noviembre de 2019 hasta febrero de 2020, se llevó a cabo el *"Plan de control reforzado de la cadena de comercialización de moluscos bivalvos vivos"*, a raíz de problemas sanitarios detectados en varias CC.AA. relativos a la comercialización de moluscos bivalvos vivos. La finalidad de este Plan fue intensificar y unificar controles, recopilar información y coordinar las distintas actuaciones.

La AESAN llevó a cabo la coordinación de este Plan de Control Reforzado, la recopilación de información sobre los resultados y la elaboración del informe final, y fue la interlocutora con las autoridades de Portugal, el SEPRONA y con la Comisión Europea. Posteriormente esta Agencia elaboró, ya en el 2020, un informe que fue remitido a todas las autoridades competentes implicadas y a la Comisión Europea.

Estos programas se han desarrollado teniendo en cuenta el *"Procedimiento de campañas de control y estudios coordinados a nivel nacional",* acordado entre las CC.AA. y la AESAN y disponible en el PNCOCA.

Además, en el 2020 comenzó el *"Programa coordinado de control de la venta por internet de alimentos que se venden alegando propiedades para prevenir o curar la COVID-19",* mencionado en el punto 3.1.4. que aún sigue en desarrollo.

3.1.6. PROGRAMACIÓN NACIONAL DE LOS MUESTREOS DE PELIGROS BIOLÓGICOS Y CONTAMINANTES EN EL MARCO DEL PNCOCA

Con el objetivo de permitir una adecuada estimación del impacto en salud sobre la que planificar dicho muestreo, en la Comisión Institucional del 15 de enero de 2020 se aprobaron dos documentos: "*Metodología para el cálculo del impacto en salud de los contaminantes en los alimentos*", y "*Metodología para el cálculo del impacto en salud de los peligros biológicos en los alimentos*". Posteriormente, en septiembre de 2020 se aprobó la segunda versión de los documentos: "*Documento de orientación para la programación de muestreos de contaminantes" y "Documento de orientación para la programación de muestreos de peligros biológicos"* en base al PNCOCA 2021-2025. Dichos documentos pueden ser consultados en el Programa 8 de peligros biológicos en alimentos y en el Programa 11 de contaminantes en alimentos del PNCOCA 2021-2025 respectivamente.

Además, en el marco de estos documentos la Agencia, en su papel coordinador del control oficial en España, ha realizado en el año 2020 una propuesta de asignación de muestras a programar para 2021 para cada CC.AA., ha recopilado y analizado las programaciones finales de cada comunidad autónoma y ha elaborado un informe para comprobar el grado de cobertura a nivel nacional de los requisitos establecidos en la normativa y las oportunidades de mejora de dicha programación.

3.1.7. PLANIFICACIÓN DE PROGRAMAS ESPECÍFICOS DE LA UNIÓN EUROPEA

En ciertos ámbitos y para determinados riesgos se ha establecido a nivel comunitario una serie de disposiciones para establecer criterios armonizados de aplicación por todos los Estados miembros en determinados aspectos, como pueden ser, entre otros: sustancias y sus residuos a investigar, frecuencia y lugar de muestreo, métodos laboratoriales, forma de envío de datos o medidas adoptadas.

En cumplimiento de estas disposiciones, la AESAN coordina la programación impuesta por la Unión Europea, distribuyendo y coordinando la toma de muestras entre las distintas comunidades autónomas.

Actualmente existen tres programas específicos para los cuales existe planificación armonizada a nivel de la UE:

- 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.

En estos tres programas, la AESAN acude a reuniones de la Comisión Europea donde se elabora la programación para los años futuros, y una vez acordada y publicada dicha programación, se realiza el reparto de muestras entre las distintas comunidades autónomas.

En el caso del Programa de vigilancia de resistencias a los antibióticos de las bacterias zoonóticas y comensales, los análisis se llevan a cabo en el Centro Nacional de Alimentación.

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 esta Agencia en la primera de ellas: vigilancia del consumo y de la resistencia a los antibióticos.

3.2. RECOPILACIÓN 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 es responsable de desarrollar, mantener y actualizar un sistema de información sobre seguridad alimentaria y nutrición, en colaboración con las comunidades autónomas.

Además, la Agencia es responsable de la interlocución con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, la Comisión Europea y otras instituciones internacionales.

Por otro lado, la 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. 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.

La EFSA, en coordinación con la Comisión Europea, establece los programas de recogida de diferentes tipos de peligros químicos y biológicos. En España los datos son generados y aportados en su mayor parte por las autoridades competentes de las CC.AA. (sanidad o agricultura). Además, en algunos casos, los operadores económicos aportan resultados de sus autocontroles.

La AESAN participa de forma continua en grupos de expertos o Redes de la EFSA sobre recopilación de datos. La actividad de estos grupos está encaminada a conseguir una armonización entre los EE MM 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.

Todos los requisitos y recomendaciones de la Autoridad son difundidos a nivel nacional, manteniendo la colaboración con las CC.AA. de modo continuo mediante correo electrónico y a través de espacios de trabajo colaborativos como *eRoom*. Dada la complejidad de los requisitos de la EFSA para la recogida de los datos, la AESAN realiza un apoyo continuo a los técnicos implicados en las CC.AA.. En el año 2020, teniendo en cuenta que la EFSA ha aumentado los requisitos de calidad de los datos y la complejidad de los mismos, se han elaborado guías específicas para el reporte de datos de zoonosis y plaguicidas, se realizó un taller *on-line* para la formación a las CC.AA. en el reporte de datos de zoonosis y se han elaborado vídeos explicativos en el caso de los plaguicidas.

En ciertos ámbitos y para determinados riesgos se han establecido a nivel comunitario programas específicos de control, para los cuales existe recogida de datos armonizada por la EFSA. Además de los tres programas indicados en el punto 3.1.7, cuya planificación de los controles se encuentra armonizada en la UE, también se encuentra armonizada la recopilación de datos de vigilancia de zoonosis y agentes zoonóticos.

Con ello se pretender 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.

La recopilación de datos de los cuatro programas específicos de control se detalla a continuación.

3.2.1. 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. 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.

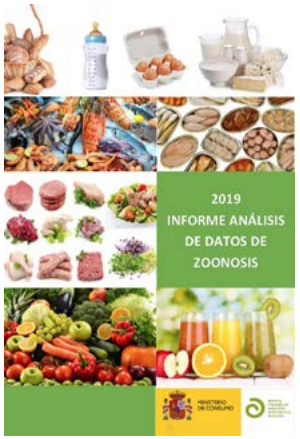
Las CC.AA. recogen anualmente las muestras de las zoonosis transmitidas por los alimentos y los datos de otros contaminantes de origen microbiológico de acuerdo con sus programas de vigilancia y control oficial, fundamentalmente en base al Reglamento 2073/2005. Los resultados analíticos de estas muestras son remitidos por cada CC.AA. a la AESAN en una herramienta *Excel* diseñada por la EFSA, cuyas particularidades se detallan en la guía elaborada por la AESAN denominada **Guía para la Transmisión de Datos de Vigilancia de Zoonosis a la EFSA**. Esta guía se presenta a las CC.AA. junto con ejemplos cumplimentados de los *Excel-Tool* de cada agente zoonótico para ayudar en la cumplimentación de los datos, ya que simplifica en un solo documento las directrices de las guías y manuales para la transmisión de datos de vigilancia de zoonosis que la EFSA publica a principio de cada año.

Todos los datos enviados por las CC.AA. han sido revisados técnicamente en la AESAN, que en su caso ha realizado informes de errores/corrección, para que pudieran ser subsanados por las CC.AA.. Los datos remitidos son transmitidos por la AESAN a la plataforma de base de datos de la EFSA (*Data Collection Framework, DCF*), antes del 31 de mayo de cada año.

La información más detallada de los resultados por agentes zoonóticos y tipo de muestra está publicada en el Informe Análisis de Datos de Zoonosis 2019, que tiene como objetivo realizar una evaluación de las tendencias observadas por cada uno de los agentes zoonóticos y se encuentra disponible en la página web de la AESAN.

Por otra parte, durante el año 2020 la AESAN ha participado en la elaboración de los informes siguientes:

- **Informe de zoonosis**, publicado por el MAPA, presenta la información de las enfermedades y agentes patógenos en los animales, en las personas y en los alimentos en España con los datos extraídos del Informe de Zoonosis One Health en la Unión Europea.
- **Informe de la EFSA España de los datos de Zoonosis de 2019** que contiene los resultados de la vigilancia de las zoonosis transmitidas por los alimentos y de los agentes zoonóticos y de las resistencias a los antimicrobianos (competencia de la AESAN), así como otros datos remitidos por otros órganos competentes, referentes a población animal (competencia del MAPA), y la investigación epidemiológica de los brotes de zoonosis en el ser humano (competencia del Centro Nacional de Epidemiología del Instituto de Salud Carlos III). También se incluye los datos referentes a las resistencias de los antimicrobianos de las en bacterias zoonóticas e indicadoras en animales y alimentos en España.



» **Informe de la EFSA de Zoonosis *One Health* en la Unión Europea**, (antes llamado Informe Europeo de fuentes y tendencias de zoonosis, agentes zoonóticos y brotes de enfermedades producidos por alimentos), donde se hace un análisis de las tendencias observadas a lo largo de los últimos años en la Unión Europea.

3.2.2. PROGRAMA DE VIGILANCIA DE RESISTENCIAS A LOS ANTIBIÓTICOS DE LAS BACTERIAS ZOONÓTICAS Y COMENSALES

De acuerdo con los artículos 3 y 7 del Real Decreto 1940/2004, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición es la autoridad competente de la Administración General del Estado en la remisión de los datos relativos a la vigilancia de las resistencias de los antimicrobianos en los alimentos, y es la encargada de coordinar la recogida de dicha información, analizarla y ser el punto de contacto con la EFSA. El Centro Nacional de Alimentación es el Laboratorio Nacional de Referencia de esta Agencia encargado de la realización de las correspondientes pruebas de sensibilidad a los antimicrobianos, siguiendo los métodos y valores de corte epidemiológicos estandarizados.

La Decisión 2013/652/UE, *sobre el seguimiento y la notificación de la resistencia de las bacterias zoonóticas y comensales a los antibióticos* se desarrolló 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, la EFSA, el Centro Europeo para el Control de Enfermedades y la Agencia Europea del Medicamento. En esta Decisión se establecían las normas detalladas para la vigilancia y la notificación armonizada de las resistencias bacterianas que habían 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.

Los resultados analíticos de la vigilancia de las resistencias de los antimicrobianos se recogen en una aplicación informática de forma conjunta por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la AESAN. Esta información se envía por la AESAN de forma desagregada (cepa por cepa) a la EFSA, antes del 31 de mayo de cada año, recopilada en el formato que exige la EFSA y transmitida a la aplicación informática *Data Collection Framework (DCF).*

Información detallada de los resultados analíticos se encuentra disponible en el Informe de la EFSA España de los datos de Zoonosis de 2019 elaborado con los datos referentes a las resistencias de los antimicrobianos remitidos de la AESAN.

Por otra parte, durante el año 2020, esta Agencia ha participado en la elaboración de los informes siguientes:

» **Informe de resistencias antimicrobianas,** publicado por el MAPA, que presenta la información de las resistencias antimicrobianas en bacterias zoonóticas e indicadoras en personas, animales y alimentos en España.

» **Informe de Zoonosis *One Health* en la Unión Europea**, que también incluye información sobre resistencias antimicrobianas en algunos agentes zoonóticos y otras bacterias.

3.2.3. PLAN NACIONAL DE INVESTIGACIÓN DE RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS (PNIR)

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 o cuando existan sospechas tras los controles oficiales realizados.

Las actuaciones de la AESAN en relación con la ejecución de este Plan en 2020 han sido:

» Elaboración del plan de muestreo (plan dirigido) para que lo lleven a cabo las autoridades competentes de salud pública de las Comunidades Autónomas (CC.AA.) 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:

- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), para las muestras de ganado bovino, ovino, caprino, porcino, equino, aves y conejos y huevos;
- Junta Nacional Asesora de Cultivos Marinos (JACUMAR), para las muestras de acuicultura marina;
- Datos aportados por las CC.AA. para la producción de caza de cría y de caza silvestre.

Las muestras 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 de las CC.AA. elaboran su plan dirigido, distribuyendo las muestras en los diversos grupos y subgrupos de sustancias.

» Revisión de los planes de producción y análisis que presentaron las CC.AA. La información presentada es 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 CC.AA. afectadas, se corrigen los problemas identificados en la evaluación de los planes.

» Elaboración del Plan de Investigación de Residuos de España de 2020 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 2020, realizadas por la Comisión Europea y los Laboratorios de Referencia de la Unión Europea.

» Preparación y celebración en la sede de la AESAN de la sesión, en 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 2019, recogidos en la aplicación PNIR del MAPA, a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

Información relevante sobre los resultados del PNIR se encuentran publicados en la página web de la AESAN.

3.2.4. 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, indican los productos vegetales que se deben controlar (matrices), así como los residuos que se deben vigilar y 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 publican una serie de Reglamentos que regulan el Programa Comunitario Coordinado de Control plurianual. En el año 2019 correspondía aplicar el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/55 de la Comisión, de 9 de abril de 2018, relativo al programa comunitario coordinado de control de la Unión para 2019, 2020 y 2021, que ha sido cumplido y en algunos casos se han superado los controles establecidos.

La información que figura en la presente Memoria 2020 referente a control de residuos de plaguicidas se corresponde con los resultados de los controles efectuados durante el año 2019, ya que el plazo de presentación del informe nacional a la EFSA finaliza el 31 de agosto de cada año. La información detallada del programa de plaguicidas, incluyendo sus resultados ha sido publicada en la página web de la AESAN.

3.3. AUDITORÍAS SOBRE EL CONTROL OFICIAL

En este apartado se incluyen las auditorías que realiza en España la Comisión Europea en virtud del artículo 116 del *Reglamento (UE) 2017/625, sobre controles y otras actividades oficiales*, para comprobar la aplicación de las normas europeas por parte de las autoridades españolas. También se incluyen las auditorías que realizan terceros países en España con fines de exportación.

Esta actividad requiere una intensa coordinación con la Comisión Europea y las autoridades competentes implicadas de la Administración General del Estado y las comunidades autónomas. Puede afirmarse que ha habido cumplimiento de plazos en todos los casos y buena coordinación entre las correspondientes unidades.

3.3.1. AUDITORÍAS DE LA COMISIÓN EUROPEA

La gestión de las auditorías implica una labor de coordinación entre las diferentes autoridades competentes implicadas, tanto de las CC.AA. como de la Administración General del Estado, para completar, entre otras, las siguientes tareas:

- actuación como punto de contacto entre la Comisión Europea y las autoridades competentes españolas, trasladando y recopilando información relativa a las auditorías;
- cumplimentación de los cuestionarios previos;
- preparación de los itinerarios de las auditorías;
- asistencia y soporte técnico durante las visitas;
- emisión de observaciones a los borradores de informe;
- preparación de planes de acción frente a las recomendaciones;
- respuesta al cuestionario "*Feedback*" remitido por la Comisión Europea.

A fin de actuar de forma coordinada entre todas las Administraciones Públicas competentes, se desarrollaron dos procedimientos sobre auditorías de la Comisión Europea, que fueron aprobados en la Comisión Institucional de la AESAN:

» *Procedimiento para la gestión de los controles de la DG Salud y Seguridad Alimentaria de la Comisión Europea en España - Administración General del Estado*.

» *Procedimiento para la organización de los controles de la Unidad F de la DG SANTE de la Comisión Europea en España la AESAN - Comunidades Autónomas -Salud Pública*.

En 2020 se habían programado 5 auditorías en nuestro país, pero debido a la situación sanitaria derivada de la COVID-19, la DG SANTE de la Comisión Europea tuvo que replantearse la programación, de manera que cuatro de ellas fueron pospuestas para

2021 y otra aplazada para el último trimestre de 2020. La situación sanitaria y la imposibilidad de realizar viajes ha implicado un cambio del modo de actuar en las auditorías, pasando de ser auditorías *in situ*, con presencia del equipo auditor y de las autoridades competentes implicadas, a realizarlas en modo remoto a través de videoconferencia.

Dentro del ámbito de la AESAN, se procedió a iniciar las primeras fases de las siguientes auditorías en los ámbitos de la salud pública:

- Auditoría DG SANTE 2020-6931, sobre los sistemas de control de la producción y la comercialización de carne de bovino, incluyendo la trazabilidad;
- Auditoría DG SANTE 2020-7126 relativa a los moluscos bivalvos vivos.

Asimismo, se desarrollaron los planes de acción de tres auditorías que fueron llevadas a cabo en 2019:

- Auditoría DG SANTE 2019-6678, sobre sistemas de control en la seguridad alimentaria en la producción y comercialización del atún;
- Auditoría DG SANTE 2019/6677, para evaluar los controles oficiales sobre la producción de alimentos listos para consumo;
- Auditoría DG SANTE 2019-6597, sobre los programas nacionales de control de *Salmonella* en determinadas poblaciones de aves de corral.

3.3.2. 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). Así, dependiendo del ámbito de la auditoría, la AESAN ha participado activamente en todo aquello relacionado con el control oficial de establecimientos alimentarios y alimentos, como, por ejemplo: cumplimentar la información que solicitan los terceros países antes, durante o después de su estancia en nuestro país y participación en las reuniones necesarias.

A lo largo de 2020 se atendió a las siguientes auditorías de exportación:

- Aporte de información de las autoridades de **Indonesia** relativas a la importante alerta sanitaria por **Listeria** *en* carne que tuvo lugar en 2019, para la exportación de **frutas.** Enero 2020.
- Auditoría de las Autoridades de **Arabia Saudí, *Saudi Food and Drug Authority (SFDA)*** a establecimientos elaboradores de **lácteos destinados a alimentación infantil.** 2-10 de marzo de 2020.
- Asistencia a reuniones de coordinación y aporte de información para el acuerdo de equivalencia para el comercio de **moluscos bivalvos vivos** con **la *Food and Drug Administration (FDA)* de Estados Unidos** con la Unión Europea (Dirección General Health and Food Safety D3). Marzo 2020.
- Actualización de la información contenida en el ***Self Reporting Tool (SRT)*** del ***Food Safety and Inspection System (FSIS)* de Estados Unidos**, relativa a los resultados de años anteriores y programa 2020 de **residuos y análisis microbiológicos en alimentos**. Entre marzo y mayo, con envíos posteriores de actualizaciones en el segundo semestre.
- Auditoría para la reapertura de las exportaciones de **carne de ave a Vietnam**. Aporte de información sobre *Seguridad* alimentaria. Febrero-octubre de 2020.
- Auditoría virtual de las autoridades de **Tailandia** sobre el **sector cárnico porcino**. Asistencia a reuniones y aportación *de* información. 18-29 de mayo de 2020.
- Asistencia a varias reuniones por incidencias en algunas **empresas cárnicas** exportadoras a **China** e *información* sobre las medidas adoptadas ante la COVID-19. Junio 2020.
- Aporte de información a la ***Ministry of Health, Labour and Welfare (MHLW)* de Japón**, sobre la evaluación del *riesgo* de **Encefalopatía espongiforme bovina**, para exportaciones de **carne de vacuno**, en coordinación con las Comunidades Autónomas, la Subdirección General de Sanidad Exterior del Ministerio de Sanidad y el MAPA. Julio 2020.
- Aporte de información relativa a la exportación de **aceites vegetales no OGM** para **China**, en coordinación con el MAPA y la Unión Europea. Septiembre-octubre 2020,
- Aporte de información sobre **residuos de medicamentos veterinarios** en **carne de porcino**, solicitadas por las *Autoridades* de **Corea del Sur**. Julio-noviembre 2020.
- Colaboración en la redacción de las respuestas al cuestionario previo a Auditoría de la **Agencia de Inspección Alimentaria Canadiense (CFIA)**, sobre los sistemas de inspección de **pescado y productos de la pesca** para exportación a **Canadá.** Octubre-diciembre 2020.

3.4. RED DE ALERTA ALIMENTARIA Y DE ASISTENCIA Y COOPERACIÓN ADMINISTRATIVA

Con el objetivo de proteger la salud humana y poder gestionar los riesgos alimentarios para la salud de las personas consumidoras, se dispone en el ámbito 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.*

Asimismo, 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 han reflejado en 2020 en dos redes diferenciadas:

- El Sistema coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI)
- La Red de Asistencia y cooperación Administrativa (ACA)

Durante el año 2020 el marco legislativo ha cambiado como consecuencia de la aplicación del Reglamento (UE) 2017/625, sobre controles y otras actividades oficiales desde el 14 de diciembre de 2019.

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

El Reglamento SGICO ha fijado las normas para diferenciar los incumplimientos que generan riesgos de los que no y, además ha establecido la herramienta informática iRASFF como el sistema electrónico para aplicar los procedimientos de la red de alerta europea (Rapid Alert System for Food and Feed – RASFF) y de la Asistencia y Cooperación Administrativas descritos en el artículo 50 del Reglamento (CE) Nº 178/2002 y los artículos 102 a 108 del Reglamento (UE) 2017/625, respectivamente.

Teniendo en cuenta los cambios normativos, durante 2020 se ha revisado el Procedimiento General de Gestión del SCIRI para unificar ambos procedimientos y se ha aprobado el nuevo Procedimiento de Actuación de la Red SCIRI-ACA.

También se ha trabajado durante 2020 en la Guía Nacional de Gestión de Alertas Alimentarias, que es un documento elaborado por el Órgano Permanente para la Seguridad Alimentaria (OPSA) – formado por ACES, AECOC, ANGED, ASEDAS, Cooperativas Agroalimentarias, FIAB, Hostelería de España y Marcas de Restauración- en coordinación con la propia Agencia.

Esta Guía ha sido estudiada con resultado favorable para ser considerada como guía nacional según el Procedimiento a seguir para la elaboración y el estudio de guías nacionales de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del sistema APPCC de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

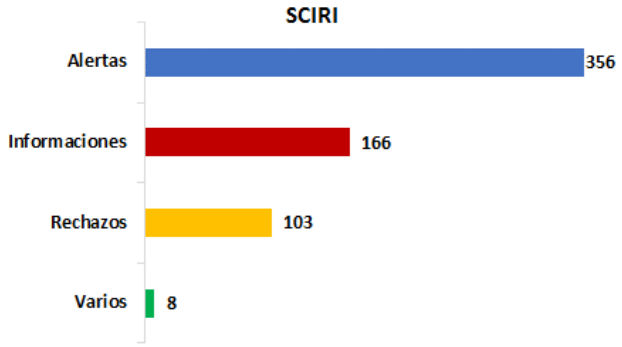
3.4.1. RED DE ALERTA ALIMENTARIA: EL SISTEMA COORDINADO DE INTERCAMBIO RÁPIDO DE INFORMACIÓN (SCIRI)

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 a nivel nacional.

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, cuando la notificación del riesgo requiere o podría requerir una acción rápida;
- Información, cuando la notificación del riesgo no requiere una acción rápida;
- Rechazo en frontera, cuando se notifica el rechazo de un lote debido a un riesgo directo o indirecto para la salud humana;
- Varios, cuando la notificación tiene una fuente informal, contiene información no verificada o afecta a un producto todavía no identificado.

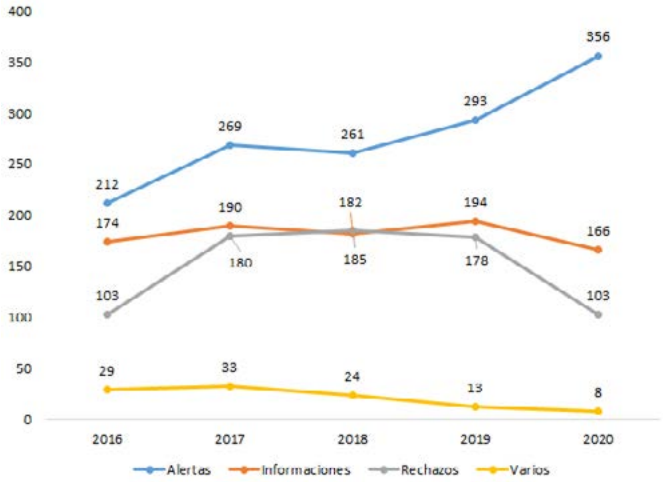
A lo largo del año 2020 se ha gestionado a través del SCIRI un total 633 expedientes relativos a productos alimenticios en los que ha estado implicada España, delos cuales 356 correspondieron a alertas, 166 a informaciones, 103 a rechazos de productos alimenticios y 8 a los clasificados como “varios”.



Número de expedientes gestionados en 2020

Porcentaje de los distintos tipos de expedientes gestionados en 2020

En lo relativo a las alertas, en el año 2020 se ha producido un aumento en el número de expedientes de alerta del 21,5 % respecto a 2019 y del 68 % si la comparación la hacemos respecto a 2016. Llama la atención el incremento significativo del número de alertas (63) respecto al resto de notificaciones, llegando a representar el 56 % del total.



Evolución temporal de los distintos tipos de notificaciones 2016-2020

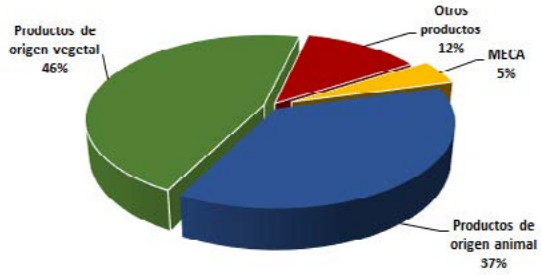
Los 633 expedientes gestionados tuvieron asociados un total de 13 325 documentos; en el caso de las alertas, la evolución del número de documentos asociados a los expedientes puede observarse en el siguiente gráfico:

Evolución temporal del número de expedientes de alerta y documentos asociados 2016-2020

De todas las notificaciones de alertas, el año 2020 ha estado marcado por las alertas por presencia de Óxido de Etileno en semillas de sésamo procedentes de India.

El incidente de las semillas de sésamo contribuyó en gran medida al aumento del 21,5% en las notificaciones de alerta en 2020. Esto ha supuesto una carga considerable para la red, especialmente desde el mes de octubre. El aumento de las alertas también significa automáticamente un aumento en las notificaciones de seguimiento de las mismas.

Haciendo un análisis de las notificaciones gestionadas, de las 633 notificaciones, el 46% fueron debidas a peligros detectados en productos de origen vegetal, el 37% en productos de origen animal, el 12% en el grupo de otros productos; y un 5% corresponde a materiales en contacto con alimentos. Estos porcentajes se han visto influidos por el incidente de las semillas, ya que en 2019 los productos de origen animal se situaban en primer lugar con un 45% de las notificaciones, seguidos por los de origen vegetal con un 30%.

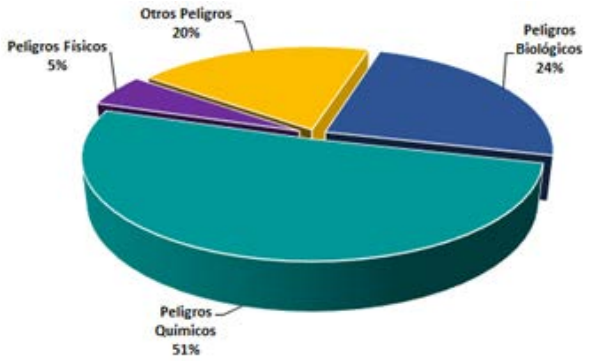


Distribución por grupos de productos alimenticios implicados en las notificaciones de 2020

Al igual que en años anteriores, el mayor número de notificaciones correspondió a productos de la pesca (23% del total de las notificaciones); destacaron en segundo y tercer lugar los frutos secos, entre los que se contabilizan las semillas de sésamo, y los cereales, harina y derivados, entre los que se encuentran productos elaborados con semillas de sésamo, que juntos suponen el 34,5% de las notificaciones. El resto de los productos, aunque con menor número de notificaciones en conjunto, han seguido un patrón similar al de años anteriores.

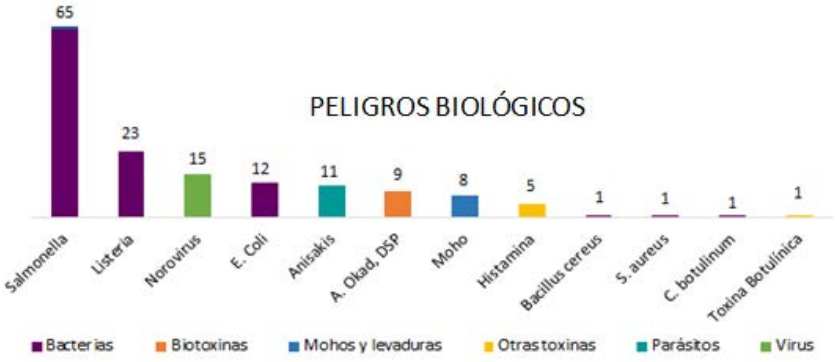
Distribución según la naturaleza del producto alimenticio implicado en 2020

En relación con la categoría del peligro detectado, y si comparamos los datos con el año 2019, llama la atención el significativo aumento de las notificaciones relativas a la detección de peligros químicos que ha pasado del 41,5% al 51%, seguido de las relativas a peligros biológicos con un 24 %. Los riesgos físicos representaron un 5%. Por último, un 20% 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 de los peligros detectados en 2020

Si se analizan los principales peligros dentro de cada grupo, encontramos que entre los peligros biológicos la gran mayoría de las notificaciones (102) han sido ocasionados por bacterias, destacando un año más, la presencia de *Salmonella,* seguida de *Listeria*.

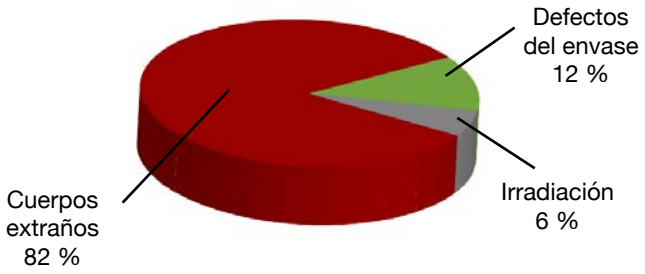


Detalle de los peligros biológicos detectados en 2020

En el caso de los peligros químicos destacan con un 75 % la presencia de fitosanitarios, por los motivos ya explicados. En segundo lugar se sitúan los metales pesados, mayoritariamente mercurio en productos de la pesca, y el resto de peligros: toxinas fúngicas, sobre todo aflatoxinas en frutos secos; la composición de los alimentos, mayoritariamente sustancias prohibidas o no autorizadas en complementos alimenticios; y aditivos, fundamentalmente sulfitos en productos de la pesca; mantiene un lugar similar al de otros años.

Detalle de los peligros químicos detectados en 2020

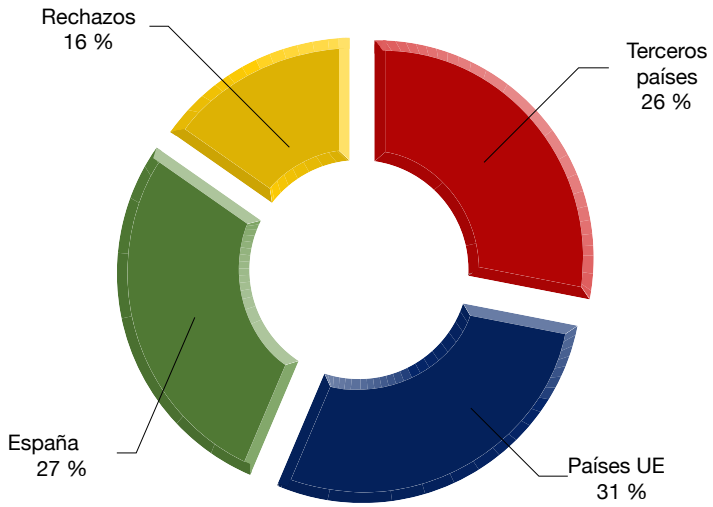
En el caso de los peligros físicos, casi la totalidad se ha debido a la presencia de cuerpos extraños.



Detalle de los peligros físicos detectados en 2020

En cuanto a otros peligros, destaca por su número y su importancia la presencia de alérgenos no declarados en el etiquetado, seguidos de la presencia de alimentos no autorizados como nuevos alimentos y los defectos de temperatura detectados en productos de la pesca en los puestos de inspección fronteriza.

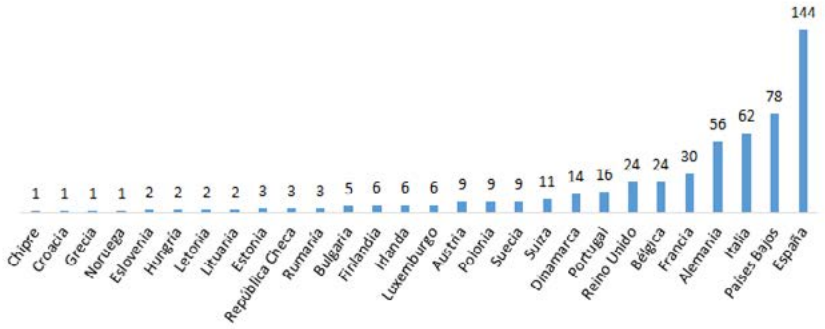
Por último, atendiendo al origen de los productos notificados a través del SCIRI, en el año 2020, el 58 % de los productos notificados fue de origen comunitario y, de este porcentaje, el 27% de las notificaciones correspondieron a productos de origen español. Los rechazos son productos de terceros países que no se han llegado a comercializar en el mercado de la UE.



Distribución de las notificaciones según el origen del producto implicado en 2020

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 nuestro país. En total, España ha realizado 247 notificaciones en 2020, 103 se corresponden con rechazos en frontera y 144 han sido realizadas por las comunidades autónomas.

En la participación de otros EE MM como países notificantes en los expedientes gestionados a través del SCIRI en 2020 se situó en primer lugar Países Bajos, principal importador de semillas de sésamo, seguido por Italia, Alemania y Francia.



Distribución de las notificaciones según país notificante en 2020 (sin contar los 103 rechazos en frontera realizados por España)

En relación con la comunicación de las alertas alimentarias, en el año 2020 se han realizado 46 publicaciones en la página web de la AESAN relacionadas con riesgos detectados en los alimentos de los que se ha considerado necesario avisar a las personas consumidoras. 29 de las publicaciones han tenido relación con la presencia de alérgenos no declarados en el etiquetado, 7 han estado relacionadas con complementos alimenticios con presencia de sustancias farmacológicamente activas, y 10 publicaciones relacionadas con distintos productos y peligros en alimentos, consideradas de interés general.

TIPO DE ALERTA	2019	2020
Interés general	10	10
Alérgenos	57	29
Complementos alimenticios	10	7

La presencia de óxido de etileno en semillas de sésamo tuvo la entidad suficiente como para publicar en la sección de seguridad alimentaria una nota informativa relacionada con ese incidente.

GOBIERNO DE ESPAÑA · MINISTERIO DE CONSUMO

Buscar

Contacto · Enlaces · Mapa Web · Preguntas Frecuentes

INICIO · AGENCIA · SEGURIDAD ALIMENTARIA · NUTRICIÓN · LABORATORIOS · NOTICIAS Y PUBLICACIONES · OPERADORES ECONOMICOS · PARA LA CIUDADANÍA

Noticias y actualizaciones / Noticias / 2020 / Nota informativa sobre la presencia de ÓXIDO DE ETILENO en SEMILLAS DE SÉSAMO procedentes LA INDIA

Nota informativa sobre la presencia de ÓXIDO DE ETILENO en SEMILLAS DE SÉSAMO procedentes de LA INDIA

Publica: Agencia Española Seguridad Alimentaria y Nutrición
Fecha: 05 noviembre 2020
Sección: Seguridad Alimentaria

El pasado 26 de octubre entró en vigor el REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2020/1540 de la Comisión, de 22 de octubre de 2020, por el que se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1793 en lo relativo a las condiciones especiales a la importación establecidas a las semillas de sésamo procedentes de la India.

Esta medida adoptada de manera urgente por la Comisión, tras el voto favorable de los Estados miembros de la Unión Europea, tiene como objeto proteger la salud de los consumidores en la UE, estableciendo condiciones especiales a la importación de estos productos tras la detección, en septiembre de 2020, y posterior notificación a través de la red de alerta europea (*Rapid Alert System for Food and Feed - RASFF*), de la presencia de niveles muy elevados de óxido de etileno, en determinados lotes de semillas de sésamo originarias o procedentes de la India, que habían sido introducidos en la Unión.

Dichos niveles son muy superiores al límite máximo de residuos de 0,05 mg/kg de óxido de etileno en las semillas establecido en virtud del Reglamento (CE) 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Noticias y Actualizaciones

- **Noticias**
- Novedades Legislativas
- Eventos
- Temas de Interés
- Campañas
- Publicaciones
- Galería de medios
- Boletines mensuales AESAN
- Redes Sociales

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 2020 se elaboró la memoria del SCIRI correspondiente al año 2019.

3.4.2. 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 que no implican un riesgo para la salud detectados en el transcurso de las actuaciones de los servicios oficiales dentro de los programas de control oficial o vigilancia.

Durante el año 2020, 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 Europea, 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 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 de contacto 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 2020 se han tramitado 141 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.

De los 141 expedientes de información, 19 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 2020 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 higiene y seguridad alimentaria en el transcurso de las actuaciones de control oficial de las autoridades sanitarias.

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

Las funciones del EURLMB son las recogidas en el artículo 94 del Reglamento (UE) 2017/625 para los Laboratorios de Referencia de la Unión Europea, en este caso, aplicadas al control y seguimiento de las Biotoxinas Marinas, incluyendo además las actividades relacionadas con el control de fitoplancton y del control microbiológico de zonas de producción, las cuales no implican actividad técnica en el laboratorio.

4.1. COORDINACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE LA RED DE LABORATORIOS NACIONALES DE REFERENCIA (NRLS) Y PROVISIÓN DE ASISTENCIA TÉCNICA Y FORMACIÓN

El EURLMB coordina las actividades programadas dentro de la red de los laboratorios nacionales de referencia (NRLs, en sus siglas en inglés), proporciona apoyo en la implementación y validación de métodos oficiales y alternativos y procura asistencia técnica y asesoramiento sobre los métodos de referencia incluidos en la legislación europea.

4.1.1. ASISTENCIA TÉCNICA A ESTADOS MIEMBROS DE LA UE Y TERCEROS PAÍSES. MISIONES

EL EURLMB atiende consultas recibidas desde los NRLs de la UE y de terceros países sobre aspectos relacionados con el análisis de biotoxinas marinas, tareas de armonización del control de fitoplancton, del control microbiológico de las zonas de producción y tareas de armonización de prácticas para el control de las biotoxinas marinas. Estas últimas tareas no relacionadas con la actividad analítica, se abordan mediante la elaboración y mantenimiento de Guías.

Una tarea importante para con los NRLs es el entrenamiento de los mismos, este año debido a las restricciones impuestas para el desarrollo de trabajo presencial como consecuencia de la COVID-19, las actividades de laboratorio y en particular las sesiones de formación se han tenido que posponer hasta nueva fecha. Las necesidades de apoyo a los NRLs que lo han solicitado han sido atendidas por correo electrónico y se les ha facilitado materiales de referencia que les permiten desarrollar la actividad analítica en la que requieren el entrenamiento o formación.

El asesoramiento técnico a laboratorios de terceros países, incluye su participación en los ensayos de aptitud (PTs), este año se ha contado con la participación de Túnez.

4.1.2. WORKSHOP ANUAL EURLMB / NRLS

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.

Celebrado de manera virtual los días 18 y 19 de noviembre, participaron 17 EU NRLs, y también los NRLs de Noruega e Islandia. Se contó con la presencia de un representante de DG SANTE y como expertos externos fueron invitados a la reunión: el Dr Luigi Lanni (Italia), experto que colabora como asesor externo en el grupo de trabajo de Microbiología de las zonas de producción de moluscos bivalvos, el Dr Cowan Higgins (Irlande del Norte), experto externo que colabora en el grupo de trabajo para la elaboración de las guías de biotoxinas marinas así como en otros temas relacionados con el control de Biotoxinas marinas y la Dra Panagiota Katikou (Grecia), experta externa que colabora en la elaboración de las guías de biotoxinas.

4.2. ASESORAMIENTO Y SOPORTE CIENTÍFICO

4.2.1. ASESORAMIENTO Y SOPORTE CIENTÍFICO A LA DG SANTE

El asesoramiento a la DG SANTE es una actividad continua que se basa fundamentalmente en el soporte científico-técnico a la Comisión en las materias relacionadas con la actividad del EURLMB, tanto en el análisis de biotoxinas marinas y la actividad correspondiente al área química como en el fitoplancton y coordinación de la actividad relacionada con el área biológica. Se ha asesorado a la Comisión Europea participando en todos los grupos y paneles de expertos.

4.2.2. GRUPOS DE TRABAJO

El EURLMB participa directamente como miembro del grupo de trabajo de moluscos bivalvos, asesorando a la DG SANTE en todos los aspectos relacionados con el control de biotoxinas marinas y de fitoplancton. Durante el 2020 no se han podido convocar reuniones de este grupo de trabajo, aunque sí que se mantuvo contacto por correo electrónico con participantes del mismo y con los NRLs.

En relación a la nueva actividad relacionada con el control microbiológico de las zonas de producción, se creó un grupo restringido de expertos coordinado desde el EURLMB por el experto del área biológica y en el que se incluyen expertos independientes de reconocido prestigio.

4.3. ENSAYOS DE APTITUD (PT)

Los ensayos de aptitud constituyen una de las actividades prioritarias del EURLMB. Se organizan anualmente con el fin de evaluar la aptitud de los laboratorios en la aplicación de las distintas metodologías para el análisis de biotoxinas marinas. En calidad de Laboratorio Europeo de Referencia, los ensayos de aptitud se destinan a la evaluación de los Laboratorios Nacionales de Referencia de la Unión Europea, así como a un número limitado de países terceros en función del número de solicitudes.

4.3.1. EURLMB PTs 2020

La situación de la COVID-19, especialmente el confinamiento que tuvo lugar en marzo del 2020, afectó al desarrollo normal de las tareas de laboratorio y al inicio de la actividad relacionada con los ensayos de aptitud programada inicialmente durante los meses del confinamiento. A pesar de este retraso los ensayos de aptitud pudieron organizarse con éxito para los tres grupos de biotoxinas: lipofílicas, paralizantes y amnésicas. Los resultados se presentaron y trataron en el anual XXIII Workshop of EU-RL/NRLs for Marine Biotoxins.

Las reuniones se han visto limitadas debido a las restricciones de movilidad y se han realizado por videoconferencia.

4.4. GUÍAS

La obtención de Guías de referencia sobre la clasificación y control de zonas de producción de moluscos bivalvos, dirigidas a las Autoridades Competentes de los Estados miembros de la Unión Europea, es un objetivo prioritario tanto para la Comisión Europea, como para las propias Autoridades Competentes de los Estados miembros implicados, quienes han encomendado al EURLMB la redacción y revisión de las guías que cubren los tres aspectos fundamentales del control exigidos por la legislación europea: microbiología, biotoxinas y fitoplancton tóxico.

4.4.1. GUÍA DE FITOPLANCTON

Una vez completada y entregada a la Comisión Europea, a finales de 2019, la guía de fitoplancton productor de toxinas (Monitoring of Toxin-producing Phytoplankton in Bivalve Mollusc Harvesting Areas Guide to Good Practice: Technical Application), se encuentra en fase de revisión por las Autoridades Competentes.

4.4.2. GUÍA CONTROL MICROBIOLÓGICO ZONAS DE PRODUCCIÓN

Existen dos guías originalmente redactadas por grupos de expertos coordinados por el antiguo EURL for Monitoring Bacteriological and Viral Contamination of Bivalve Molluscs, una guía comunitaria (Community Guide to the Principles of Good Practice for the Microbiological Classification and Monitoring of Bivalve Mollusc Production and Relaying Areas with regard to Regulation 854/2004), y una guía de buenas prácticas metodológicas (Microbiological Monitoring of Bivalve Mollusc Harvesting Areas Guide to Good Practice: Technical Application). La prioridad definida por la Comisión Europea fue la revisión y actualización legislativa de la Community Guide para su adaptación al nuevo Reglamento 2017/625 e Implementing Regulation 2019/627. Con este fin, se ha trabajado con un grupo de expertos nombrados por los NRLs de los Estados miembros con interés y zonas de producción, con la colaboración de expertos externos de apoyo. Los avances de la guía se han presentado a los representantes de la Comisión Europea y los Laboratorios Nacionales de Referencia en la reunión anual XXIII Workshop of EU-RL/NRLs for Marine Biotoxins.

4.4.3. GUÍA BIOTOXINAS MARINAS

La guía para control de biotoxinas tiene que redactarse *ex novo*, ya que no existe ningún precedente. Por ello, y con el fin de agilizar la redacción, se ha decidido trabajar con un grupo restringido de expertos. Se mantuvo una reunión de coordinación de la actividad, en la que se discutió el enfoque, planteamiento, alcance y estilo de la guía, y se acordó una tabla preliminar de contenidos. Los resultados de esta reunión y la propuesta específica de planteamiento de la guía se presentaron a discusión y aprobación por la Comisión Europea y las Autoridades Competentes en un WG Marine Bivalves. Se está trabajando en la redacción de los borradores de los diferentes capítulos.

4.5. DESARROLLO DE METODOLOGÍAS ANALÍTICAS

EL EURLMB recibe el apoyo de la Universidad de Vigo para el desarrollo de tareas de investigación relacionadas con el desarrollo, implementación y optimización de biotoxinas marinas ya existentes o emergentes en las costas europeas.

5. CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN

Durante el año 2020, el Centro Nacional de Alimentación (CNA) ha continuado realizando las actividades derivadas de su función como Laboratorio Nacional de Referencia, así como todas aquellas que tiene adicionalmente asignadas.

5.1. ESTUDIOS PROSPECTIVOS DEL CNA

Una parte muy importante de la actividad del CNA como Laboratorio Nacional de Referencia es la realización de estudios que permitan tener una visión de los diferentes contaminantes y residuos de sustancias, a fin de obtener datos que puedan servir para los debates de fijación de límites máximos a nivel de la Unión Europea y otras medidas de gestión. Los estudios prospectivos que se han realizado este año en el CNA son:

- Estudio de cepas de *Salmonella spp*. aisladas en canales de pavo y pollo de engorde remitidas por las Comunidades Autónomas y cepas de E. coli productora de betalactamasas de espectro ampliado (BLEA), betalactamasas AmpC o carbapenemasas, aisladas en carnes frescas de pollos de engorde, según la Decisión 652/2013 de Ejecución de la Comisión de 12 de noviembre de 2013 sobre el seguimiento y la notificación de la resistencia de las bacterias zoonóticas y comensales a los antibióticos.
- Estudio prospectivo sobre la migración específica de ciclo-di-BADGE (CAS 1675-54-3) en alimentos enlatados
- Estudio de alimentos en su fase de comercialización para detectar si han sido sometidos a tratamiento con radiaciones ionizantes.
- Estudio prospectivo sobre presencia de Ocratoxina A en muestras comerciales de jamón.

5.2. 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 numerosos laboratorios designados para el control oficial, proporcionándoles los métodos de análisis validados para ayudarles en el ejercicio de sus competencias.

Por todo ello durante el año 2020 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	Cebolla	Validación Complementaria
PNTCNA_PD006	Plaguicidas	Arroz/Maíz/Garbanzo	Validación Completa
PNTCNA_PD009	Plaguicidas	Grasa de Cerdo	Validación Completa
PNTCNA_PD007	Plaguicidas	Cebolla	Validación Complementaria
PNTCNA_PD013	Plaguicidas	Aceite de Oliva	Validación Completa
PNTCNA_PD013	Plaguicidas	Aceites de Maíz, Colza y Girasol	Validación Complementaria

BIOTECNOLOGÍA

MÉTODO	ANALITO	MATRIZ	OBJETO DE LA VALIDACIÓN
PNTCNA_MG_064	Determinación de Proteínas lácteas (Beta-lactoglobulina)	Alimentos	Validación complementaria (bajada LD)
PNTCNA_MG_080	Detección de nuez	Alimentos	Validación complementaria (bajada LD)

BIOTECNOLOGÍA			
MÉTODO	ANALITO	MATRIZ	OBJETO DE LA VALIDACIÓN
PNTCNA_MG_084	Detección de secuencias del promotor pFMV, terminador tE9 mediante PCR en tiempo real y CTP2-CP4-EPSPS/bar/pat mediante triplex PCR en tiempo real	Alimentos	Validación completa y Nueva Acreditación
PNTCNA_MG_059	Determinación de Algodón GHB119	Alimentos	Validación completa y ampliación de la LEBA
PNTCNA_MG_069	Detección de Algodón GHB119	Alimentos	Validación completa y ampliación de la LEBA
PNTCNA_MG_069	Detección de soja MON87705	Alimentos	Validación completa y ampliación de la LEBA

MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS			
MÉTODO	ANALITO	MATRIZ	OBJETO DE LA VALIDACIÓN
PNTCNA_MO_001 (LC-MS)	Aminas aromáticas primarias	Papel/cartón – extractos acuosos	Validación completa – ampliación LEBA
ICP/MS	Metales/elementos	Plásticos-migración en acético 3 %	Validación completa – nueva acreditación
ICP/MS	Cadmio, plomo y mercurio	Papel/cartón - extractos acuosos	Validación completa – nueva acreditación

RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS			
MÉTODO	ANALITO	MATRIZ	OBJETO DE LA VALIDACIÓN
Análisis de confirmación cualitativo LC-MS/MS	Metabolitos de nitrofuranos	Cecina y chorizo	Validación complementaria

TOXINAS Y CONTAMINANTES DEL PROCESADO			
MÉTODO	ANALITO	MATRIZ	OBJETO DE LA VALIDACIÓN
HPLC-FLD	Zearalenona	Cacao y chocolate	Prospectivo interno CNA
HPLC-MSMS	Acrilamida	Verduras crujientes	PT-EURL
HPLC-MSMS	Acrilamida	Alimentos infantiles	PT-EURL
TERMOLUMINIS-CENCIA	Detección de Alimentos Irradiados	Especias	Mejorar límite de cuantificación
GC-MS	Ésteres de ácidos grasos de: 2-MCPD, 3-MCPD y glicidol	Alimentos infantiles	Inclusión en alcance acreditado

5.3. ORGANIZACIÓN DE ENSAYOS DE INTERCOMPARACIÓN

El CNA ha organizado diferentes ensayos de intercomparación como LNR en los que han participado laboratorios de control oficial de la mayoría de las CC.AA., tal y como se puede observar en la tabla siguiente:

RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS					
ANALITO	MATRICES	MÉTODO	FECHA REALIZACIÓN	Nº DE LABORATORIOS/ CC.AA. PARTICIPANTES	Nº DE LABORATORIOS CON RESULTADOS SATISFACTORIOS
Lactonas del ácido resorcílico	Orina	NP	Octubre	14/10	12
Quinolonas	Músculo	NP	Septiembre	20/12	18

MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA					
ANALITO	MATRICES	MÉTODO	FECHA REALIZACIÓN	Nº DE LABORATORIOS/ CC.AA. 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	14/10	14
Detección de Salmonella spp	Producto cárnico listo para consumo	Detección de Salmonella spp Norma ISO 6579-1	Septiembre	47/15	Informe preliminar
Recuento de estafilococos coagulasa-positivos	Camarones	Recuento de estafilococos coagulasa-positivos Normas 6888 1 y 2	Septiembre	38/15	34
Recuento de Listeria monocytogenes	Producto cárnico listo para consumo	Recuento de Listeria monocytogenes ISO 11290-2	Octubre	37/15	Informe preliminar
Investigación de toxina estafilocócica	Producto cárnico listo para consumo	Método de Referencia LR UE detección enterotoxinas estafilocócicas Norma ISO 19020	Octubre	16/9	14

TOXINAS Y CONTAMINANTES DEL PROCESADO					
ANALITO	MATRICES	MÉTODO	FECHA REALIZACIÓN	Nº DE LABORATORIOS/ CC.AA. PARTICIPANTES	Nº DE LABORATORIOS CON RESULTADOS SATISFACTORIOS
Detección de alimentos irradiados	Semillas de sésamo Comino molido	Fotoluminiscencia	Noviembre	15/7	15
Detección de alimentos irradiados	Alubias Pimentón	Termoluniniscencia	Noviembre	19/7	16
Detección de alimentos irradiados	Cáscara pistacho Cáscara avellana	EPR-celulosa	Noviembre	18/7	14
	Hueso de pollo Concha berberecho	EPR-bioinorgánicos	Noviembre	21/7	18
	Melón desecado Piña desecada	EPR-azúcar	Noviembre	19/7	19
Aflatoxinas	Cacahuetes	Cada laboratorio con el método de su elección	Octubre	24	23
Hidrocarburos aromáticos policíclicos	Aceite de oliva	Cada laboratorio con el método de su elección	Octubre	10	10

5.4. PARTICIPACIÓN DEL CNA EN ENSAYOS DE INTERCOMPARACIÓN ORGANIZADOS POR EL LABORATORIO EUROPEO DE REFERENCIA POR SER LABORATORIO NACIONAL DE REFERENCIA

La participación del CNA en estos ensayos de intercomparación es obligatoria para todos los LNR de los Estados miembros.

MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA

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

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	Octubre
Aislamiento y 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	Noviembre
Determinación de resistencias frente a los antibióticos de cepas de Salmonella spp. (LR-UE Resistencias antimicrobianas: DTU Food)	Cepas de Salmonella spp.	PNTCNA-_ AR001	Octubre

BIOTECNOLOGÍA

ANALITO	MATRICES	MÉTODO	FECHA REALIZACIÓN
Determinación de OMG (EURL-GMFF-CT 01/2020)	Pienso de pájaros	PCR en tiempo real	Marzo
	Harina de maíz		

TOXINAS Y CONTAMINANTES DEL PROCESADO

ANALITO	MATRICES	MÉTODO	FECHA REALIZACIÓN
Acrilamida	Alimentos infantiles	HPLC_ MSMS	Mayo
Furano, 2-metilfurano y 3-metilfurano	Alimentos infantiles	GC-MS	Mayo
Esclerocios centeno	Centeno en grano	Screening visual	Octubre
Ésteres de 2- y 3-MCPS y ésteres de glicidol	Alimentos infantiles	GC-MS	Mayo
Alcaloides tropánicos (atropina y escopolamina)	Harina de maíz y harina de alforfón	HPLC-MSMS	Septiembre

CONTAMINANTES			
ANALITO	MATRICES	MÉTODO	FECHA REALIZACIÓN
Cd, Pb As, Cd, Cr, Pb, La, Eu, Gd, Hg, Tb	Cerámica Solución acético 3% p/v	FAAS ICPMS	Noviembre Diciembre
MOSH/MOAH	Papel/cartón	GC/FID	Diciembre (inicio)

PLAGUICIDAS			
ANALITO	MATRICES	MÉTODO	FECHA REALIZACIÓN
Plaguicidas	Arroz	LC-MS/MS	Febrero
Plaguicidas	Cebolla	PNTCNA_PD_004 PNTCNA_PD_007	Marzo
Plaguicidas	Arroz	PNTCNA_PD_006 PNTCNA_PD_011	Junio
Plaguicidas	Aceite vegetal	PNTCNA_PD_013	Junio
Plaguicidas	Uvas Pasas	PNTCNA_PD_014	Noviembre

RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS			
ANALITO	MATRICES	MÉTODO	FECHA REALIZACIÓN
Beta-agonistas (BVL)	Pelo de bovino	LC-MS/MS	Junio
Lactonas del Ácido resorcilico (WFSR)	Orina de bovino	LC-MS/MS	Junio
Metabolitos de nitrofuranos (ANSES)	Músculo de porcino y pavo	LC-MS/MS	Octubre
Esteroides A3 (WFSR)	Orina bovino y porcino	LC-MS/MS	Noviembre

5.5. 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 2020, 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 2020 incluyeron la acreditación de 5 nuevos ensayos cerrados y el cambio de acreditación de un ensayo por procedimiento (PNTCNA_TE003) a acreditación por Norma ISO (Norma ISO 18743). También se ha modificado el alcance de 5 ensayos cerrados y de 8 ensayos flexibles a través de la generación de 11 Anexos Técnicos de Procedimiento. Se ha dado de baja la acreditación del ensayo para el "Recuento en placa de microorganismos a 30ºC en leche" mediante la Norma ISO 4833-1 ya que actualmente el CNA no realiza funciones como LNR para este método ni recibe muestras para su análisis por lo que no se considera necesario mantener su actividad. También se ha solicitado la suspensión voluntaria definitiva del procedimiento para la determinación de nicotina en setas por cromatografía líquida (PNTCNA_TD033) que se encontraba en suspensión temporal voluntaria.

5.5.1. ALCANCE DE ACREDITACIÓN

El alcance acreditado del CNA en 2020 se recoge en el Anexo Técnico de Acreditación Rev. 44, de 28/12/2020 (Expediente de acreditación 178/LE 397), estando compuesto por:

101 procedimientos: 61 Ensayos cerrados (8 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 comprende 14 Categorías de Ensayos, PNTCNAG_TD001, que incluye 8 Categorías de Ensayos y PNTCNAG_TD002, que contiene 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.

5.6. VISITAS DE INSPECCIÓN

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 social), debido a la situación derivada de la COVID-19 se realiza on-line.

5.7. PARTICIPACIÓN EN OTRAS ACTIVIDADES

» Revisión aplicación informática PNIR y asesoramiento a la Comisión Nacional del PNIR. 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.

» Participación en un estudio para la validación de un método de ensayo para la determinación de fotoiniciadores en cereales, organizado por el Consejo de Europa (EDQM). El estudio ha finalizado y el procedimiento de ensayo será publicado en la web de publicaciones gratuitas del Consejo de Europa (EDQM) https://freepub.edqm.eu/publications

» Participación en los 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 del Consejo de Europa.

» Participación en el Grupo de Trabajo de Métodos de Análisis de Metales Pesados en Alimentos y Piensos. Red de Laboratorios Agroalimentarios, MAPA.

» Participación en el Grupo de Trabajo del Comité Científico la AESAN para la evaluación de la madera (MDF) en su uso para contacto alimentario.

» Participación en el Grupo de Trabajo de AENOR (ANAIP) SC4/GT “Vajilla de plástico reutilizable para uso alimentario. Definición y método de ensayo”,

» Participación en el Proyecto I+D+i “MIGRACOATING” (PGC2018-094518-B-I00), en colaboración con la Universidad de Santiago de Compostela. Financiado por el Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades y la Agencia Estatal de Investigación está cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER).

» Participación en el Grupo de trabajo para la elaboración de una guía técnica sobre el papel de los LNRs en la investigación de brotes estafilococos coagulasa-positivos y de la enterotoxina estafilocócica. El grupo está liderado por el Laboratorio de Referencia de la Unión Europea para estafilococos coagulasa-positivos ANSES y se desarrolla con representantes de LNRs europeos. El objetivo es diseñar una documento que sirva para recopilar información que incluya datos prácticos desde el punto de vista de los laboratorios.

» Organización de ejercicios de intercomparación en coordinación con los laboratorios supervisores designados para realizar el control oficial de triquina según el artículo 40 del Reglamento (UE) 2017/625 de controles oficiales. El desarrollo de la actividad se ha realizado de acuerdo al “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” aprobado en la Comisión Institucional de 19 de diciembre de 2018. En el año 2020 han participado un total de cuatro laboratorios de tres CC.AA. Se han realizado 35 ejercicios de intercomparación.

5.8. DESARROLLO DE 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. A la vez, dada la antigüedad de las mismas, se ha llevado a cabo la contratación para el desarrollo de unas versiones más ágiles y funcionales.

La creación de la Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria en 2014 hizo posteriormente necesaria la puesta en marcha de una aplicación informática, conocida como 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 la AESAN con la finalidad de que los laboratorios comenzaran a incorporar y actualizar sus respectivas informaciones, realizándose en el CNA su administración. Durante 2020 se ha llevado a cabo su mantenimiento y las tareas de optimización necesarias con objeto de mejorar el manejo de los usuarios de los laboratorios y en octubre se ha añadido un nuevo rol “designador” para que las autoridades competentes puedan designar laboratorios oficiales a través de la propia aplicación.

En junio se realizaron unas Jornadas Informativas con una demostración para comunicar a los laboratorios en qué les afectaría la incorporación del nuevo rol designador y para mostrar a las autoridades competentes su nuevo acceso privado y las funcionalidades de que dispondrían.

5.9. MUESTRAS RECIBIDAS EN EL CNA

Pese a que el CNA no es un laboratorio con una actividad analítica de rutina, ya que es un LNR, entre sus actividades cabe destacar la realización de determinados análisis en muestras implicadas en programas específicos en el ámbito de la seguridad alimentaria en España.

Durante el año 2020 se han registrado en el Centro Nacional de Alimentación un total de 1310 muestras, un número significativamente inferior a años anteriores debido a la especial situación sanitaria por la COVID-19. Sin mencionar las incluidas en los estudios prospectivos internos, ya descritas en el apartado 5.1, se podrían destacar los siguientes grupos desglosados por las CC.AA. de procedencia:

5.9.1. 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	Aragón	Cataluña	Madrid	Navarra	Valencia	Asturias	**TOTAL**
Nº Muestras	4	59	9	1	1	2	**76**

Y muestras relacionadas con brotes de triquina:

Comunidad Autónoma	Castilla y León	Castilla La Mancha	**TOTAL**
Nº Muestras	1	3	**4**

5.9.2. MUESTRAS RECIBIDAS IMPLICADAS EN OTROS BROTES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

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

Comunidad Autónoma	Andalucía	Castilla y León	Valencia	**TOTAL**
Nº Muestras	4	3	1	**8**

5.9.3. 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.

Comunidad Autónoma	Andalucía	Castilla La Mancha	Castilla y León	Cataluña	Madrid	Extremadura	La Rioja	**TOTAL**
Nº Muestras	13	28	52	8	2	9	4	**116**

5.9.4. MUESTRAS DE CONTROL OFICIAL PARA LA REALIZACIÓN ANÁLISIS DIRIMENTES EN EL CONTROL OFICIAL

Comunidad Autónoma	Andalucía	Cataluña	Navarra	**TOTAL**
Nº Muestras de análisis dirimentes	2	1	1	**4**

5.9.5. MUESTRAS DE CEPAS DE SALMONELLA AISLADAS EN CANALES DE POLLO Y PAVO 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	Canarias	Castilla y León	Galicia	Murcia	Navarra	Valencia	**TOTAL**
Nº Muestras	9	3	1	6	5	9	17	**50**

5.9.6. MUESTRAS DE CARNE REFRIGERADA DE POLLO 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 Mancha	Cataluña	Madrid
Nº Muestras	58	8	9	17	6	57	53
Comunidad Autónoma	Comunidad Valenciana	Extremadura	Galicia	País Vasco	Asturias	Murcia	**TOTAL**
Nº Muestras	35	5	17	15	8	12	**300**

B. NUTRICIÓN: ALIMENTOS Y DIETAS SALUDABLES Y SOSTENIBLES

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

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

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.

La información, indicadores, actividades y publicaciones científicas 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 AESAN > nutrición > Observatorio de la nutrición y estudio de la obesidad.

6.1.1. ACTIVIDADES DEL OBSERVATORIO DE LA NUTRICIÓN Y DE ESTUDIO DE LA OBESIDAD

» Estudios e informes realizados:

- Estudio de ALimentación, Actividad física, Desarrollo INfantil y Obesidad, ALADINO 2019: Análisis de resultados y elaboración del informe final, así como de materiales adicionales (Informe breve en español e inglés, infografía y díptico). Los resultados del estudio se detallan en el siguiente apartado.
- Intervención de promoción de hábitos saludables en el Ámbito Laboral. Programa IPHASAL: Elaboración del análisis e informe de resultados, que se detalla en el apartado 6.2.5 de esta memoria.
- Evaluación intermedia del cumplimiento de los acuerdos de reducción de los nutrientes azúcar, sal, grasa total y grasa saturada, en las subcategorías de alimentos acordadas en el Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020, que se detalla en el apartado 6.2.2.1.1 de esta memoria.

» El 30 de septiembre de 2020 se reunió el Pleno del Observatorio, órgano adscrito a la AESAN de encuentro entre las diferentes administraciones públicas, instituciones, asociaciones o entidades involucradas en los objetivos de la Estrategia NAOS. La reunión, que tuvo lugar en la sede de la AESAN, fue presidida por el Dr. Fernando Rodríguez Artalejo, y la Directora Ejecutiva de la AESAN. Los temas tratados fueron:

- Presentación por el Presidente: Nutrición, actividad física, obesidad y la COVID-19
- Presentación de los resultados del estudio ALADINO 2019
- Estudio “Obesidad y Pobreza Infantil” (ALADINO-OPI)
- Publicaciones del Observatorio en 2019-2020: artículos e informes
- Colaboración con COSI (Childhood Obesity Surveillance Initiative) de la Oficina Europea de la OMS
- Líneas de trabajo actuales de la AESAN
- Varios. Ruegos y preguntas.

» A continuación de la reunión del Pleno del Observatorio, el **Ministro de Consumo**, en **rueda de prensa**, presentó los resultados del Estudio ALADINO 2019, destacando su relevancia como estudio de referencia nacional e internacional, que evidencia que la obesidad infantil es un problema de salud y tiene una causa social. Subrayó que los resultados muestran una tendencia descendente del exceso de peso desde 2011 y estabilización respecto a 2015, aunque la prevalencia de sobrepeso y obesidad de los escolares de 6 a 9 años en España sigue siendo elevada.

» Actualización del **Conjunto mínimo de indicadores** de la Estrategia NAOS: Los indicadores que se muestran en la web del Observatorio están basados en el documento “Evaluación y seguimiento de la Estrategia NAOS: conjunto mínimo de indicadores”, producto de un trabajo colaborativo entre la AESAN y representantes de diversas administraciones e instituciones del sector público y privado. Para su obtención se han realizado explotaciones de diferentes bases de datos existentes,

trabajo que ha de irse completando mediante nuevas explotaciones, fuentes y estudios *ad hoc.*

Los indicadores se agrupan en: Sobrepeso y Obesidad, Actividad Física y sedentarismo, Hábitos alimentarios y Publicidad de alimentos y bebidas. Para todos ellos se muestran las series de datos y gráficos desde que están disponibles. Para los tres primeros grupos -Sobrepeso y Obesidad, Actividad Física y sedentarismo y Hábitos alimentarios- relativos a población, se muestran igualmente series de datos y gráficos del total de la población y desglosados por edad y sexo.

La actualización realizada en 2020 se llevó a cabo con los datos más recientes disponibles para cada indicador, siendo las fuentes de información utilizadas: Estudio ALADINO 2019, la Encuesta Nacional de Salud de 2017, Encuesta de hábitos deportivos 2015 y Barómetro Sanitario 2010-2014, CIS, e informe específico de Evaluación y seguimiento del Código PAOS.

6.1.2. VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE LA OBESIDAD INFANTIL EN ESPAÑA. PRESENTACIÓN DE LOS RESULTADOS DEL ESTUDIO ALADINO 2019

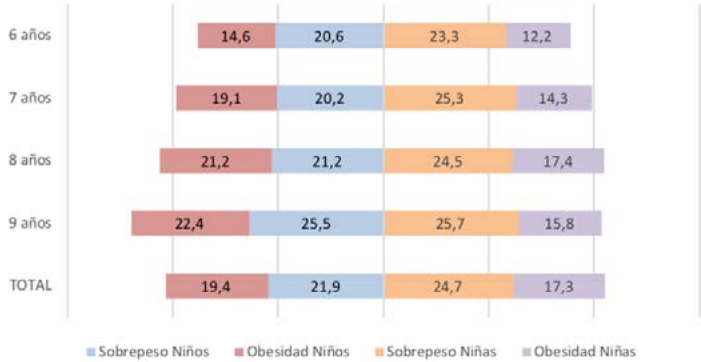
En Europa, según la Organización Mundial de la Salud (OMS), en las cuatro últimas décadas las prevalencias de sobrepeso y de obesidad, que conjuntamente se denominan exceso de peso, han alcanzado el 30% y 10%, respectivamente. En España, el exceso de peso en escolares de 6-9 años sigue constituyendo un problema por su magnitud y consecuencias y, a pesar de haber descendido desde 2011 a 2015, se sitúa en torno al 40%. La obesidad infantil impacta negativamente en la salud, aumentando el riesgo de padecer enfermedades como diabetes tipo 2, hipertensión, alteraciones musculoesqueléticas o psicosociales, así como obesidad y patologías relacionadas en la edad adulta, entre otras.

El Estudio de ALimentación, Actividad física, Desarrollo INfantil y Obesidad (ALADINO), es un estudio epidemiológico descriptivo transversal de las medidas antropométricas obtenidas por medición directa y de factores asociados, desarrollado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición 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 es el resultado del compromiso de todas las administraciones públicas, tanto estatales como autonómicas, en la lucha contra la obesidad infantil y posibilita el conocimiento de la situación actual de la obesidad infantil en España. En la edición de 2019 (cuarta ronda ALADINO y quinta ronda de la iniciativa COSI EURO OMS) estudió una muestra aleatoria de 16.665 escolares de 276 Centros de Educación Primaria, representativa de la población escolar de 6 a 9 años residente en España, con participación de las 17 comunidades autónomas y las ciudades autónomas de Ceuta y Melilla.

La prevalencia de sobrepeso es 23,3% y la prevalencia de obesidad del 17,3%, siendo significativamente mayor el sobrepeso en las niñas y la obesidad en los niños.

PREVALENCIA DE SOBREPESO Y OBESIDAD EN ALADINO 2019 POR SEXO Y GRUPO DE EDAD

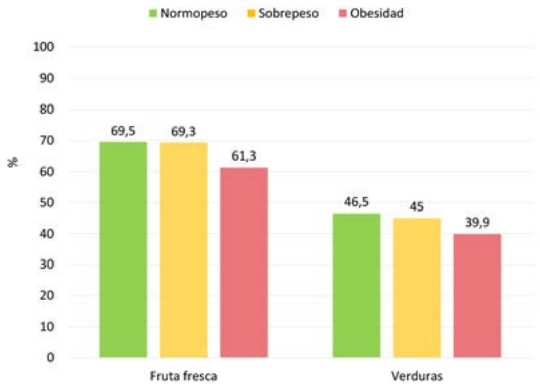


Se observa una tendencia descendente del exceso de peso desde 2011 y estabilización respecto a 2015, aunque la prevalencia de sobrepeso y obesidad de los escolares de 6 a 9 años en España sigue siendo elevada: el 40,6% de los escolares de 6 a 9 años presentan exceso de peso.

EVOLUCIÓN DE LA PREVALENCIA DE EXCESO DE PESO EN LOS ESCOLARES DE 6.9 AÑOS EN ESPAÑA (2011-2019)

De entre los factores asociados a la obesidad, siguen destacando los relacionados con los hábitos de alimentación y la falta de actividad física, como el bajo consumo de frutas y hortalizas o el uso excesivo de pantallas. En cuanto a la calidad de su alimentación, un 76,2% de los escolares han de mejorarla y en un 10,2% es de muy baja calidad. Aunque ha aumentado el consumo de fruta respecto a años anteriores, solo un 20,1% de los escolares la consumen habitualmente en el desayuno, mientras que los alimentos que deberían ser ocasionales tales como galletas, pasteles, bollería, batidos, néctares y golosinas, se consumen incluso cuatro o más veces por semana en un porcentaje no desdeñable de escolares.

PORCENTAJE DE ESCOLARES QUE TOMAN FRUTA FRESCA O VERDURA 4 O MÁS VECES EN SEMANA EN FUNCIÓN DE SU SITUACIÓN PONDERAL



El estudio pone de relieve que el ocio cada vez es más sedentario, especialmente en niños. Se constata un aumento notable del porcentaje de niños que dedican más de 3 horas diarias a ocio sedentario como es el consumo de televisión o consolas. El porcentaje de niñas que practican más de una hora al día de actividad física intensa aumenta ligeramente, pero sigue por debajo que el de niños, que no ha mejorado respecto a ediciones anteriores.

También sigue existiendo una brecha importante en la situación ponderal de los escolares dependiendo del nivel de ingresos económicos de la familia y el nivel educativo de los progenitores, de modo que los escolares de familias con menores ingresos tienen una prevalencia de obesidad casi el doble que los de rentas más altas.

Toda la información sobre Vigilancia de la obesidad Infantil y los estudios llevados a cabo en la AESAN están disponibles en la página web: AESAN > Nutrición > vigilancia de la obesidad infantil

6.2. FACILITAR OPCIONES Y ENTORNOS MÁS SALUDABLES. TRANSFORMAR EL ENTORNO OBESOGÉNICO

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

6.2.1.1. Programa 16 del Plan Nacional del Control de la Cadena Alimentaria (PNCOCA): Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares. Inclusión del control de la calidad nutricional en el 4º PNCOCA 2021-2025, y establecimiento de unos criterios consensuados para el seguimiento y evaluación de la oferta alimentaria a la que accede el alumnado.

La Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición en el artículo 40 establece medidas específicas dirigidas al ámbito escolar con la finalidad de velar para que las comidas de los centros escolares tengan una calidad nutricional apropiada.

Con el objetivo de desarrollar el contenido de la ley, introducir dentro del PNOCA 2021-2025 un programa cuyo objetivo fuese el fomento de la calidad nutricional de la ley suponía una importante oportunidad. Un control a realizar tanto en los menús, como en la oferta alimentaria de máquinas expendedoras de alimentos y bebidas y cafeterías de centros escolares, incluyéndose específicamente actuaciones para el seguimiento y control de esta oferta alimentaria.

Así en este 2020 el Programa 16: Menús, escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares se ha incluido en el 4º PNCOCA 2021-2025. Esto ha sido posible gracias al trabajo conjunto desarrollado en el subgrupo de trabajo de la Comisión Permanente de Seguridad Alimentaria y el Comité Permanente de Nutrición.

En la reunión anual del Comité Permanente de Nutrición, celebrada el 24 de noviembre de 2020, se aprobó el programa por este comité y se propuso para su aplicación consensuar un protocolo de recogida mínima de información que facilitase unos criterios comunes en el control de la calidad nutricional en los comedores escolares, máquinas expendedoras de alimentos y bebidas y cafeterías. Se creó un subgrupo de trabajo para elaborar este protocolo formado por representantes de CC.AA., del área de planificación y de la Estrategia NAOS, ambos de esta Agencia.

Finalmente, el 16 de diciembre de 2020 el nuevo Plan Nacional de Control Oficial 2021-2025 incluyendo este nuevo programa fue aprobado por la Comisión Institucional de la Agencia.

El Programa 16 del PNCOCA se puede consultar en el siguiente enlace de la Web (pág.51) AESAN > Seguridad Alimentaria > PNCOCA

6.2.2. IMPULSAR LA MEJORA EN LA COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS. REFORMULACIÓN

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

El Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020 (en adelante, PLAN) es una medida de salud pública promovida a través de esta Agencia junto a varios sectores de la alimentación. El objetivo del PLAN es mejorar la composición nutricional de varios grupos de alimentos y bebidas habitualmente presentes en la cesta de la compra, así como la oferta de productos y menús fuera del hogar, facilitando las opciones más saludables a las personas consumidoras para ayudar a prevenir el sobrepeso y la obesidad.

El PLAN es un ejemplo de colaboración público-privada y sigue las líneas de actuación que marcan tanto la Organización Mundial de la Salud (OMS) como la Unión Europea. Incluye 180 medidas o compromisos sectoriales a los que se han adherido 20 asociaciones sectoriales que representan a casi 400 empresas de 5 sectores de la alimentación: fabricación, distribución, restauración social, restauración moderna y vending.

El PLAN ha sido incluido y descrito en un documento publicado por la OMS en noviembre de 2020 con ejemplos de casos de políticas de mejora de la ingesta de alimentos, que ha sido desarrollado por algunos países de la región europea de la OMS. El objetivo de este documento es compartir la experiencia de los países, evaluar las ventajas de los diferentes enfoques, debatir las lecciones aprendidas y brindar orientación para las buenas prácticas que pueden ser de aplicación más amplia en otros países.

Gracias a su naturaleza transversal e integral, el PLAN refuerza el compromiso del Gobierno y del Ministerio de Consumo para mejorar la alimentación de la población y combatir las desigualdades en salud.

El compromiso de las asociaciones sectoriales y de las empresas a las que representan fue sellado con la firma de 20 convenios. Cada convenio estableció la creación de una Comisión de Seguimiento, formada por representantes de la AESAN y de las asociaciones sectoriales, con el fin de velar por el cumplimiento de los acuerdos y compromisos establecidos, mediante la revisión de los mismos y la resolución de posibles cuestiones de interpretación que pudieran surgir durante el desarrollo de las estrategias, para alcanzar las reducciones acordadas. En el marco de estas comisiones de seguimiento se ha llevado a cabo el "Estudio de composición de alimentos y bebidas 2019" con el fin de realizar una evaluación intermedia de los acuerdos de fabricación y distribución y hacer un seguimiento de los cumplimientos por asociaciones/sectores e identificar, con tiempo suficiente, posibles problemas o dificultades a nivel de subcategorías y productos para cumplir los compromisos y dirigir los esfuerzos con el fin de alcanzar los objetivos de reducción a finales de 2020.

6.2.2.1.1. Evaluación intermedia del Plan. Valoración del cumplimiento de sus objetivos para la solidez del programa y facilitar el logro de los objetivos para finales del 2020.

La evaluación intermedia de una medida de salud pública como el PLAN da solidez al programa porque permite identificar los logros, los problemas y buscar soluciones interviniendo oportunamente para facilitar el alcance de los objetivos. Mantener el impulso de las políticas de reformulación puede resultar complicado (en algunos países se ha llegado a una meseta en la que es difícil seguir avanzando). Por lo tanto, es muy importante realizar evaluaciones que permitan revisar el enfoque para establecer nuevos acuerdos de reducción de nutrientes seleccionados, llegar a sectores más resistentes de la industria, aumentar la presión política y mantener el tema en el centro de atención de los medios de comunicación.

A finales de 2019 la AESAN llevó a cabo un estudio de composición de alimentos para obtener datos de la información nutricional del etiquetado y datos analíticos, con el fin de realizar una evaluación intermedia del cumplimiento de los acuerdos de reducción de los nutrientes azúcar, sal, grasa total y grasa saturada, en las subcategorías de alimentos acordadas en el PLAN de ciertos sectores de la fabricación y la distribución.

Para el estudio de composición de alimentos y bebidas se seleccionó una muestra de 390 productos de un total de 157 empresas (60% de las empresas comprometidas con los acuerdos de fabricación y distribución), adquiridos y evaluados mediante contratación pública, determinándose en ellos el contenido en azúcares, sal, grasa total y grasa saturada, tanto procedente de la información nutricional obligatoria como de determinaciones analíticas.

En este 2020, tras el análisis de los datos, realizado por la AESAN en el marco del Observatorio de la nutrición y de estudio de la obesidad la Estrategia NAOS, y teniendo en cuenta el tamaño limitado de la muestra, las conclusiones preliminares de la evaluación intermedia incluidas en el informe publicado fueron las siguientes:

1. Se evidencia avance en el cumplimiento de objetivos de reducción de los nutrientes seleccionados (azúcar, sal y grasas), establecidos en varios de los acuerdos con los sectores de fabricación y distribución: Se ha alcanzado el objetivo 2020 en 34 de los 67 acuerdos (50,7%) analizados.
2. Al margen del cumplimiento del objetivo 2020, la dispersión de los datos de contenido en los nutrientes seleccionados (azúcar, sal y grasas) observada en varias subcategorías, pone de manifiesto que algunos productos podrían tener margen para reformular dentro de su subcategoría y reducir el contenido en dichos nutrientes.

3. El análisis de la evolución del contenido mediano en nutrientes desde 2016 muestra que, además de los 34 acuerdos en los que se ha alcanzado el objetivo 2020 a finales de 2019, se ha producido una reducción del contenido mediano en nutrientes seleccionados en otros 19 acuerdos. Por lo tanto, en 53 acuerdos de 67 analizados (79%) se ha reducido el contenido mediano de nutrientes seleccionados.

4. En cuanto a la evolución del contenido en los nutrientes seleccionados en los productos que tenían el mismo número EAN, y/o misma marca y/o mismo fabricante en 2016 y en 2019 se ha observado que varios productos no habían reducido su contenido en los nutrientes seleccionados desde 2016.

5. A la vista de las diferencias entre algunos valores de etiquetado y los correspondientes analíticos, se evidencia la importancia de señalar la necesidad de mantener actualizado el etiquetado cada vez que los productos realicen un cambio en su composición que pueda modificar su contenido en los nutrientes seleccionados y así el consumidor dispone de una información actualizada y fiable.

6.2.2.1.2. Actividad de las Comisiones de Seguimiento.

Durante los meses de mayo y junio de 2020 la AESAN organizó 14 reuniones por videoconferencia con los sectores de fabricación y distribución, en el marco de las comisiones de seguimiento, con el fin de presentar de forma detallada los resultados y conclusiones de la evaluación intermedia del PLAN, facilitar la identificación de las subcategorías y los productos sobre los que aún eran necesarias mejoras y estimular la actuación y seguimiento sobre dichas subcategorías y productos; y abordar algunos aspectos y especificaciones para la evaluación final del PLAN en el año 2021.

En las correspondientes Comisiones de Seguimiento se incidió tanto en la necesidad de impulsar reducciones en todos los productos de cada subcategoría, no sólo en la consecución conjunta del objetivo, sino también en las oportunidades de lograr la reducción buscada en aquellos sectores y productos que aún no la habían alcanzado. Estas reuniones fueron muy eficaces y todas las asociaciones manifestaron la disponibilidad e interés de los sectores en que se cumplan los acuerdos del PLAN.

6.2.2.1.3. Evaluación final del PLAN. Valoración final del cumplimiento de los objetivos acordados para finales del 2020 y medidas futuras.

Para llevar a cabo la evaluación final del PLAN se han planteado dos enfoques: uno para los sectores de fabricación y distribución, y otro para los sectores de alimentación fuera del hogar.

1. Evaluación final de los acuerdos de reducción de azúcar, sal y grasas con los sectores de la fabricación y la distribución.

Esta evaluación se centrará en los objetivos cuantitativos de reducción a los que se han comprometido los sectores de fabricación y distribución. La AESAN llevará a cabo un estudio de composición de alimentos con la misma metodología que el realizado en el 2019, con una muestra de tamaño adecuado para obtener resultados concluyentes. La AESAN ha solicitado la colaboración de las asociaciones sectoriales de fabricación y distribución que han recopilado información sobre los productos que sus empresas asociadas tienen en el mercado y que pertenecen a algunas de las subcategorías comprometidas con el PLAN.

Los indicadores planteados para la evaluación de las medidas cuantitativas son los siguientes:

- Determinación del contenido en los nutrientes seleccionados (azúcar, sal y grasas saturada y total) en cada una de las subcategorías de alimentos que tienen un acuerdo de reducción en el PLAN: contenido mediano y dispersión de los datos (rango intercuartil p25-p75).
- Comparación del contenido mediano de los nutrientes seleccionados de cada subcategoría con respecto al objetivo 2020 acordado: subcategorías que han alcanzado el objetivo y subcategorías que no.
- Evolución del contenido en nutrientes seleccionados de cada subcategoría con respecto al contenido basal: contenido mediano de la subcategoría y contenido por producto, cuando se disponga de datos basales (mismo EAN y/o fabricante y/o marca).
- Evaluación global del cumplimiento de los acuerdos del PLAN (cumplimiento del objetivo 2020) por subcategorías y de los productos en cada subcategoría: porcentaje de productos cuyo contenido en nutrientes es superior, igual o inferior del objetivo 2020 y valor absoluto de la diferencia.

Por otro lado, con relación a las medidas cualitativas, la AESAN ha preparado unos cuestionarios específicos para cada sector mediante los que se recogerá la información necesaria para realizar la valoración del cumplimiento de estos compromisos. Estos cuestionarios fueron remitidos a las asociaciones sectoriales para su distribución entre las empresas, quienes los completarán con carácter confidencial y con el compromiso de veracidad de los datos.

2 Evaluación final de los acuerdos de reducción con los sectores de la restauración social, restauración moderna y vending.

Para la evaluación final de los acuerdos con los sectores de la restauración social, restauración moderna y vending la AESAN recogerá los datos mediante cuestionarios para las medidas cuantitativas y las cualitativas, y que las asociaciones sectoriales distribuirán entre sus empresas, que deberán cumplimentarlos de forma responsable y con información verificable documentalmente. En las reuniones de las comisiones de seguimiento con estos sectores, han trasmitido formalmente el importante impacto económico y de recursos humanos que la actual situación provocada por la pandemia de la COVID-19 ha tenido en estos sectores, cuya demanda ha disminuido de forma drástica y en los que numerosas empresas se encuentran acogidas al ERTE, circunstancia que será necesario tener en cuenta para evaluar adecuadamente el cumplimiento de los objetivos en estos sectores.

Los indicadores planteados para la evaluación final son los siguientes:

- Para cada compromiso, determinación de la estimación media del indicador por centros/establecimientos o tipo de máquinas vending.
- Comparación de la estimación media de cada compromiso con los datos de 2016 y con el objetivo establecido para 2020.
- Evaluación global del cumplimiento de los acuerdos del PLAN, cumplimiento del objetivo 2020 por centros/establecimientos o máquinas vending: cuantificación de los centros/ establecimientos o máquinas vending que cumplen o no con los objetivos 2020 y en qué medida.

Con los resultados de la evaluación final del PLAN, la AESAN publicará un informe completo en el que se presentarán las conclusiones con respecto al cumplimiento de los acuerdos. Estas conclusiones servirán para el planteamiento de futuras medidas relacionadas con la reformulación de alimentos con el objetivo de mejorar la calidad nutricional de los alimentos y bebidas consumidos en España.

6.2.3. LIMITAR LA PUBLICIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DIRIGIDA A MENORES DE 15 AÑOS

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

El Código PAOS establece un conjunto de reglas éticas que guían a las compañías adheridas en el desarrollo, ejecución y difusión de sus mensajes de publicidad de alimentos y bebidas dirigidos a menores para evitar una excesiva presión publicitaria sobre ellos.

Entró en vigor en el año 2005, tras el "Acuerdo para el fomento de la autorregulación de la publicidad de alimentos dirigida a menores" firmado entre el entonces Ministerio de Sanidad y Consumo, la Federación Española de Industrias de la Alimentación y bebidas (FIAB) y la Asociación para la Autorregulación de la Comunicación Comercial (AUTOCONTROL). El código PAOS del 2005 se reforzó en el 2009, mediante un acuerdo de colaboración con los operadores de televisión. Posteriormente, en 2012 los entonces Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), dentro del marco de la Estrategia NAOS suscribieron, junto con la FIAB, AUTOCONTROL, el sector de la distribución (ANGED, ASEDAS y ACES), la hostelería (FEHR) y la restauración (FEHRCAREM), el Código PAOS 2012, por el que se extiende el campo de aplicación del acuerdo a la publicidad de alimentos y bebidas a través de internet, dirigida a menores de 15 años, ya que es el medio en donde se ha incrementado significativamente la publicidad dirigida a adolescentes.

Actualmente, 46 empresas de los sectores de la fabricación, distribución, hostelería y restauración moderna están adheridas al Código PAOS 2012. La eficacia y funcionamiento del Código se realiza a través de una Comisión de seguimiento en la que están representados todos los sectores implicados.

La Comisión de Seguimiento 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.

Además del seguimiento y control de la correcta aplicación del Código PAOS, fundamentalmente en TV llevada a cabo por los procedimientos de control previstos (control previo o "copy advice" de las propuestas de anuncios que se pretenden emitir y control a posteriori a través de los mecanismos de resolución extrajudicial de conflictos), 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 2013: Sistema de monitoring de la publicidad de alimentos y bebidas dirigida a menores por internet.

A continuación se presentan los datos de los informes presentados por AUTOCONTROL, que reflejan la actividad desarrollada durante el año 2020 en relación con la verificación del cumplimiento de la aplicación del Código PAOS en los anuncios de alimentos y bebidas dirigidos a niños. En el informe se incluye la actividad realizada a través de los mecanismos de resolución extrajudicial de controversias (Jurado de la Publicidad) y de Consulta Previa (Copy Advice®).

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)	2020	Sep 05-Dic 20
Nº DE CASOS RESUELTOS POR EL JURADO REFERIDOS A ANUNCIOS A LOS QUE RESULTA APLICABLE EL CÓDIGO PAOS	1	34

ASESORAMIENTO Y CONSULTA PREVIA ("COPY ADVICE")

Nº de solicitudes de consulta previa sobre proyectos de anuncios en los que resulta aplicable el Código PAOS	2020	Sep 05-Dic 20
Nº TOTAL DE COPY ADVICE® SOLICITADOS	740	8.714

Resultado de los Copy advice® antes de su emisión sobre publicidad de anuncios de alimentos dirigidos al público infantil	2020	Sep 05-Dic 20
Positivos No se aprecian inconvenientes al contenido del anuncio	617	6.809
Con modificaciones Se ha recomendado introducir cambios en el anuncio	123	1.569
Negativos Se ha desaconsejado la difusión del anuncio	0	309

Motivos por los que, antes de su emisión, se han recomendado modificaciones en los proyectos de anuncios de alimentos dirigidos al público infantil, o se ha desaconsejado su emisión		2020
Infracción principio de legalidad		21
Veracidad	Presentaciones sonoras, 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 tienen características particulares cuando todos los productos similares poseen dichas características	0
	Explotación de la imaginación del menor	0
	Ausencia de información adicional necesaria	0
	Indicaciones en sobreimpresiones ilegibles o incomprensibles para el público infantil	5
	Infracción del principio de veracidad: otros	0
Presentaciones que pueden asustar a los niños. Descripciones de violencia gratuita o presentaciones excesivamente agresivas		0
Presión de ventas	Llamamiento directo a la adquisición del producto, o incitación a que persuadan a padres, tutores, etc.	12
	Apremiar a la obtención del producto, crear sensación de inmediatez o exclusividad, etc.	2
	Crear la impresión de que la compra o consumo del producto da mayor aceptación entre amigos y compañero, etc. o viceversa	0
	Uso de reduccionismos relativos al precio del producto	0
	Presión de ventas: otros	0
Infracción de las restricciones al uso de personajes famosos		19
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	8
	Obligación de expresar con sencillez y claridad las condiciones esenciales de las ofertas promocionales	22
	Sorteos publicitarios: expectativas irreales sobre posibilidad de ganar o error sobre premio a obtener	0
	Normas sobre alusión publicitaria a clubes infantiles	0
Situaciones inseguras o actos	Fomento de uso peligroso del producto	0
	Presentación de adultos o niños en situaciones inseguras	4
Educación nutricional	Incitar o presentar situaciones de consumo inmoderado, hábitos sedentarios, etc.	1
	Presentar el producto anunciado como sustitutivo de comidas principales	1
	Minusvalorar hábitos vida saludable	0
Presentación en web de contenidos que produzcan perjuicio mental, moral o físico		0
Prohibición de inserción de mensajes publicitarios inapropiados		0
Otros		0

Un mismo Copy Advice® puede tener varios motivos por los que antes de su emisión se han recomendado modificaciones o se ha desaconsejado la emisión de proyectos de anuncios.

Clasificación de los copy advice® en función del medio de difusión del anuncio		2020
Televisión		529
Internet	Sitios web	103
	Publicidad en redes sociales	65
	Publicidad display (banners, pop-ups...)	8
	Publicidad en juegos online	0
	Otros	0
Publicidad en punto de venta		33
Publicidad dinámica		2
Radio		0
Publicidad exterior		0

Las principales conclusiones del informe de seguimiento del 2020 para la publicidad de alimentos y bebidas en internet presentado por AUTOCONTROL son las siguientes:

1. Páginas web

En la muestra final fueron objeto de análisis jurídico, 46 páginas web.

» De las 46 páginas web, 19 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 43 de las 46 páginas web analizadas, no se apreciaron motivos de incompatibilidad con el Código PAOS.

» En 3 de las 46 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 259 dominios, con más de 19.000 usuarios únicos del target.

» Se constató que, de las 46 compañías adheridas al Código PAOS, tan sólo 31 habían realizado publicidad en internet. De estas 31 compañías adheridas, tan sólo 14 habían realizado publicidad en internet durante el periodo objeto de análisis (marzo, abril y mayo 2020). Estas 14 empresas habían difundido un total de 19 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 14 campañas/anuncios difundidos en Internet.

» De las 14 campañas/anuncios difundidos en Internet, 3 pueden considerarse dirigidos o atractivos para menores de 15 años y, por tanto, entran en el ámbito de aplicación del Código PAOS.

3. Eventuales infracciones del Código PAOS

» 3 de las 46 compañías adheridas al Código PAOS, recibieron observaciones por eventuales infracciones.

» Los motivos de eventual incumplimiento detectados fueron:

- Engaño (Norma 4): 1 eventual infracción
- Incitación o llamamiento directo a la compra (norma 10): 1 eventual infracción
- Sensación de inmediatez (norma 11): 1 eventual infracción
- Presencia personajes famosos (norma 14): 3 eventuales infracciones
- Condiciones de promoción (norma 19): 1 eventual infracción

» Todas las compañías afectadas aceptaron las conclusiones de AUTOCONTROL, enviando comunicaciones en las que se comprometían al cese y/o modificación de los contenidos objeto de observación.

6.2.3.2. Actualización del Código PAOS.

Durante el 2020 se ha continuado desarrollando un nuevo enfoque del código PAOS contemplando además de los aspectos éticos y de calidad de los anuncios, criterios nutricionales de acuerdo a la nueva Directiva de servicios de comunicación audiovisual (Directiva 2018/1808) y políticas promovidas por organismos internaciones como la OMS, y la OCDE entre otros.

El grupo de trabajo técnico establecido por la Comisión de Seguimiento del Código PAOS ha evaluado durante este año diferentes propuestas técnicas para el estableci-

miento de umbrales para alimentos altos en calorías, azúcares, grasas saturadas y sal. Adicionalmente, el nuevo código PAOS contempla la aplicación hasta los 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.

Más información sobre el Código PAOS se encuentra disponible en la página web: AESAN > nutrición > publicidad de alimentos y bebidas dirigidas a menores

6.2.4. ADOPCIÓN DE UN ETIQUETADO NUTRICIONAL FRONTAL

La Comisión Europea, en el documento Estrategia «de la granja a la mesa» para un sistema alimentario justo, saludable y respetuoso con el medio ambiente, y en el informe sobre la utilización de formas adicionales de expresión y presentación de la información nutricional, publicados en mayo de 2020, señala la importancia de establecer un etiquetado frontal europeo sobre propiedades nutritivas de los alimentos con el fin de habilitar a las personas consumidoras, para que opten por alimentos saludables y sostenibles con conocimiento de causa.

Algunos países de la Unión Europea ya han diseñado y puesto en marcha varios sistemas de etiquetado en la parte frontal de los envases de los alimentos, uno de ellos es Nutri-Score.

Nutri-Score consiste en un logotipo global resumido, que realiza una evaluación nutricional global del producto, asociado a un algoritmo que atribuye a los alimentos una puntuación en función de su composición nutricional, y que asigna las puntuaciones obtenidas a una de las cinco categorías (letras A, B, C, D y E, cada una de ellas asociada a un color concreto, siendo el A/verde oscuro el más favorable desde el punto de vista nutricional y el E/naranja oscuro el menos favorable). La puntuación de Nutri-Score contempla los nutrientes cuyo consumo se debe limitar (sal, azúcares, grasas, calorías totales) y también los nutrientes o ingredientes cuyo consumo debe ser promovido, como frutas, hortalizas, frutos secos, aceites de oliva, colza y nuez y legumbres.

Nutri-Score fue creado y adoptado inicialmente en Francia en octubre de 2017. Posteriormente, Bélgica, Suiza y Alemania lo adoptaron formalmente en abril de 2019, septiembre de 2019 y noviembre de 2020 respectivamente. Luxemburgo notificó su propuesta de normativa para regular el uso de Nutri-Score en su territorio a la Comisión Europea en el 2020 y Países Bajos y España han anunciado formalmente su intención de adoptarlo.

España forma parte del grupo de países que han implementado o están interesados en implementar Nutri-Score y que se han organizado para crear una estructura de gobernanza común que permita unificar y coordinar los procedimientos de gestión y facilitar la implementación de Nutri-Score a las empresas en varios territorios: Bélgica, Francia, Alemania, Países Bajos, España, Luxemburgo y Suiza.

La primera reunión de este grupo de países tuvo lugar en Berna el 30 de enero de 2020, a la que asistió un representante de la AESAN. Posteriormente han tenido lugar reuniones por videoconferencia el 23 de septiembre, 10 de noviembre, 2 de diciembre y 14 diciembre del 2020 en las que también han participado representantes de la AESAN. A lo largo de estas reuniones y en el marco de este mecanismo de coordinación de Nutri-Score los países representados han acordado redactar varios documentos que permitirán una gestión coordinada, eficiente, operativa y trasparente de Nutri-Score. Entre ellos, un Acuerdo general, que establece la creación de un Comité Directivo y un Comité Científico.

El Comité Directivo reunirá a representantes de las autoridades nacionales encargadas de la implementación de Nutri-Score en cada país. Su objetivo será asegurar y facilitar el correcto uso de Nutri-Score por parte de los operadores de empresas alimentarias, llegar a las pequeñas empresas y establecer un vínculo con las personas consumidoras, mediante la aplicación de procedimientos eficaces y comunes.

Por otro lado, el Comité Científico evaluará, a petición del Comité de Dirección, las posibles evoluciones del sistema Nutri-Score para mejorar la salud de las personas consumidoras, incluida la sinergia con las recomendaciones nutricionales.

6.2.4.1. Estado de situación del Etiquetado Nutricional Frontal en España: Modelo Nutri-Score.

Desde que en noviembre de 2018 el entonces Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social anunciara que Nutri-Score sería el etiquetado frontal voluntario para los alimentos y bebidas en el territorio español, la AESAN ha estado trabajando en su implantación. Entre otras acciones, se ha mejorado la coherencia entre Nutri-Score y la dieta mediterránea impulsando una modificación en la puntuación de Nutri-Score que mejora la clasificación del aceite de oliva. Esta modificación fue publicada oficialmente en Francia mediante la modificación de la normativa que regula el uso de Nutri-Score en Francia; también se recoge en las normativas del resto de países que han implementado oficialmente Nutri-Score.

El Comité Científico de la AESAN elaboró un informe técnico sobre idoneidad de la adaptación del sistema Nutri-Score incorporando el contenido en aceite. El informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 4 de marzo de 2020, con-

cluye que la propuesta de adaptación del sistema Nutri-Score incluyendo el aceite de oliva, mejora la consideración de un producto que presenta beneficios, siendo necesario seguir identificando otros aspectos susceptibles de ser incorporados en el sistema Nutri-Score para la valoración nutricional de alimentos y bebidas característicos de la dieta española.

El 26 de junio de 2020 el Ministro de Consumo anunció la implantación de Nutri-Score en el 2021 y el 3 de julio se publicó en la página web del Ministerio de Consumo la consulta pública del proyecto de REAL DECRETO relativo a la utilización VOLUNTARIA del LOGOTIPO NUTRICIONAL «NUTRI-SCORE» en los productos alimenticios. Actualmente se está trabajando en la redacción del Real Decreto, considerando los comentarios y propuestas de otras administraciones.

Adicionalmente, durante este año se ha trabajado en el proyecto de registro que deberá habilitarse cuando el Real Decreto entre en vigor, con objeto de que las empresas que lo implementen dispongan de un registro nacional, y que la AESAN pueda realizar un adecuado seguimiento y evaluación de la implantación.

6.2.5. INTERVENCIÓN DE PROMOCIÓN DE HÁBITOS SALUDABLES EN EL ÁMBITO LABORAL. PROGRAMA IPHASAL

Las enfermedades no transmisibles (ENT) son responsables de más de dos tercios de todas las muertes que se producen en el mundo, siendo las enfermedades cardiovasculares la principal causa de muerte por ENT en España. El exceso de peso, los hábitos alimentarios no saludables, el consumo de tabaco, la inactividad física y la tensión arterial elevada son algunos de sus principales factores de riesgo. Las intervenciones de promoción de la salud cardiovascular, que incluyen práctica regular de actividad física, una alimentación saludable, no fumar, y mantener cifras normales de peso y tensión arterial, van dirigidas a actuar sobre factores modificables para evitar el desarrollo de ENT o reducir su impacto.

La Estrategia NAOS en el marco del Observatorio de la Nutrición y Estudio de la Obesidad, desde su inicio ha impulsado o participado en diversas intervenciones o iniciativas de promoción de la salud para promoción de la alimentación saludable y la actividad física, en diversos ámbitos. El ámbito laboral resulta óptimo para el desarrollo de estrategias de promoción de la salud, incidiendo de forma favorable en la salud de los trabajadores, pero repercutiendo positivamente también en las familias, empresas, comunidades y sociedad en general. 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.

Durante este 2020 desde el Observatorio de Nutrición y de Estudio de la Obesidad y la Fundación Alimentum diseñaron e impulsaron conjuntamente una intervención de promoción de hábitos saludables en el ámbito laboral (IPHASAL) basada en la estandarización de un modelo de buenas prácticas de intervención de salud comunitaria en la población española adulta para la promoción de hábitos cardiosaludables, Programa Fifty-Fifty y se elaboró un protocolo específico para esta intervención, con la colaboración de la Fundación SHE. Posteriormente la AESAN y la Fundación Alimentum mantuvieron reuniones con empresas de la industria alimentaria pertenecientes a dicha Fundación, con el fin de informar sobre el proyecto de intervención. Una vez la empresa aceptaba participar, se reclutaban participantes a través de los servicios de prevención de riesgos laborales y/o recursos humanos de las empresas.

ESQUEMA DE LA INTERVENCIÓN DE PROMOCIÓN DE HÁBITOS SALUDABLES EN ÁMBITO LABORAL

El programa IPHASAL tuvo lugar entre octubre de 2017 y febrero de 2019. Consistía en la asistencia a sesiones mensuales de 60-90 minutos, lideradas por un miembro del propio grupo, en las que los participantes explicaban sus experiencias, conocimientos sobre hábitos saludables, sus progresos y las dificultades encontradas. La evaluación de la intervención, realizada por la AESAN y publicada en el 2020, es un diseño de tipo antes-después sin grupo control.

El resultado principal de la intervención se cuantificó a través del cambio medio, desde la valoración basal hasta la evaluación al final, en un índice calculado a partir de la suma de la puntuación en las 5 variables principales en estudio: tensión arterial, ejercicio, peso, alimentación y tabaco (Índice Fuster BEWAT (IFB)).

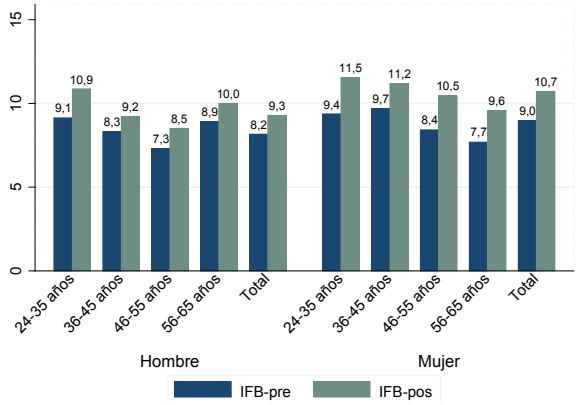
En la intervención de promoción de hábitos saludables en el ámbito laboral participaron 13 empresas y 325 empleados, de los que en el 57,2 % (n= 186), pertenecientes a 9 empresas (69,2 % de las iniciales) se completó y evaluó la intervención, asistiendo a 3 o más sesiones. La asistencia a talleres fue superior en los grupos de mayor edad y la participación en sesiones fue superior en las mujeres. Este programa IPHASAL, basado en el apoyo entre iguales, mejoró los comportamientos de los participantes y el cambio de hábitos relacionados con la salud cardiovascular.

La puntuación en el Índice Fuster-Bewat (IFB) se incrementó de forma significativa un 17,4% tras la intervención (de 8,63 a 10,13). Las mujeres obtuvieron un mayor beneficio (19,6 %) en el IFB (de 8,96 a 10,72) que los hombres. Por edad, el grupo más joven (24-35 años) es el que obtuvo un mayor incremento (21,6 %) en el IFB (de 9,28 a 11,28).

La adherencia al programa tuvo un papel relevante obteniendo mejorías significativas en los participantes con 6 o más sesiones (adherencia media (6-8 sesiones) y alta (9 o más sesiones)), pero no en los de adherencia baja (3 a 5 sesiones). El sexo femenino fue, además, un factor predictor independiente de mejoría de los hábitos relacionados con la salud cardiovascular. La actividad física, así como la situación ponderal fueron los dos parámetros en los que se registró una mayor mejora de la puntuación (incremento de 0,37 y 0,28 puntos respectivamente).

Como conclusión, el programa IPHASAL, que ha contado con el diseño y evaluación de la AESAN, es aplicable al ámbito laboral, tratándose de una herramienta que facilita la construcción de ambientes de trabajo saludables, dotando de recursos personales de salud a los trabajadores y ayudándoles a potenciar el cambio hacia estilos de vida saludables. Es necesario contar con el compromiso de la empresa, servicios médicos y los propios trabajadores para garantizar el éxito de la intervención logrando una alta adherencia y participación en las sesiones.

PUNTUACIÓN EN EL ÍNDICE FUSTER-BEWAT ANTES Y DESPUÉS DE LA INTERVENCIÓN POR SEXO Y GRUPO DE EDAD.



A partir de los resultados de la intervención de ha elaborado un informe con la evaluación de la intervención que se ha publicado este año 2020 y se puede consultar en el siguiente enlace: AESAN > nutrición > Documento IPHASAL También se ha elaborado una publicación científica, en revisión.

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: AESAN > Nutrición > Nutrición y actividad física

6.3.2. CAMPAÑAS DE COMUNICACIÓN

En 2020 la AESAN, a través de la Estrategia NAOS, enmarcadas en el Plan 2020 de publicidad y comunicación institucional del Gobierno de España, ha lanzado dos campañas en línea con el objetivo principal de la Estrategia NAOS, que es invertir la tendencia de la prevalencia de la obesidad, mediante el fomento de una alimentación saludable y la práctica de la actividad física y, con ello, reducir sustancialmente las altas tasas de morbilidad y mortalidad atribuibles a las enfermedades no transmisibles.

Como en otras ocasiones, las iniciativas desarrolladas, aunque dirigidas a toda la población, han tenido en cuenta a los niños, jóvenes y grupos de población más desfavorecidos, teniendo en cuenta el enfoque de género y las desigualdades en salud.

La tramitación de las dos campañas de divulgación institucional se encuadra en el Acuerdo Marco 50/2017 para la prestación de los servicios de compra de espacios en medios de comunicación y demás soportes publicitarias.

6.3.3. XIII PREMIOS ESTRATEGIA NAOS, EDICIÓN 2019

Los Premios Estrategia NAOS se convocan anualmente desde el año 2007 con el fin de reconocer y dar mayor visibilidad a aquellas acciones y programas 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 XIII Premios Estrategia NAOS, edición 2019, fueron convocados mediante Resolución de 28 de mayo de 2019, de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición y se recibieron un total de **87** solicitudes. El 21 de septiembre de 2020 se reunió mediante videoconferencia el Jurado, en la sede de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición de Madrid, para fallar los XIII Premios Estrategia NAOS, edición 2019.

Los miembros del Jurado tras la evaluación de los proyectos finalistas fallaron como Premiados o accésits de esta edición **XIII Premios Estrategia NAOS** los siguientes:

PREMIO ESTRATEGIA NAOS DE **ESPECIAL RECONOCIMIENTO** a Dª. María de los Ángeles García García, más conocida como la **Boticaria García,** a propuesta del Ministerio de Consumo y la AESAN por su importante contribución a la divulgación de hábitos saludables de alimentación en las redes sociales.

» PREMIO ESTRATEGIA NAOS A LA PROMOCIÓN DE UNA **ALIMENTACIÓN SALUDABLE** EN EL **ÁMBITO FAMILIAR Y COMUNITARIO,** al "Programa transversal para asegurar la alimentación de emergencia en el distrito de Tetuán (Madrid)", presentado por la Mesa contra la exclusión y por los derechos sociales de Tetuán. Comunidad de Madrid.

» PREMIO ESTRATEGIA NAOS A LA PROMOCIÓN DE LA PRÁCTICA DE LA **ACTIVIDAD FÍSICA** EN EL**ÁMBITO FAMILIAR Y COMUNITARIO**, al proyecto **"**Servicios de orientación de actividad física (SOAF)**"**, presentado por Dirección de Actividad Física y Deporte del Gobierno Vasco. Comunidad Autónoma del País Vasco.

» PREMIO ESTRATEGIA NAOS A LA PROMOCIÓN DE UNA **ALIMENTACIÓN SALUDABLE** EN EL **ÁMBITO ESCOLAR** al proyecto **"**Comedores escolares saludables**"**, presentado por Gobierno Vasco. Comunidad Autónoma del País Vasco.

» PREMIO ESTRATEGIA NAOS A LA PROMOCIÓN DE LA PRÁCTICA DE LA **ACTIVIDAD FÍSICA** EN EL **ÁMBITO ESCOLAR** al "Proyecto GALIANA. Escuela Activa y Saludable**"**, presentado por IES Princesa Galiana (Toledo) y Facultad de Ciencias del Deporte (UCLM). Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

» PREMIO ESTRATEGIA NAOS EN EL **ÁMBITO SANITARIO** al proyecto **"**Escuela del paciente renal**"**, presentado por el Consorcio Hospital General Universitario de Valencia. Comunidad Valenciana.

» PREMIO ESTRATEGIA NAOS EN EL **ÁMBITO LABORAL** al proyecto **"**Caparrós Te Cuida**"**, presentado por Caparrós Nature S.L. Comunidad Autónoma de Andalucía.

» PREMIO ESTRATEGIA NAOS A LA **INICIATIVA EMPRESARIAL** al proyecto **"**Más integral, menos azúcar: Estrategia de reformulación de cereales infantiles en España**"**, presentado por Hero España. Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

Y conceder los accésits siguientes:

» De la modalidad **ALIMENTACIÓN SALUDABLE** EN EL **ÁMBITO FAMILIAR Y COMUNITARIO:**

- 1º accésit al **"**Programa juntos: Sano para ti, sano para los dos**"**, presentado por Ayuntamiento de Murcia-Servicio de Salud Pública. Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.
- 2º accésit al proyecto **"**Ayudando a Crecer**". Programa de garantía nutricional para menores de diez años, de familias en exclusión social,** presentado por Asociación San Ricardo Pampuri. Comunidad de Madrid.

» De la modalidad **ACTIVIDAD FÍSICA** EN EL **ÁMBITO FAMILIAR Y COMUNITARIO:**

- 1º accésit al proyecto **"**Movimiento es Salud, Mujer Activa, Parques Activos**"**, presentado por Ayuntamiento de Getafe-Deportes. Comunidad de Madrid.
- 2º accésit al proyecto **"**Promoción del ejercicio físico para la prevención de la fragilidad y las caídas en las personas mayores: VIVIFRAIL**"**, presentado por Universidad Pública de Navarra. Comunidad Foral de Navarra.

» De la modalidad **ALIMENTACIÓN SALUDABLE** EN EL **ÁMBITO ESCOLAR:**

- 1º accésit al «Proyecto educativo de eco-comedor del Gómez Moreno. "Comer sano, cercano y sostenible", presentado por AMPA. Amigos de una escuela mejor. Comunidad Autónoma de Andalucía.
- 2º accésit al **"**Programa recreo saludable**"**, presentado por la Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio. Comunidad Autónoma de Extremadura.

» De la modalidad **ACTIVIDAD FÍSICA** EN EL **ÁMBITO ESCOLAR:**

- 1º accésit al proyecto **"**Claudio on the move". El Proyecto Escolar Saludable del CEIP Claudio Sánchez Albornoz**.,** presentado por CEIP Claudio Sánchez Albornoz. Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.
- 2º accésit al proyecto **"**DAFIS (Datos de Actividad Física Saludable)**",** presentado por Xunta de Galicia-Secretaría General para el Deporte-Fundación Deporte Galego-Plan Galicia Saudable. Comunidad Autónoma de Galicia.

» De la modalidad **ÁMBITO SANITARIO:**

- 1º accésit al proyecto **"**MEditerranean LIfestyle in Pediatric Obesity Prevention (MELI-POP)**"**, presentado por Fundación Instituto de Investigación Sanitaria Aragón. Universidad de Zaragoza. Comunidad Autónoma de Aragón.
- 2º accésit al proyecto **"**CUN-BAE Clínica Universidad de Navarra-Body Adiposity Estimator", presentado por Clínica Universidad de Navarra. Comunidad Foral de Navarra.

» De la modalidad **ÁMBITO LABORAL:**

- No hay accésits.

» De la modalidad **INICIATIVA EMPRESARIAL:**

- 1º accésit al proyecto **"**Viena te cuida**"**, presentado por Viena Repostería Capellanes, S.A. Comunidad de Madrid.

Toda la información sobre la XIII edición de los Premios Estrategia NAOS está disponible en la página web AESAN > Nutrición > Premios NAOS 2019.

6.3.4. CONVOCATORIA DE LOS XIV PREMIOS ESTRATEGIA NAOS, EDICIÓN 2020

El día 18 de septiembre de 2020 se publicó en el B.O.E nº 249 la convocatoria de los XIV Premios Estrategia NAOS, edición 2020 mediante Resolución de 15 de septiembre de 2020, de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Ministerio de Consumo. Se establecen 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 2020 serán fallados en 2021 por un Jurado según el procedimiento establecido en el BOE.

Toda la información sobre la XIV edición de los Premios Estrategia NAOS está disponible en la página web: AESAN > Nutrición > Premios NAOS

6.4. COORDINACION CON LAS CC.AA. Y OTROS DEPARTAMENTOS

6.4.1. COORDINACIÓN CON LAS COMUNIDADES AUTÓNOMAS (CC. AA.): COMISIÓN PERMANENTE DE NUTRICIÓN.

Desde el año 2008, la AESAN impulsa y trabaja, por medio de la Estrategia NAOS, en coordinación con las Consejerías de Sanidad de las CC.AA., a través de un grupo de trabajo técnico, sobre nutrición, actividad física y prevención de la obesidad, que se denomina Comisión Permanente de Nutrición. La comisión también se coordina con los ministerios y consejerías correspondientes de agricultura y de educación cuando se abordan asuntos que les competen.

La reunión anual de esta Comisión en 2020 tuvo lugar el 24 de noviembre, y en ella se desarrollaron actuaciones acordadas por consenso para la promoción de la alimentación saludable, la nutrición y/o la actividad física con el fin de prevenir el sobrepeso y la obesidad.

Durante la reunión mantenida en noviembre se presentó el trabajo que se estaba desarrollando desde la AESAN en materia de la nutrición saludable, y se invitó a la representante de Navarra en la Comisión Permanente de Nutrición a la presentación de la Guía de alimentación para la Planificación de Menús Escolares del Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra. Todos los temas tratados fueron objeto de debate y de un interesante intercambio de opiniones.

6.4.2. COLABORACIÓN CON EL ALTO COMISIONADO CONTRA LA POBREZA INFANTIL: PROYECTO "OBESIDAD Y POBREZA INFANTIL (ALADINO-OPI)

La prevalencia de la obesidad infantil no ha dejado de crecer en la mayoría de los países de nuestro entorno en las últimas décadas. Según la OMS, en 2016 más de 41 millones de niño/as menores de 5 años padecían sobrepeso u obesidad infantil, cifra que podría aumentar a 70 millones en 2025, de mantenerse las tendencias actuales. La gravedad de sus consecuencias, unida a su creciente prevalencia, hacen de la obesidad infantil un problema de salud pública de primer orden.

Según el último estudio ALADINO en 2019, la prevalencia de exceso de peso alcanza al 40,6 % de escolares estudiados (23,3 % sobrepeso y 17,3 % obesidad).

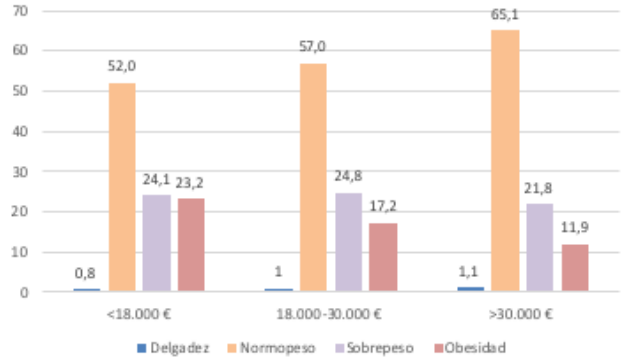
La obesidad infantil es el resultado de una compleja interacción de distintos factores, muchos relacionados con el estilo de vida y, por tanto, modificables en gran medida y a su vez asociados con otros, como el entorno donde viven los niño/as o el nivel socioeconómico de su familia. Muchos de estos factores son específicos del contexto sociocultural, por lo que su conocimiento es de máxima relevancia para caracterizar el problema y sus posibles abordajes por parte de las autoridades competentes en al ámbito escolar, de salud y de consumo.

La pobreza infantil es un fenómeno complejo y multidimensional, que no se reduce exclusivamente a la falta de recursos económicos para cubrir las necesidades básicas, sino que, de una forma más amplia, implica también una mayor dificultad en el acceso a servicios y vulneración de derechos. En España, la pobreza infantil tiene una extensión amplia que se mantiene en torno al 27%, incluso antes de la crisis económica del año 2008, manteniéndose siempre altas en términos comparados con otros grupos de edad o países. Según los últimos datos disponibles de 2019, el 27,4 % de los niño/as y adolescentes, 2,3 millones en total, se encuentran en situación de pobreza infantil moderada (ingresos por unidad de consumo inferiores al 60% de la mediana), siendo una de las más elevadas de la Unión Europea.

La relación entre obesidad infantil y el nivel difiere en función del contexto socioeconómico de cada país. En países con altos ingresos, como España, la relación es inversa, es decir, la prevalencia de obesidad aumenta a medida que disminuye el nivel socioeconómico. Sin embargo, en países de ingresos bajos la relación obesidad-nivel socioeconómico es directa, es decir la obesidad infantil es más frecuente a medida que aumenta el nivel socioeconómico familiar. Los factores que median esta asociación entre obesidad y pobreza infantil son, a su vez, múltiples: ámbito familiar, hábitos alimentarios y de actividad física y también el entorno, tanto en el que vive el escolar y su familia, como el de su colegio puede desempeñar una función importante en la compleja relación entre el exceso de peso y la pobreza infantil.

En España en todas las ediciones previas del estudio ALADINO, la prevalencia de sobrepeso y obesidad eran claramente superiores en los escolares de familias de menor nivel SE en comparación con las de altos ingresos. En ALADINO 2019 la prevalencia de obesidad infantil entre los escolares de familias con menor nivel de ingresos (23,2%) es prácticamente el doble que entre los de mayor nivel (11,9%).

SITUACIÓN PONDERAL DE LOS ESCOLARES EN FUNCIÓN DE LOS INGRESOS FAMILIARES EN ALADINO 2019



Estos datos apuntan a un problema grave de desigualdades en salud relacionado con el nivel socioeconómico. Comprender los mecanismos de esta relación, a través de la generación y análisis de datos en el contexto de nuestro país, es fundamental para tratar este problema de salud pública.

De esta realidad surge la preocupación conjunta de la AESAN y el Alto Comisionado contra la Pobreza Infantil por obtener evidencia científica sobre la relación entre obesidad y pobreza infantil en España. El objetivo de este proyecto es estudiar la dimensión socioeconómica de la obesidad infantil en los escolares de 6 a 9 años a partir de los

datos del Estudio ALADINO 2019, profundizando en los factores que median en esta asociación mediante el análisis de la relación entre la situación ponderal y los factores socioeconómicos en los escolares.

Durante el año 2020 se han mantenido reuniones por parte de los equipos investigadores de ambas Instituciones con el fin de definir un protocolo de análisis de los datos y se está trabajando actualmente en la elaboración de un informe que profundiza en el conocimiento de la relación existente entre la obesidad, especialmente la infantil, y la desigualdad social en España. La evidencia disponible apunta cada vez más hacia la necesidad de analizar la evolución de la epidemia de la obesidad infantil desde una perspectiva socioeconómica para el desarrollo de estrategias nacionales eficaces para disminuir su prevalencia, en el sentido de que los hogares en pobreza se enfrentan a circunstancias diferenciales: para combatir la obesidad es necesario también combatir la pobreza.

6.4.3. COLABORACIÓN CON COSI (CHILHOOD OBESITY SURVEILLANCE INITIATIVE) DE LA OFICINA EUROPEA DE LA OMS

Como miembro activo de COSI, la AESAN ha participado en todas las actividades desarrolladas durante 2020.

- Se remitió un resumen del Estudio ALADINO y sus materiales, entre los que hay un Informe Breve en inglés, y se solicitó su inclusión en la website de COSI (https://www.euro.who.int/en/health-topics/disease-prevention/nutrition/activities/who-european-childhood-obesity-surveillance-initiative-cosi)
- Participación en el “Summer Seminar Series: Seminar One”, 9 June 2020. Update on COSI Round 5 Data Collection. The WHO European Childhood Obesity Surveillance Initiative.
- Presentación y discusión de los participantes sobre el avance la quinta ronda COSI y la situación de la iniciativa en los 46 países participantes, de los que 38 incorporaron la iniciativa como un nuevo sistema de vigilancia y 8 la integraron en los sistemas de vigilancia ya existentes.
- Participación en el “COSI Virtual Meeting” 10 December 2020: The WHO European Childhood Obesity Surveillance Initiative (COSI) End-of-year updates.
- Reunión anual de COSI, en esta ocasión de forma virtual debido a la situación de pandemia. Se realizó una presentación de los resultados de ALADINO 2019 por la representante de la AESAN, así como presentaciones de Portugal, Italia, Irlanda y Noruega.
- Elaboración de publicaciones científicas sobre obesidad infantil: asociación con características del nacimiento y lactancia, obesidad severa, actividad física y hábitos alimentarios (detalle en apartado E.9.1.3 Publicaciones del Observatorio).

C. COORDINACIÓN Y TRANSPARENCIA

7. COORDINACIÓN Y TRANSPARENCIA

7.1. ÓRGANOS COLEGIADOS

A continuación se recogen las actividades tanto de los órganos de la AESAN, que son los que figuran en su Ley de creación y en su Estatuto, como de los órganos adscritos a la AESAN.

7.1.1. CONSEJO DE DIRECCIÓN

El órgano rector de la AESAN, al que corresponde velar por la consecución de los objetivos y ejercer la superior dirección del organismo autónomo, a lo largo del año 2020 se ha reunido en cuatro ocasiones. La primera sesión fue celebrada de manera presencial el día 6 de febrero, y el resto a través de videoconferencia los días 15 de julio, 14 de octubre y 2 de diciembre.

Además de las funciones rectoras propias de su naturaleza, el Consejo de Dirección es conocedor de las propuestas formuladas para la renovación de todos los Órganos colegiados de la Agencia, así como el desarrollo de sus respectivas reuniones a lo largo del año.

7.1.2. COMISIÓN INSTITUCIONAL

Como órgano de cooperación y coordinación, interterritorial e interdepartamental entre las distintas Administraciones Públicas con competencias en seguridad alimentaria y nutrición la Comisión Institucional ha celebrado a lo largo del 2020 cuatro sesiones en pleno. La primera, celebrada el 15 de enero, se llevó a cabo de manera presencial. La siguiente reunión, prevista para el 11 de marzo, tuvo que ser cancelada, celebrándose finalmente el 29 de mayo de forma virtual. Las posteriores sesiones tuvieron lugar el 18 de septiembre y 16 de diciembre a través de videoconferencia.

La Comisión Permanente de Seguridad Alimentaria y la Comisión Permanente de Nutrición, son foros dependientes de la Comisión Institucional en los que se debaten y elaboran los acuerdos, informes, estudios, planes de acción y procedimientos que posteriormente son aprobados por la propia Comisión Institucional. Dichas comisiones permanentes se han reunido a través de videoconferencia en un total de ocho ocasiones a lo largo del 2020.

Los documentos aprobados por unanimidad de los miembros de la Comisión Institucional a lo largo del 2020 fueron los siguientes:

DOCUMENTOS DE ORIENTACIÓN, PROCEDIMIENTOS O PLANES NACIONALES:

- Plan Nacional de Contingencia frente a triquina (Aprobado en la sesión de 15 de enero).
- Guía de orientación para la verificación de la eficacia de los controles oficiales. (Aprobada en la sesión de 15 de enero).
- Documento marco de los sistemas de auditorías del control oficial. (Aprobado en la sesión de 15 de enero).
- Procedimiento para el control oficial del comercio electrónico de alimentos V2. (Aprobada en la sesión de 15 de enero).
- Documentos sobre Impacto en salud de peligros biológicos e Impacto en salud de peligros químicos (Aprobados en la sesión de 15 de enero).
- Procedimiento para la organización de los controles de la Unidad F de la DG SANTE de la Comisión Europea en España. (Aprobado en la sesión de 15 de enero).
- Plan de acción de la auditoría DG SANTE 2019/6597, sobre Programas Nacionales para el Control de Salmonella en determinadas poblaciones de aves de corral. (Aprobado en la reunión virtual de 29 de mayo).

- Plan de acción de la auditoría DG SANTE 2019/6678, sobre control de productos pesqueros derivados de especies de atún. (Aprobado en la reunión virtual de 29 de mayo).
- Programa coordinado de control de la venta por Internet de alimentos que alegan propiedades para prevenir o curar la COVID-19. (Aprobado en la reunión virtual de 29 de mayo).
- Guía para la toma de muestras oficial de alimentos comercializados por internet. (Aprobada en la reunión virtual de 29 de mayo).
- Documento guía para la aplicación armonizada de la legislación sobre acrilamida. (Aprobado en la reunión virtual de 29 de mayo).
- Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria, PNCOCA 2016-2020: actualización año 2020. (Aprobado en la reunión virtual de 29 de mayo).
- Procedimiento normalizado de trabajo para la designación de laboratorios de control oficial. (Aprobado en la sesión de 18 de septiembre).
- Procedimiento de actuación de la red SCIRI-ACA (Aprobado en la sesión de 18 de septiembre).
- Guía rápida uso del modelo EFSA PRIMo para la evaluación de riesgo rápida en el contexto del SCIRI/RASFF. (Aprobada en la sesión de 18 de septiembre).
- Revisión de la dosis máxima recomendada de uso de ascorbatos en lomos de atún (Aprobada en la sesión de 18 de septiembre).
- Documento de orientación para la programación de la toma de muestras de peligros biológicos en el marco del PNCOCA 2021-2025 (Aprobado en la sesión de 18 de septiembre).
- Documento de orientación para la programación de la toma de muestras de peligros químicos en el marco del PNCOCA 2021-2025 (Aprobado en la sesión de 18 de septiembre).
- Documento de orientación para la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo. (Aprobado en la sesión de 16 de diciembre).
- Procedimiento para la adopción de medidas ante resultados analíticos no conformes en el curso de controles y otras actividades oficiales. (Aprobado en la sesión de 16 de diciembre).
- Procedimiento para la gestión de los cursos de la iniciativa Better Training for Safer Food (BTSF). (Aprobado en la sesión de 16 de diciembre).
- Guía para la gestión de alertas alimentarias presentada por el Órgano Permanente para la Seguridad Alimentaria (OPSA). (Aprobada en la sesión de 16 de diciembre).
- Directrices para la verificación del muestreo de Listeria monocytogenes en zonas de trabajo y equipos utilizados en la producción de alimentos listos para el consumo. (Aprobada en la sesión de 16 de diciembre).
- Listado de excepciones para alimentos con características tradicionales (Aprobado en la sesión de 16 de diciembre).

NOTAS INTERPRETATIVAS:

- Nota interpretativa sobre requerimientos del box de aturdido en la especie bovina en aplicación del Reglamento (CE) Nº 1099/2009 relativo a la protección de animales en el momento de la matanza. (Aprobada en la sesión de 15 de enero).
- Nota interpretativa sobre cuestiones del Reglamento (CE) Nº 1099/2009 relativo a la protección de animales en el momento de la matanza. (Aprobada en la reunión virtual de 29 de mayo).
- Nota interpretativa “uso de aditivo E 153 (carbón vegetal) en sal: sal negra” (Aprobada en la sesión de 18 de septiembre).
- Nota interpretativa “uso de aditivos en productos cárnicos tradicionales curados“. (Aprobada en la sesión de 18 de septiembre).
- Nota interpretativa sobre la autorización de establecimientos. (Aprobada en la sesión de 16 de diciembre).
- Nota interpretativa sobre las Declaraciones nutricionales en cremas. (Aprobada en la sesión de 16 de diciembre).
- Nota interpretativa sobre el etiquetado del trigo espelta en diferentes productos alimenticios. (Aprobada en la sesión de 16 de diciembre).
- Nota interpretativa sobre la Declaración nutricional “sin azúcar” como adaptada de “sin azúcares”. (Aprobada en la sesión de 16 de diciembre).
- Nota interpretativa sobre “Intolerancia Hereditaria a la Fructosa”. (Aprobada en la sesión de 16 de diciembre).
- Nota informativa sobre los Alimentos para usos médicos especiales. Normativa de aplicación. (Aprobada en la sesión de 16 de diciembre).
- Nota informativa sobre cáñamo y cannabinoides en alimentación. (Aprobada en la sesión de 16 de diciembre).

7.1.3. CONSEJO CONSULTIVO

El Consejo Consultivo en el 2020 ha celebrado una única sesión, el 18 de noviembre, a través de videoconferencia. En ella se nombró como nuevo Vicepresidente primero, a propuesta de la Agencia a D. Rufino Rivero Hernández, actual Secretario General del Consejo Gral. de Colegios Veterinarios de España, Doctor en Veterinaria, licenciado en Sociología, funcionario de la Junta de Castilla y León, y lleva más de 35 años trabajando en Seguridad Alimentaria, por lo que es un gran candidato para este puesto.

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 representa-

das las organizaciones económicas, profesionales y sociales cuyo ámbito de actividad incide directa o indirectamente en la seguridad alimentaria. 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. El debate sobre la memoria de actividades del año anterior así como sobre las campañas lanzadas por la Agencia y el Ministerio coparon gran parte del tiempo de reunión de este Consejo en el 2020.

7.1.4. COMITÉ CIENTÍFICO

El Comité Científico proporciona a la AESAN los dictámenes científicos en materia de seguridad alimentaria y nutrición, realizando los trabajos de investigación necesarios para sus funciones y coordinando los trabajos de los grupos de expertos que realizan actividades de evaluación de riesgos en el marco de las actuaciones de la Agencia.

A lo largo del 2020 el Comité Científico, se ha reunido en pleno en cinco ocasiones, dos de ellas de manera presencial, el 16 de enero y 4 de marzo, y el resto a través de videoconferencia: el 17 de junio, el 23 de septiembre y 25 de noviembre.

Los informes aprobados a lo largo de este año han sido siete que pueden consultarse en la sección sobre la evaluación científica de esta memoria anual.

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 2020, la reunión plenaria de este órgano adscrito a la AESAN tuvo lugar el 30 de septiembre en la sede central de la AESAN. Tras la celebrarse dicha sesión, el ministro de Consumo, Alberto Garzón, acompañado de la directora ejecutiva de la Agencia y del presidente del Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad, Fernando Rodríguez Artalejo, presentó en rueda de prensa los resultados del "Estudio ALADINO 2019" sobre ALimentación, Actividad física, Desarrollo INfantil y Obesidad en España, en el marco de la Estrategia NAOS (para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad).

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, 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 2020:

- Se ha emitido el correspondiente informe preceptivo de tres proyectos de disposiciones normativas españolas, a través del Pleno de CIOA celebrado el día 14 de julio de 2020. Tuvo especial relevancia el Informe del Pleno en relación con el Proyecto de Real Decreto por el que se aprueba la Norma de Calidad de los Aceites de Oliva y de Orujo de Oliva, destacando los siguientes puntos que introduce esta norma en la comercialización de este importante producto alimenticio español: protección de los términos "virgen" y "virgen extra", incorporación de un sistema reforzado de mantenimiento de la trazabilidad interna de las empresas oleícolas y prohibición de la comercialización en recipiente de plástico de los aceites de oliva virgen extra destinados a las personas consumidoras finales.

- Los otros dos proyectos que tuvieron informe favorable del Pleno de la CIOA fueron el Proyecto de Real Decreto por el que se modifica el Real Decreto 227/2008, de 15 de febrero, por el que se establece la Normativa Básica referente a los Paneles de Catadores de Aceite de oliva virgen y el Proyecto de Real Decreto por el que se establecen disposiciones específicas para la aplicación en España de la normativa de la Unión Europea en materia de piensos medicamentosos.

- Coordinación y gestión de la participación de España en 22 de los 56 grupos de trabajo por medios electrónicos de los Comités del Codex, conforme a las directrices aplicables, a lo largo del 2020.

- 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 74 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 siete reuniones de coordinación interministerial a las que se invita al sector, resultando un dictamen razonado y diez informes de observaciones.

7.1.7. REUNIONES CELEBRADAS POR LOS ÓRGANOS COLEGIADOS

REUNIONES ÓRGANOS COLEGIADOS DE LA AESAN 2019		
CONSEJO DE DIRECCIÓN		4
COMISIÓN INSTITUCIONAL	PLENO	4
	COMISIONES PERMANENTES	8
COMITÉ CIENTÍFICO		5
CONSEJO CONSULTIVO		1
OBSERVATORIO DE LA NUTRICIÓN Y ESTUDIO DE LA OBESIDAD		1
CIOA	PLENO	1
	Directiva 2015/1535	7
TOTAL REUNIONES		**31**

7.2. ATENCIÓN A LA CIUDADANÍA

Así mismo, desde el 1 de enero hasta el 31 de diciembre de 2020 se han recibido 3.181 consultas en el buzón institucional de atención a la ciudadanía de esta Agencia informacionaesan@aesan.gob.es con el siguiente reparto por unidades, indicando la unidad que ha gestionado la contestación:

UNIDAD	CONSULTAS RECIBIDAS	RESPONDIDAS POR UNIDAD TÉCNICA	RESPONDIDAS INFORMACIÓN DE LA AESAN
Subdirección General Promoción Seguridad Alimentaria	2212	999	861
Secretaría General – Información	695	0	695
Oficina Comunicación	98	33	53
Subdirección General de Coordinación de Alertas y PCO	79	45	25
Estrategia NAOS	58	51	7
Vocalía Internacional Coordinación Científica	14	6	4
Centro Nacional de Alimentación	25	18	7
Laboratorio Biotoxinas Marinas	0	0	0
TOTAL	3.181	1.152	1.652

En el 2020 la Agencia ha respondido en tiempo y forma al 88 % de las consultas recibidas.

7.3. REUNIONES NACIONALES E INTERNACIONALES

Como ya se ha ido desgranado en las diferentes secciones de esta memoria, el trabajo en reuniones nacionales e internacionales ocupa gran parte del tiempo de los profesionales de esta Agencia. A continuación se resumen numéricamente las del año 2020:

REUNIONES NACIONALES

Durante el año 2020 se realizaron 150 reuniones de carácter nacional. Entre ellas:

- Preparatorias de Campañas Institucionales: 11
- Proyecto obesidad y pobreza infantil: 10
- Bienestar animal: 10
- Elaboración del PNCOCA: 6
- Plan de colaboración de alimentos y bebidas: 4

REUNIONES INTERNACIONALES

Durante el año 2020 se realizaron 277 reuniones y eventos de carácter internacional:

- Comisión (grupos de expertos y comité permanente): 84
- Consejo UE: Códex Alimentarius: 19
- OMS/FAO: 7
- EFSA: 49
- Jefes de Agencias: 8
- Laboratorios europeos de referencia: 22
- Otros: 23

D. MEJOR GESTIÓN DE LOS RECURSOS, MAYOR PROTECCIÓN

8. MEJOR GESTIÓN DE LOS RECURSOS, MAYOR PROTECCIÓN

8.1. INTRODUCCIÓN Y ORGANIGRAMA DE LA SECRETARÍA GENERAL

La actividad de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ha estado marcada por la publicación del *Real Decreto 495/2020, de 28 de abril, por el que se desarrolla la estructura orgánica básica del Ministerio de Consumo y se modifica el Real Decreto 139/2020, de 28 de enero, por el que se establece la estructura orgánica básica de los departamentos ministeriales* y por la declaración de la pandemia de la COVID-19.

En efecto, la aprobación del Real Decreto 495/2020 supuso el cambio de la dependencia orgánica de la Agencia, pasando de depender del Ministerio de Sanidad al recién creado Ministerio de Consumo, y, en concreto, a la Secretaría General de Consumo y Juego, cuyo representante asume la Presidencia del Organismo.

Asimismo, en el propio Real Decreto se establece en la disposición adicional séptima que la AESAN "organismo autónomo adscrito orgánicamente al Ministerio de Consumo, tendrá una dependencia funcional del Ministerio de Consumo, del Ministerio de Sanidad, a través de la Secretaria General de Sanidad, y del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través de la Secretaría General de Agricultura y Alimentación, en la esfera de sus respectivas competencias". Esta triple dependencia funcional de la AESAN se articula a través de la Comisión de Coordinación establecida en la disposición adicional décima del Real Decreto 139/2020, de 28 de enero. Finalmente, la creación y regulación de la Comisión de Coordinación ha tenido lugar mediante Real Decreto 44/2021, de 26 de enero.

Se inicia la redacción de un nuevo estatuto para el que la Disposición final cuarta del Real Decreto 495/2020 prevé un plazo de aprobación de dieciocho meses.

A partir de marzo de 2020, la organización y normal desempeño de los trabajos del organismo se vieron modificados de raíz por las actuaciones ante la pandemia por la COVID-19; entre ellas la organización del trabajo a distancia. Ello comportó, fundamentalmente, un esfuerzo importante por parte del Área Informática de la Secretaría General, pues hubo que facilitar la conexión a los puestos de trabajo desde los domicilios particulares de los empleados públicos, articular las conexiones informáticas y resolver innumerables dudas relacionadas con los problemas derivados de una nueva situación laboral.

Asimismo, el tradicional sistema de reuniones hubo de modificarse para facilitar reuniones telemáticas que sustituyeron las reuniones presenciales, así como la atención al público.

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.

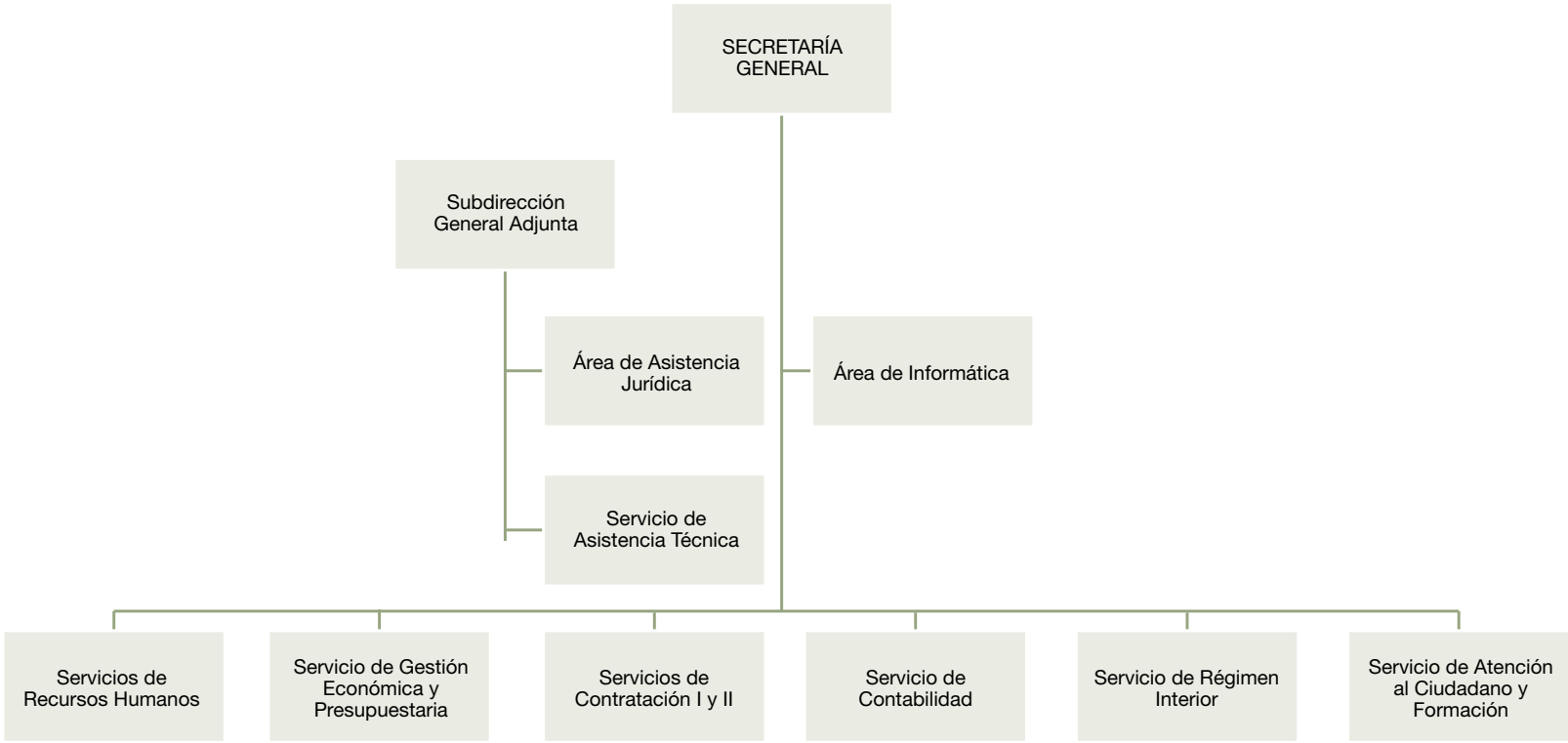
Por otra parte, se continúa trabajando en la coordinación e impulso de las obligaciones del Organismo referidas a la transparencia y a los ámbitos afectados por la protección de datos.

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 la ciudadanía que desea contactar y consultar sobre aspectos relacionados con la actividad de la AESAN y así, se han atendido 3 181 consultas electrónicas. En este mismo campo, y a través de la aplicación "ad hoc" de la Ley de Transparencia, se han tramitado 10 solicitudes electrónicas.

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. . GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS

La gestión de recursos humanos de la AESAN ha supuesto en 2020 nuevamente uno de los campos a los que el Organismo ha dirigido sus esfuerzos para conseguir la mejora de su formación y retribuciones, así como la potenciación del número de efectivos.

En las siguientes tablas se recogen datos respecto de los puestos de trabajo y su cobertura, así como sobre otros aspectos de la gestión del personal.

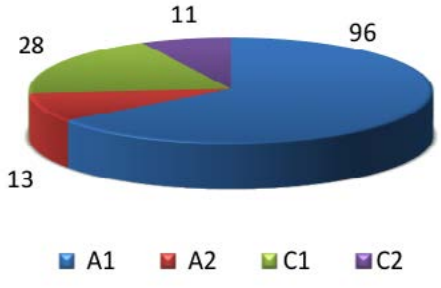
8.2.1. PLANTILLA DE PERSONAL EXISTENTE A 31 DE DICIEMBRE DE 2020 (EFECTIVOS REALES).

TIPO DE PERSONAL	TOTAL	HOMBRES	MUJERES	% HOMBRES	% MUJERES
Personal funcionario	148	42	106	28,38	71,62
Personal laboral	34	10	24	29.41	70,59
Total	**182**	**52**	**130**	**28,57**	**71,43**

8.2.2. PLANTILLA DE PERSONAL FUNCIONARIO POR GRUPOS/SUBGRUPOS (EFECTIVOS REALES)

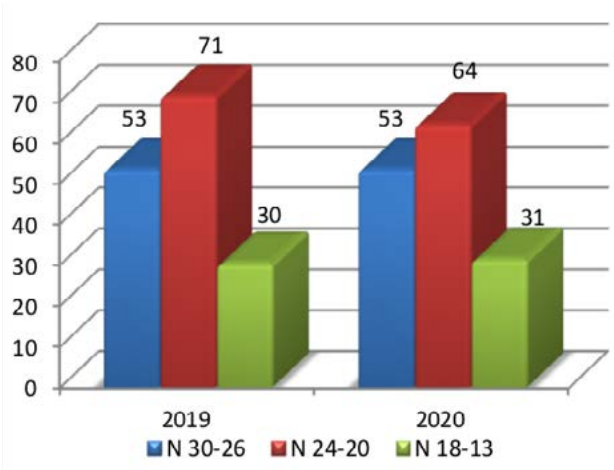
GRUPO/ SUBGRUPO	TOTAL
A1	96
A2	13
C1	28
C2	11
Total	**148**

Plantilla de personal funcionario



8.2.3. PLANTILLA DE PERSONAL FUNCIONARIO POR NIVELES (EFECTIVOS REALES)

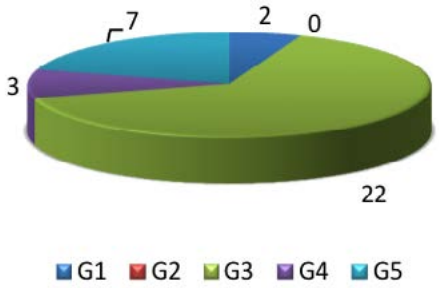
Plantilla de personal funcionario por niveles



NIVEL	TOTAL
30	8
29	1
28	14
26	30
24	55
22	9
20	0
18	2
17	0
16	27
15	0
14	2
Total	**148**

8.2.4. PLANTILLA DE PERSONAL LABORAL POR GRUPOS PROFESIONALES (EFECTIVOS REALES)

Plantilla de personal laboral por grupos profesionales



GRUPO	TOTAL
Grupo 1	2
Grupo 2	0
Grupo 3	22
Grupo 4	3
Grupo 5	7
Total	**34**

8.2.5. 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
Veterinarios Titulares	1
Escala Técnica de Gestión de OOAA	3
Ayudantes de Investigación I+D+I	3
TOTAL	**7**

Asimismo, mediante la Resolución de 25 de septiembre de 2020, de la Subsecretaría, se resolvió el concurso específico, convocado por Resolución de 17 de junio de 2020

Puestos convocados	Adjudicados	A1	A2	C2	Desiertos
19	18	14	1	3	1

8.2.6. AYUDAS SOCIALES

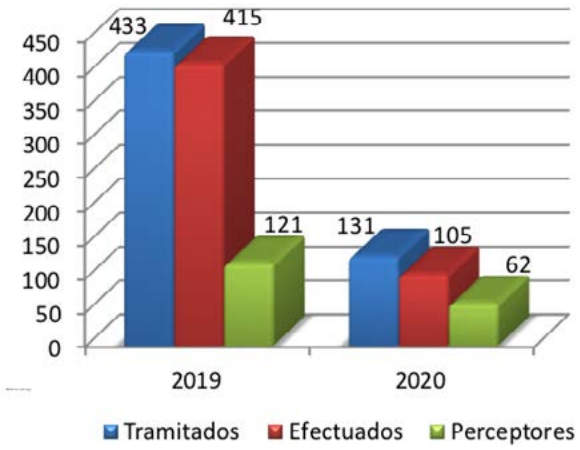
Perceptores	**135**
Importes	**29.400,00 €**
Subvenciones para estudios	**519,06 €**

8.2.7.1. Ayudas por jubilaciones

Jubilaciones	**17**
Importe	**7.140,00 €**

8.2.7. ÓRDENES DE VIAJE.

Nº de desplazamientos tramitados	131
Nº de desplazamientos efectuados	105
Comisionados	62



8.3. . GESTIÓN ECONÓMICO-FINANCIERA

8.3.1. DATOS ECONÓMICOS

La AESAN para el ejercicio 2020 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 el Acuerdo del Consejo de Ministros de 27 de diciembre de 2019, por el que se establecen los criterios de aplicación de la prórroga para 2020 de los Presupuestos Generales del Estado para el año 2019, se formaliza la distribución por secciones y se aprueban medidas para reforzar el control del gasto público, se establecen las dotaciones presupuestarias para la AESAN para el ejercicio 2020.

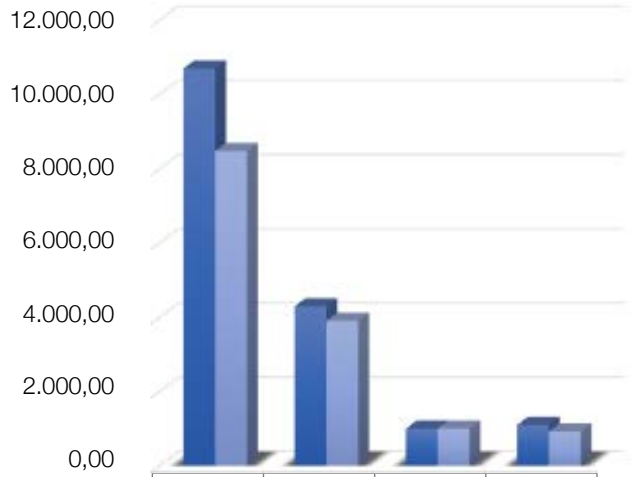
El presupuesto aprobado para la AESAN en el ejercicio 2020 fue de 16.168.470,00 € (programa 313C 16.143.470,00 € y programa 492O 25.000,00 €) y el crédito definitivo, una vez cursadas las distintas modificaciones presupuestarias ascendió a 17.134.082,06 €, imputado al programa 313C, salvo la dotación del capítulo 4 que se imputa al programa 000X. (Indicar que la asignación inicial del programa 492O se produjo por un error en la prórroga del Presupuesto).

A continuación, se detalla, a nivel de Capítulo, la ejecución del presupuesto con indicación del porcentaje de ejecución sobre crédito definitivo:

CAPÍTULO	CRÉDITO INICIAL	CRÉDITO DEFINITIVO	COMPROMISOS DE GASTOS	%	OBLIGACIONES RECONOCIDAS	%
I	10.703.100,00	10.703.100,00	9.626.789,75	89,94	8.477.388,52	79,2
II	4.305.370,00	4.295.982,06	4.100.401,44	95,45	3.903.573,97	90,87
III	5.000,00	5.000,00	71,94	1,44	71,94	1,44
IV	0	1.000.000,00	1.000.000,00	100	1.000.000,00	100
VI	1.100.000,00	1.100.000,00	928.278,27	84,39	928.278,23	84,39
VIII	55.000,00	30.000,00	4.954,87	16,52	4.954,87	16,52
TOTAL	**16.168.470,00**	**17.134.082,06**	**15.660.496,27**	**91,4**	**14.314.267,53**	**83,54**

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



	I	II	IV	VI
Presupuesto definitivo	10.70	4.295	1.000	1.100
Ejecución	8.477	3.903	1.000	928,2

En la ejecución del presupuesto del ejercicio 2020 influyó sustancialmente el Acuerdo del Consejo de Ministros de 27 de diciembre de 2019, 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 2020. Los Presupuestos Generales del Estado para 2020 no llegaron a aprobarse por las Cortes Generales, y este hecho condicionó la ejecución del capítulo VI.

8.3.2. MODIFICACIONES PRESUPUESTARIAS

Durante el ejercicio 2020, se tramitaron cuatro modificaciones de crédito:

1. Ampliación de crédito por importe de 1.000.000,00 euros para incrementar la dotación de la aplicación 26.109.000X.405 “Para dar cumplimiento al artículo 49 del Real Decreto-Ley 11/2020, de 31 de marzo, por el que se adoptan medidas urgentes complementarias en el ámbito social y económico para hacer frente a la COVID-19” del Presupuesto de Gastos de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición en el ejercicio 2020
2. Bajas de crédito por importe de 25.000 € en el capítulo VIII del programa 492O para transferir 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.
3. Bajas de crédito por importe de 159.387,94 € en el capítulo II del programa 313C para la tramitación centralizada del servicio de limpieza en el Centro Nacional de Alimentación (CNA) y del Servicio de telecomunicaciones de la AESAN, por la Dirección General de Racionalización y Centralización de la Contratación.
4. Generación de crédito en el programa 313C por importe de 150.000,00 € en el capítulo II relativa a un ingreso recibido de la Unión Europea como ayuda financiera para el Laboratorio de Biotoxinas Marinas (LBM).

8.3.3. PAGOS EFECTUADOS POR EL SISTEMA DE ANTICIPO DE CAJA FIJA

Mediante el sistema de Anticipo de caja fija se realizaron pagos por un total de 542.694,24 € habiéndose realizado 11 cuentas justificativas (reposiciones).

Para realizar todos los pagos se han tramitado:

- 1.008 transferencias bancarias nacionales por importe de 523.135,53 €,
- 13 transferencias bancarias al extranjero por importe de 9.615,63 €,
- 4 cargos en cuenta por importe de 6.123,25 € y
- 127 pagos en metálico por importe de 3.819,83 €.

8.3.4. CONTRATOS ADMINISTRATIVOS GESTIONADOS

En 2020 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 2020 (IMPORTES IMPUTADOS A 2020)		
CAPÍTULO I		
Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía en €
Convenios	3	23.931,20
Servicios	2	10.363,99
TOTAL	**5**	**34.295,19**
CAPÍTULO II		
Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía en €
Suministro	26	493.070,37
Servicios	36	1.344.388,05
Convenios	38	854.583,27
Encomiendas	3	809.863,41
Arrendamiento	1	55.802,10
TOTAL	**104**	**3.557.707,20**
CAPÍTULO VI		
Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía en €
Suministro	3	378.774,95
Servicios	10	223.534,56
Encomiendas	3	176.820,06
Obras	1	119.257,60
Convenio	3	29.891,10
TOTAL	**20**	**928.278,27**

EXPEDIENTES ADJUDICADOS EN EL EJERCICIO 2020 (IMPORTES ADJUDICADOS PARA TODAS LAS ANUALIDADES)		
CAPÍTULO I		
Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía en €
Convenios	2	20.174,85
Servicios	1	8.918,99
TOTAL	**3**	**29.093,84**
CAPÍTULO II		
Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía en €
Suministro	10	152.578,53
Servicios	17	1.013.978,35
Convenios	20	513.117,76
Encomiendas	1	1.238.301,04
Arrendamiento	0	0,00
TOTAL	**48**	**2.917.975,68**
CAPÍTULO VI		
Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía en €
Suministro	4	391.876,05
Servicios	5	424.736,01
Encomiendas	1	136.112,73
Obras	0	0,00
Convenio	0	0,00
TOTAL	**10**	**952.724,79**

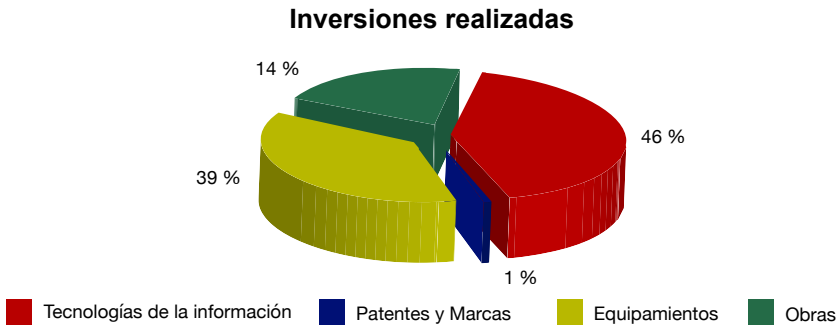
Independientemente de los expedientes anteriores, se tramitaron 17 contratos menores por un importe total de 121.215,34 € cuyos pagos se realizaron por el Sistema de Anticipo de Caja Fija.

8.3.5. INVERSIONES REALIZADAS

Las inversiones realizadas (obligaciones reconocidas) en el ejercicio 2020 son las que aparecen reflejadas en el cuadro siguiente:

DETALLE DE LA INVERSIÓN	SEDE	IMPORTES EN €
TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN	TODAS LAS SEDES	430.954,95
MARCAS Y PATENTES	TODAS LAS SEDES	1.025,59
EQUIPAMIENTOS	SERVICIOS CENTRALES	18.041,95
	CNA	344.850,00
	SUBTOTAL	362.891,95
OBRAS	SERVICIOS CENTRALES	11.849,14
	CNA	121.556,60
	SUBTOTAL	133.405,74
TOTALES		**928.278,23**

De todas las inversiones realizadas en el ejercicio 2020, cabe señalar la adquisición de un equipo de cromatografía de líquidos de ultra resolución acoplado a un espectrómetro de masas de triple cuadrupolo para el CNA por importe de 344.850 €.



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 2020:

1. Se ha priorizado habilitar el teletrabajo a la mayor cantidad de usuarios, dando soporte telefónico para solventar los problemas.
2. Se ha fomentado el uso de las videoconferencias para la celebración de reuniones no presenciales tanto de usuarios internos como estos con usuarios de otros organismos nacionales e internacionales, reduciendo los posibles riesgos por la COVID-19
3. Se ha promovido la contratación conjunta con otros organismos de diversos servicios informáticos.
4. Se ha impulsado la renovación de aquellas aplicaciones informáticas que están al final de su periodo útil.
5. Mejora de la calidad de los servicios del Área de Informática.
6. Desarrollo y mantenimiento de sistemas de información por parte del personal del Área de Informática y por personal externo.

Las principales actuaciones durante el año 2020 se detallan en los siguientes apartados.

8.4.1. CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA Y GESTIÓN DE CONTRATOS EN EL ÁREA DE INFORMÁTICA

- Prórroga del concurso de mantenimiento del equipamiento microinformático en cada una de las sedes de la AESAN.
- Convocatoria concurso contratación oficina técnica de proyectos.
- Implantación de herramientas de gestión de proyectos y calidad en un nuevo servidor dedicado.
- Adquisición de material informático:
  - » Adquisición de ordenadores portátiles para dotar a los empleados públicos de equipos modernos y securizados que les permitan teletrabajar en las mejores condiciones.
  - » Licencias de software y aplicaciones: Antivirus Panda, Surveymonkey, Knosys
  - » Otro hardware: webcams, ratones, etc.
- Mantenimiento y ampliación de los procedimientos de la sede electrónica de la AESAN.

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).
  - » Contratación para el desarrollo del sistema de información SCIRI-ACA
  - » Contrato para el mantenimiento del sistema de información GEDA.
- Oficina de Comunicación:
  - » Contrato para el mantenimiento de la página web institucional de la AESAN.
  - » Contrato para la carga de contenidos en 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.
  - » Encomienda de gestión para el mantenimiento de las aplicaciones RELSA, CNALab y SIGECA.
  - » Contrato para la reingeniería de las aplicaciones SIGECA y CNALab.

Asistencia en la elaboración de otras licitaciones.

8.4.3. RENOVACIÓN DE LA INFRAESTRUCTURA DE RED

Como parte de los trabajos relacionados con la adhesión de este organismo a la Comisión para la Reforma de las Administraciones Públicas (CORA) se han realizado diversos trabajos de renovación y reconfiguración de la infraestructura de red en las tres sedes de la AESAN.

8.4.4. MIGRACIÓN DE LA APLICACIÓN DE GESTIÓN DE NÓMINAS NEDAES

Se ha realizado la migración de NEDAES a su última versión disponible. Ha supuesto la adquisición de un servidor y su configuración. Se ha integrado el servicio común Servinomina para la visualización de las nóminas de los empleados públicos a través del portal Funciona.

8.4.5. PROYECTOS INTERNOS A CARGO DEL PERSONAL DEL ÁREA DE INFORMÁTICA

- Implantación del teletrabajo en la AESAN, dando soporte a todos los usuarios de la Agencia para que puedan teletrabajar, tanto a través del escritorio virtual como del escritorio remoto.
- Ejecución del Plan de provisión y portabilidad para la implantación de los servicios consolidados de comunicaciones móviles de la Administración General de Estado con Vodafone.
- Actualización del inventario del parque informático.
- Optimización en la asignación de recursos entre el personal de la AESAN con la consiguiente reducción de costes.
- Implantación de administración electrónica en procedimientos de manera integral, tanto para la ciudadanía como para la Administración.
- Gestión de Proyectos y seguimiento de todo el ciclo de vida de los mismos.
- Mantenimiento de servidores y aplicaciones internas de la 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 2020, a petición de los usuarios de la AESAN, en cada una de sus sedes, a continuación, se muestran los principales indicadores de calidad obtenidos a través del sistema del Centro de Atención al Usuario del Área de Informática:

Durante el año 2020 se han solucionado oficialmente 1.461 incidencias acaecidas en las 3 sedes de la AESAN. No obstante, cabe señalar que las incidencias resueltas son superiores, pero por las circunstancias relacionadas con la pandemia, no han quedado registradas todas ellas.

A continuación, se muestra el desglose de incidencias resueltas según su naturaleza:

INCIDENCIAS RESUELTAS SEGÚN SU NATURALEZA

Tipo de incidencia / Solicitud Nº incidencias

Comunicaciones	135
Correo	113
Cuentas	92
eRoom	38
Hardware	107
Software	307
Solicitudes	365
Solicitudes/incidencias de otra naturaleza	208
Telefonía	89
Teletrabajo	7

8.5. ASUNTOS JURÍDICOS

8.5.1. ÁMBITO NORMATIVO

La función desarrollada por el Área Jurídica de la AESAN es transversal a todas las unidades de la Agencia, tanto las netamente técnicas como las más horizontales que se hallan encuadradas en la Secretaría General. Durante 2020 se ha incrementado notablemente la actividad de gestión y seguimiento del programa normativo de la AESAN y de los proyectos estudiados en la Comisión de Subsecretarios, así como las actividades de informes y consultas, a pesar de que la pandemia causada por la COVID-19 ha tenido también, como en el resto de servicios de la AESAN, su incidencia en el trabajo del Área.

Los datos concretos de actividad son los siguientes:

- Gestión del **Programa Normativo de la Agencia**. Durante 2020 se ha colaborado en la elaboración y/o tramitación de 7 proyectos normativos de iniciativa de este organismo. Se trata de los siguientes:
  - » 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.
  - » Real decreto por el que se aprueba el estatuto del organismo autónomo Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
  - » Real decreto por el que regula la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.
  - » Real decreto por el que se regula la utilización del sistema de etiquetado nutricional "Nutriscore" en los alimentos.
  - » Real decreto por el que se establecen medidas para el control del bienestar animal en los mataderos mediante la instalación de medidas de videovigilancia.
  - » Real decreto por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
  - » Real decreto sobre donaciones y reducción del desperdicio.
  - » Real decreto para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos y otros centros dependientes de las administraciones públicas.
- Asesoramiento jurídico **a la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (CIOA)**. La actividad de la CIOA se ha reducido este año en relación con el año anterior, celebrando una única reunión en 2020.
- Tramitación de informes sobre **proyectos normativos estudiados en la Comisión de Subsecretarios:**
  - » Acuerdos del Consejo de Ministros: 89
  - » Reales Decretos: 137
  - » Anteproyectos de Ley: 44
- Tramitación de **otros informes sobre normas estatales en elaboración** por otros Organismos:
  - » Informes sobre Leyes: 12
  - » Informes sobre Reales Decretos: 28
- Tramitación de **informes sobre normas autonómicas:**
  - » Informes sobre Leyes Autonómicas: 26
  - » Informes sobre Decretos autonómicos y otras normas: 1
- Estudio e informe de **Transposición de Directivas, Cuestiones Prejudiciales, Recursos Comunitarios y Proyectos Piloto:** 9
- Tramitación de **convenios:**

En el año 2020 se ha iniciado la tramitación de 13 convenios. En 2 de ellos se ha desistido y 11 se han firmado.

Tramitación de **otros informes y consultas** sobre diversas materias: 72

En otro orden de actuaciones se mantiene la actividad en los siguientes ámbitos:

- 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 en materia de control de complementos alimenticios, en particular respecto del control de las comunicaciones de puesta en el mercado.
- Consultas telefónicas y presenciales: Suponen una parte sustancial del trabajo del área como apoyo interno a los técnicos del organismo.

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.

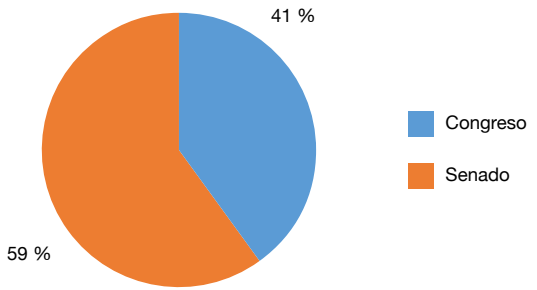
El responsable del Área Jurídica es el Delegado de Protección de Datos de la AESAN, lo que implica la participación del Área en las tareas relacionadas con dicha materia: Registro de Actividades de Tratamiento de Datos de la AESAN, ejercicio de los derechos de los interesados en esta materia, etc.

8.6. ACTIVIDAD PARLAMENTARIA

La coordinación de la gestión de las iniciativas parlamentarias, en los temas competencia de la AESAN, comprende la recepción de la información del ámbito parlamentario, así como la respuesta a las preguntas, proposiciones de ley, proposiciones no de ley, mociones, solicitud de datos, etc

En el año 2020, se contestaron un total de 89 iniciativas parlamentarias, de las cuales 38 se habían presentado en el Congreso (35 preguntas escritas y 3 proposiciones no de ley) y 51 en el Senado (50 preguntas escritas y una moción).

Preguntas Parlamentarias contestadas



E. MÁS COMUNICACIÓN PARA TODOS Y TODAS

9. MÁS COMUNICACIÓN PARA TODOS Y TODAS

La AESAN ha reforzado su comunicación para ofrecer información objetiva a las personas consumidoras y al sector agroalimentario, considerando también un potencial escenario de crisis alimentaria.

Esta línea estratégica es reflejo de la intención de esta Agencia de dar un paso adelante en su labor comunicativa sobre seguridad alimentaria y nutrición, acercando la información, rigurosa y con base científica a todas las personas interesadas en la alimentación y al sector agroalimentario español y consolidar así a la AESAN como un referente en estas cuestiones sobre alimentación que cada vez interesan más a la ciudadanía. Estas acciones de comunicación constituyen, además, una herramienta efectiva para luchar contra los bulos y la desinformación, tan frecuentes en la actualidad.

Se persigue fomentar un cambio de comportamiento a través de la educación y la comunicación; empoderar a las personas consumidoras para tomar decisiones más saludables, con criterio informado y que, al final, la ciudadanía influya en la oferta/demanda de alimentos más saludables y sostenibles. Ello favorecerá la creación de un entorno no obesogénico que redundará en una mejor salud y calidad de vida de los propios consumidores.

Es imprescindible disponer de una buena comunicación en el ámbito de la seguridad alimentaria y la nutrición para que, a pesar de los elevados estándares de seguridad alimentaria que existen en nuestro país, la ciudadanía no tenga la percepción errónea de que los alimentos puestos a su disposición entrañan riesgos y que, en caso de detectarse algún peligro, no se abordan eficazmente, comunicándose todo ello de manera transparente, útil y sencilla. Sin una estrategia de comunicación sólida, se corre el riesgo de infravalorar la fiabilidad y fuerza del sistema de seguridad alimentaria, así como los enormes recursos que invierten las administraciones públicas y las empresas para salvaguardar la seguridad de los alimentos comercializados.

Esta línea estratégica, que se ha empezado a desarrollar este año 2020, se desarrollará progresivamente durante los próximos años.

9.1. PUBLICACIONES DE LA AESAN

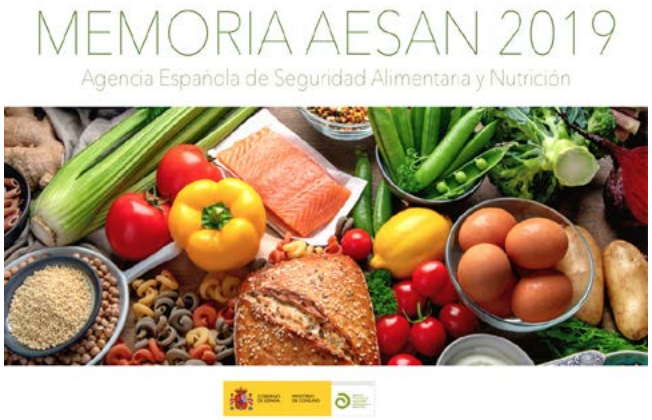
La oficina de Comunicación de la AESAN, como miembro de la comisión asesora de publicaciones, actúa como unidad editora ante el Centro de Publicaciones y contribuye anualmente, con la propuesta de publicaciones, a la elaboración del Plan general de publicaciones oficiales del Estado para el año siguiente. 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 Números de Identificación de Publicaciones Oficiales (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).

9.1.1. PUBLICACIONES PERIÓDICAS

» Memoria Anual de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición 2019

La Memoria Anual de la Agencia es una publicación periódica, que se somete a la aprobación del Consejo de Dirección de la AESAN, en la que se recoge la actividad que ha realizado esta Agencia en el correspondiente año.

Con la idea de hacer más atractiva la consulta de su contenido se ha agrupado 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.



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

La memoria de actividades de la red de alerta alimentaria española es una publicación periódica que recoge las notificaciones de red de alerta que han afectado a nuestro país, incluyendo una descripción de los productos involucrados, los peligros detectados y el origen de los alimentos incluidos en las notificaciones.

» Revista del Comité Científico de la AESAN:

Durante el año 2020 se han publicado los números 31 y 32, de esta Revista, que recogen los informes aprobados por el Comité Científico.

Los informes están también disponibles en la web de la AESAN en español y en inglés.

9.1.2. MATERIAL DIVULGATIVO

Durante el año 2020 la AESAN ha realizado los siguientes materiales divulgativos destinados a la población.

» Triquinosis en carne de jabalí

Este tríptico se ha realizado con el objetivo de sensibilizar a las personas consumidoras (cazadores, familiares y amigos) sobre la importancia de realizar este análisis de triquina en las piezas de caza. Se pretende aumentar el conocimiento sobre esta enfermedad e informar sobre cómo prevenirla.

» Recomendaciones de consumo de hortalizas de hoja para la población infantil por presencia de nitratos

En esta publicación se establecen pautas de consumo para las poblaciones más vulnerables, niños de corta edad, para evitar que la ingesta de este tipo de hortalizas de hoja pueda suponer un riesgo para su salud.

» Consejos para la recolección y el autoconsumo de setas silvestres

Este nuevo material editorial informativo se ha realizado con el objetivo de proporcionar al recolector y consumidor de setas silvestres consejos que eviten intoxicaciones y al mismo tiempo ayuden a la protección de las especies en su medio natural. Para la elaboración de este material se ha contado con la colaboración de las CC. AA. así como de expertos en la materia.

» ¿Qué son los ingredientes tecnológicos de los alimentos?

Este nuevo tríptico informativo persigue ahondar en el conocimiento de los ingredientes tecnológicos y responder a algunas cuestiones básicas como: ¿Qué son? ¿Para qué sirven? ¿Son seguros para las personas consumidoras?

» La intolerancia a la lactosa. Información Alimentaria

Este material informativo de la AESAN persigue ayudar a los consumidores, en particular a las personas afectadas por la intolerancia a la lactosa, a elegir los alimentos adecuados para su salud en los establecimientos alimentarios, venta a distancia, restaurantes y cafeterías.

» La Enfermedad Celíaca. Información Alimentaria

Este nuevo cuadríptico informativo de la AESAN persigue ayudar a las personas consumidoras, en particular a las afectadas por la celiaquía, a elegir los alimentos adecuados en los establecimientos alimentarios, venta a distancia, restaurantes y cafeterías.

» Alimentación segura durante el embarazo. Consejos básicos para 40 semanas de tranquilidad

Este cuadríptico informativo de la AESAN, se ha actualizado 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.

» Recomendaciones para el autoconsumo de carne de caza silvestre por presencia de metales (plomo)

Esta nueva infografía de la AESAN busca ilustrar las Recomendaciones para el autoconsumo de carne de caza silvestre por presencia de metales (plomo) dirigidas a las personas consumidoras, y así proteger a la población especialmente vulnerable.

» Comer pescado es seguro y saludable. La Anisakiasis es fácil de evitar

La AESAN ha actualizado la información "Comer pescado es seguro y saludable. La Anisakiasis es fácil de evitar", en sus formatos de tríptico, cartel y vídeo para adecuarlo a la evidencia científica más reciente disponible. En particular se ha incluido una recomendación práctica sobre el tiempo que debe cocinarse el pescado para asegurar la eliminación del parásito y se han eliminado de los textos recomendaciones que no eran específicas de la prevención de Anisakiasis.

- Se ha elaborado el documento "COVID-19 y seguridad alimentaria" en el que se recopila toda la información de interés para las personas consumidoras en el marco de la pandemia de la COVID-19, para dar respuesta a las preguntas que más frecuentemente se plantean.

9.1.3. PUBLICACIONES DE NUTRICIÓN Y HÁBITOS SALUDABLES

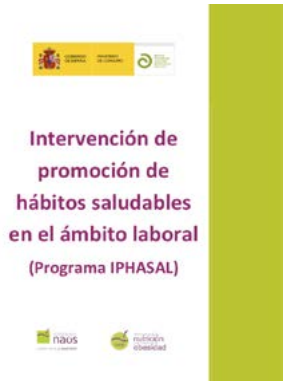
» Publicaciones propias del Observatorio de la nutrición y de estudio de la obesidad

- Estudio ALADINO 2019 Estudio sobre la Alimentación, Actividad Física, Desarrollo Infantil y Obesidad en España 2019.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, a través del Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad desarrolla la vigilancia de la obesidad infantil en España, en el marco de la Estrategia NAOS (para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad) y los Objetivos de Desarrollo Sostenible 2030. Así, España participa en la iniciativa COSI a través del "Estudio ALADINO de ALimentación, Actividad física, Desarrollo INfantil y Obesidad" que la AESAN desarrolla periódicamente desde 2011. Después de los realizados en 2011, 2013 y 2015, en el último trimestre de 2019 se presenta su cuarta edición, consolidándose como el estudio de referencia en España en la vigilancia del sobrepeso y obesidad infantil.

- Evaluación intermedia de los acuerdos del Plan de colaboración para la mejora de composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020

El Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020, es una medida de salud pública promovida a través de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. El objetivo del PLAN es mejorar la composición nutricional de varios grupos de alimentos y bebidas habitualmente presentes en la cesta de la compra, así como la oferta de productos y menús fuera del hogar, facilitando las opciones más saludables a las personas consumidoras para ayudar a prevenir el sobrepeso y la obesidad.



- Intervención de promoción de hábitos saludables en el ámbito laboral. Programa IPHASAL

El ámbito laboral resulta óptimo para el desarrollo de estrategias de promoción de la salud, incidiendo de forma favorable en la salud de los trabajadores y trabajadoras, pero repercutiendo positivamente también en las familias, empresas, comunidades y sociedad en general. Por ello, la Estrategia NAOS desde el Observatorio de Nutrición y de Estudio de la Obesidad, participa e impulsa también las iniciativas de promoción de la salud en el ámbito laboral.

OTRAS PUBLICACIONES:

- Situación ponderal de la población escolar de 6 a 9 años en España: resultados del estudio ALADINO 2015. An Pediatr (Barc). 2020 Oct 13;S1695-4033(20)30240-X. doi: 10.1016/j.anpedi.2020.05.026).
- Situación ponderal de la población escolar de 6 a 9 años en España: resultados del estudio ALADINO 2019 (Informe, informe breve, brief report, díptico, infografía).
- La evolución de la Estrategia NAOS: quince años de retos. Alimentación saludable y sostenible. Claves para convertir la alimentación en la palanca de cambio del mundo que queremos. Observatorio Salud y Medio Ambiente. DKV Instituto de la vida saludable.
- Sugar Content in Processed Foods in Spain and a Comparison of Mandatory Nutrition Labelling and Laboratory Values. Nutrients. 2020 Apr 13;12(4).
- En colaboración con la Red NCD Risk Factor Collaboration (NCD-RisC):
- Rising rural body-mass index is the main driver of the global obesity epidemic in adults. NCD Risk Factor Collaboration (NCD-RisC). Nature. 2019 May;569(7755):260-264.
- Height and body-mass index trajectories of school-aged children and adolescents from 1985 to 2019 in 200 countries: Pooled analysis of 2,182 population-based studies with 65 million participants. Lancet 2020. Nov 7;396(10261):1511-1524. doi: 10.1016/S0140-6736(20)31859-6.

» **En colaboración con WHO European Childhood Obesity Surveillance Initiative (COSI):**

- Association between characteristics at birth, breastfeeding and obesity, in 22 countries. The WHO European Childhood Obesity Surveillance Initiative - COSI 2015/2017. Obes Facts. 2019;12(2):226-243.
- Prevalence of Severe Obesity among Primary School Children in 21 European Countries. Obes Facts. 2019;12(2):244-258. 2019;12(2):244-258.
- Clustering of Multiple Energy Balance-Related Behaviors in School Children and its Association with Overweight and Obesity-WHO European Childhood Obesity Surveillance Initiative (COSI 2015-2017).Nutrients. 2019 Feb 27;11(3).
- A Snapshot of European Children's Eating Habits: Results from the Fourth Round of the WHO European Childhood Obesity Surveillance Initiative (COSI). Nutrients 2020 Aug 17;12(8).

9.1.4. PUBLICACIONES REALIZADAS POR EL LABORATORIO EUROPEO DE REFERENCIA DE BIOTOXINAS MARINAS

- Estevez, P.; Sibat, M.; Leão-Martins, J.M.; Reis Costa, P.; Gago-Martínez, A.; Hess, P. Liquid Chromatography Coupled to High-Resolution Mass Spectrometry for the Confirmation of Caribbean Ciguatoxin-1 as the Main Toxin Responsible for Ciguatera Poisoning Caused by Fish from European Atlantic Coasts. Toxins (Basel). 2020, 12.
- Estevez, P.; Sibat, M.; Leão-Martins, J.M.; Tudó, A.; Rambla-Alegre, M.; Aligizaki, K.; Diogène, J.; Gago-Martinez, A.; Hess, P. Use of Mass Spectrometry to Determine the Diversity of Toxins Produced by Gambierdiscus and Fukuyoa Species from Balearic Islands and Crete (Mediterranean Sea) and the Canary Islands (Northeast Atlantic). Toxins (Basel). 2020, 12.
- Sánchez-Henao, A.; García-Álvarez, N.; Silva Sergent, F.; Estévez, P.; Gago-Martínez, A.; Martín, F.; Ramos-Sosa, M.; Fernández, A.; Diogène, J. & Real, F. (2020). Presence of CTXs in moray eels and dusky groupers in the marine environment of the Canary Islands. Aquatic Toxicology 221. 1-9
- Estévez P., Leao, J.M., Yasumoto, T., Dickey, R.W. & Gago-Martínez, A. (2020) Caribbean Ciguatoxin-1 stability under strongly acidic conditions: Characterisation of a new C-CTX1 methoxy congener, Food Additives & Contaminants: Part A, 37:3, 519-529, DOI: 10.1080/19440049.2019.1705400
- Gerssen, A. & Gago-Martínez, A. Emerging Marine Biotoxins. Toxins 2019, 11, 314. DOI: 10.3390/toxins11060314
- 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, 149. 1-13. DOI: 10.3390/foods8050149.
- Castro, D.; Manger, R.; Vilariño, O.; Gago-Martinez, A. Evaluation of Matrix Issues in the Applicability of the Neuro-2a Cell Based Assay on the Detection of CTX in Fish Samples. Toxins (Basel). 2020; 12(5):E308. DOI: 10.3390/toxins1205030

9.1.5. PUBLICACIONES REALIZADAS POR EL CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN

» El libro conmemorativo - 45 años en imágenes del CNA

Este libro conmemorativo se ha publicado con motivo de los 45 años de la creación del Centro Nacional de Alimentación (CNA). El libro recoge más de 50 imágenes y se ha concebido como una aproximación a la historia del CNA, las técnicas analíticas utilizadas y los resultados obtenidos de su actividad.

OTRAS PUBLICACIONES:

Quantification of bisphenol related compounds in canned food by HPLC-FLD. *Antía Lestido Cardama, Ana Rodríguez Bernaldo de Quirós, Juana Bustos, Mª Isabel Santillana, Perfecto Paseiro Losada, Raquel Sendón. 16th ANNUAL WORKSHOP ON EMERGING HIGH-RESOLUTION MASS SPECTROMETRY (HRMS) AND LC-MS/MS APPLICATIONS IN ENVIRONMENTAL ANALYSIS AND FOOD SAFETY, 15-16 October 2020 (on-line). Poster*

Identification of migrants in epoxy can coatings by LC-MS/MS. *Antía Lestido Cardama, Raquel Sendón, Juana Bustos, Perfecto Paseiro Losada, Ana Rodríguez Bernaldo de Quirós. 16th ANNUAL WORKSHOP ON EMERGING HIGH-RESOLUTION MASS SPECTROMETRY (HRMS) AND LC-MS/MS APPLICATIONS IN ENVIRONMENTAL ANALYSIS AND FOOD SAFETY, 15-16 October 2020 (on-line). Poster*

Quantification of Bisphenol Related Compounds in Polymeric Can Coatings and in Beverage Samples by Hplc-Fld and Confirmation by Lc-Ms/Ms. *Antía Lestido Cardama, Patricia Vázquez Loureiro, Ana Rodríguez Bernaldo de Quirós, Mª Isabel Santillana, Juana Bustos, Perfecto Paseiro Losada, Raquel Sendón 1st International Electronic Conference on Food Science and Functional Foods (Foods 2020)10-25 noviembre 2020 (on-line). Poster*

Dietary Exposure Estimation to Chemicals Transferred from Milk and Dairy Products Packaging Materials in Spanish Child and Adolescent Population. *Antía Lestido-Cardama, Raquel Sendón, Juana Bustos, Mª Luisa Lomo,Perfecto Paseiro Losada and Ana Rodríguez Bernaldo de Quirós Foods 2020, 9(11), 1554*

Estimation of Dietary Exposure to Contaminants Transferred from the Packaging in Fatty Dry Foods Based on Cereals. *Antía Lestido Cardama Ana Rodríquez Bernaldo de Quirós, Juana Bustos, Mª Luisa Lomo, Perfecto Paseiro, and Raquel Sendón. Foods 2020, 9, 1038; doi:10.3390/foods9081038*

Identification of potential migrants present in polymeric coatings in food cans. *Antía Lestido Cardama, Raquel Sendón, Perfecto Paseiro, Ana Rodríquez Bernaldo de Quirós, Juana Bustos and Isabel Santillana. 12th International Conference & Expo on Chromatographic Techniques. Berlin, April 20-21 2020 (virtual). Poster*

9.2. OTRAS PUBLICACIONES Y CAMPAÑAS

9.2.1. VÍDEO INSTITUCIONAL DE LA AESAN

La AESAN llevó a cabo en el año 2020 la actualización de su vídeo institucional que cuenta, con lenguaje asequible pero riguroso, su organización y funciones.

Se han realizado dos versiones, una más extensa para la página web de la AESAN y otra corta para las redes sociales, ambas con subtítulos en español, en las lenguas co-oficales del Estado y en inglés.

9.2.2. #ALIMENTOSCERCANOSYSEGUROS. NUEVO REAL DECRETO DE HIGIENE Y FLEXIBILIDAD

Para dar a conocer la publicación del *Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, 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 desarrollaron y publicaron diversos materiales: vídeo largo, vídeo corto e infografía, bajo el título "Alimentos cercanos y seguros".

Este real decreto simplifica los requisitos para las pequeñas empresas alimentarias, con el fin de hacerlas rentables sin disminuir la seguridad alimentaria y se promueve el desarrollo de sistemas agroalimentarios más sostenibles, favoreciendo la viabilidad de pequeñas explotaciones familiares y de los pequeños productores agroalimentarios, lo que contribuirá al mantenimiento de la población en el medio rural. Además, se facilitará el consumo de cercanía, los canales cortos de comercialización y la producción de alimentos más sostenibles.

9.2.3. CAMPAÑA "#AZÚCARTEDEJO"

Con el objetivo de concienciar y sensibilizar al consumidor sobre la importancia de reducir el consumo de azúcar la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ha desarrollado, en el marco de la Estrategia NAOS, la campaña "Azúcar, Te Dejo".

Las elevadas cifras de exceso de peso entre la población adulta española y el consumo diario de azúcares añadidos, por encima de las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud, hacen necesario promover en todos los estratos socioeconómicos de la población, y con especial atención a los más vulnerables, la adopción de hábitos alimentarios saludables.

Con esta campaña, lanzada el 9 de octubre, se pretende concienciar a la población adulta española, de la importancia de fomentar la reducción del consumo de alimentos procesados ricos en azúcares añadidos, y la sustitución por otros alimentos no procesados como las frutas y verduras, que contienen azúcar de forma natural y son esenciales para la dieta, ya que contribuyen al equilibrio nutricional y conforman una dieta menos calórica.

La campaña "Azúcar, Te Dejo", cuenta con varias piezas gráficas: cartel, infografía y un vídeo y fue difundida en su totalidad en medios online: diarios y portales de noticias, en sites de entretenimiento y ocio, deportes, alimentación, salud y estilos de vida. Se amplió su viralización a través de las principales redes sociales: YouTube, Facebook, Instagram y Twitter.

9.2.4. CAMPAÑA "PON MÁS HÉROES EN TU PLATO, Y LLENA TU VIDA DE SUPERPODERES"

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, a través de su Estrategia NAOS, lanzó el 12 de noviembre, la campaña Pon más héroes en tu plato, y llena tu vida de superpoderes, dirigida al fomento de una alimentación saludable y la lucha contra la obesidad infantil.

La campaña trata de influir en las pautas obesogénicas, promoviendo mejores hábitos alimentarios, incrementando el consumo de frutas, verduras y legumbres y fomentando la actividad física en la población infantil como público objetivo principal y de forma secundaria en el entorno familiar, reforzando el mensaje sobre padres y madres.

La campaña constó de vídeos, cartelería, infografía, filtros para redes sociales y una landing webpage específica con juegos online y toda la información.

9.2.5. CAMPAÑA CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS DE TEMPORADA

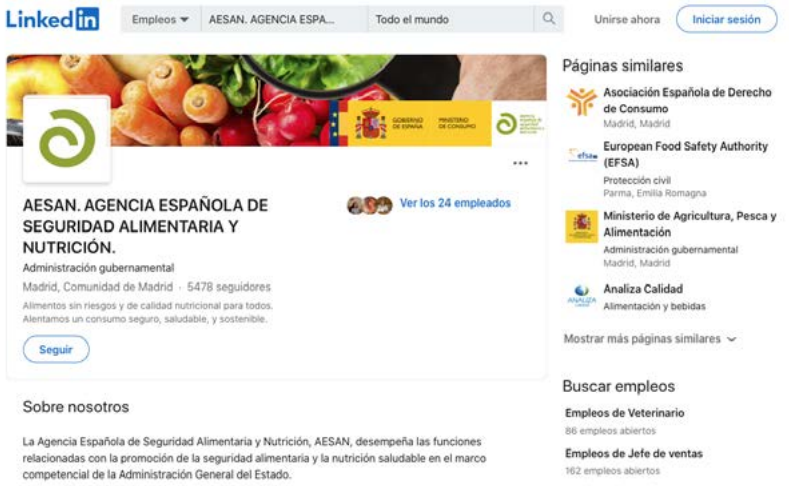
En noviembre de 2020, el Ministerio de Consumo inicia una campaña sobre el consumo de frutas y verduras de temporada. En ella se recomienda cuáles son, mes a mes, las frutas y verduras recomendadas. La iniciativa Comer de temporada nos ayuda en la búsqueda de sistemas alimentarios más sostenibles. La AESAN colabora en dicha campaña mes a mes con el gabinete de comunicación del Ministerio.

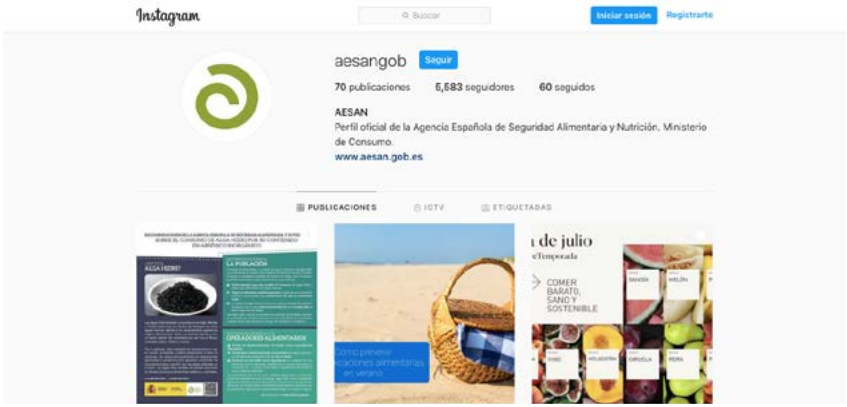
9.3. WEB DE LA AESAN Y REDES SOCIALES

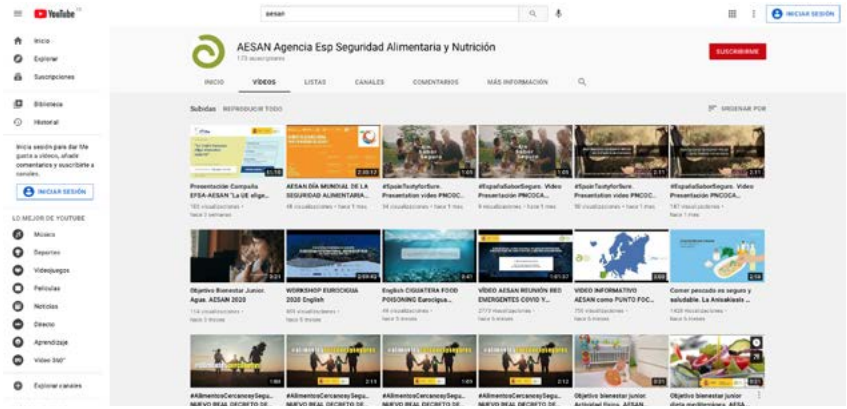
9.3.1. LA AESAN EN LAS REDES SOCIALES

Una presencia activa en medios, especialmente en aquellos cercanos a la ciudadanía como las redes sociales, es imprescindible para logar los objetivos de la Agencia. Se presta especial especial interés en la lucha frente a las noticias falsas y desinformación de fácil y rápida difusión entre la ciudadanía generando dudas sobre la seguridad alimentaria y pudiendo llegar a alterar las decisiones de compra de las personas consumidoras.

En este año 2020 la Agencia ha estrenado perfiles oficiales en 5 redes sociales, adaptando el contenido y estilo de sus publicaciones a cada una de las características de los medios. Su objetivo es transmitir de forma diligente y creativa información útil del trabajo que se realiza en la AESAN sobre seguridad alimentaria y nutrición saludable.







9.3.2. RENOVACIÓN DE LA PORTADA WEB Y NUEVO DOMINIO www.aesan.gob.es

Con el objetivo de fortalecer la imagen del organismo y ayudar a su reconocimiento por la ciudadanía, en el año 2020 se estrenó una nueva url www.aesan.gob.es y nuevos dominios de los correos electrónicos de los profesionales de la Agencia que pasan a simplemente @aesan.gob.es.

Asimismo, se ha actualizado la portada de la página web de la AESAN con la finalidad de facilitar el acceso al amplio contenido que incluye la Web. Para ello, se han desarrollado menús desplegables en la portada superior, que facilitan las navegación por la web, así como un carrusel de imagen dinámico correspondiéndose con las diferentes áreas de actividad de la AESAN: AGENCIA, SEGURIDAD ALIMENTARIA, NUTRICIÓN, LABORATORIOS, NOTICIAS y ACTUALIZACIONES, OPERADOES ECONÓMICOS y PARA LA CUIDADANÍA.

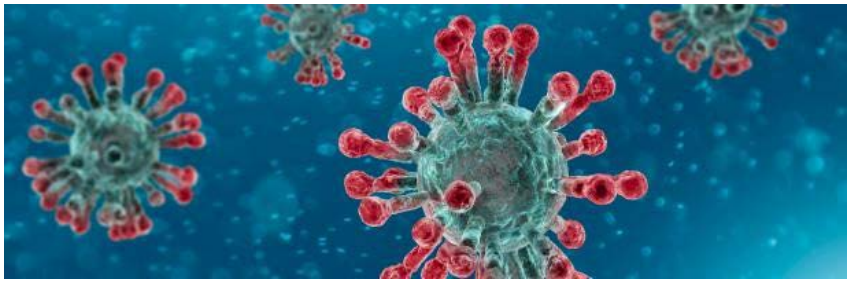
Se ha añadido una nueva sección de OPERADORES ECONÓMICOS. En ella se puede encontrar información relevante sobre seguridad alimentaria para todos los agentes económicos de la cadena agroalimentaria, que ha sido cuidadosamente escogida por los profesionales de la AESAN con el objetivo de lograr una consulta más fácil y directa del contenido. Con este apartado se pretende facilitar la consulta de información específica a los operadores, siendo complementario a toda la información recogida en las diferentes secciones de esta Web de la AESAN.

También se han incluido a la izquierda de la página unos accesos rápidos para facilitar el camino a determinadas secciones de la web de alta de demanda por los usuarios (como el registro sanitario de empresas, productos alimenticos y sus declaraciones o la sección sobre legislación alimentaria).

Además, se ha realizado la conexión de la página con los perfiles oficiales en redes sociales (Twitter, Instagram, Facebook, YouTube, y LinkedIn), destacando la actualización permanente en pantalla de la cuenta de Twitter.

La COVID-19 y Seguridad Alimentaria.
Desde la declaración de la pandemia las personas consumidoras y consumidoras plantearon muchas preguntas en relación con el virus y los alimentos; si se podía transmitir el virus mediante los envases utilizados, o a través del agua, el papel de las mascotas en la transmisión, la forma de lavar los alimentos cuando llegábamos a casa o si se debía utilizar el lavavajillas.

Por ello, al comienzo de la crisis, se creó una sección web específica, con situación relevante en el banner central, dedicada a la COVID-19 y a la seguridad alimentaria donde pueden consultarse una gran variedad de documentos elaborados por diferentes autoridades oficiales ofreciendo información rigurosa, con base científica y útil para el conjunto de la población.

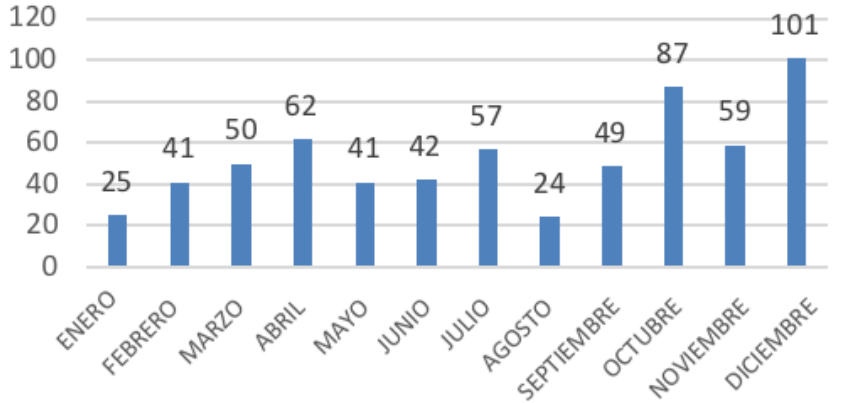


9.3.3. ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDOS EN LA WEB

Durante el 2020 se han llevado a cabo 638 actualizaciones de los contenidos de los portales web de la AESAN.

Actualización de los contenidos de los portales de la AESAN por portal/secciones

Actualización de los contenidos de los portales de la AESAN por meses



9.3.4. VISITAS A LOS PORTALES WEB DE LA AESAN

El número de visitas registradas a la página web de la AESAN durante 2020 ha sido 3.819.564, con un promedio por día de 10.435 visitas y el 57% de las mismas se han realizado desde fuera de España lo que nos indica que la AESAN es, probablemente, una referente para países latinoamericanos en cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria y la nutrición saludable en español.

Algunas de las secciones más visitadas de la página web en el 2020 fueron las siguientes:

Noticias y publicaciones	141.926
Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos	138.255
Novedades legislativas	115.577
Alertas alimentarias	108.579

9.4. GESTIÓN DE SOLICITUDES DE USO DE LOGOTIPOS Y CONTENIDOS INSTITUCIONALES

Durante 2020 se han gestionado un total de 14 solicitudes para el uso de imágenes, logotipos o contenidos propiedad de la AESAN. De las 14 solicitudes, en una ocasión el solicitante desistió de continuar la tramitación y otra fue desestimada. Esta labor de la AESAN pretende proteger a la institución de posibles intereses ajenos a la ciudadanía, la seguridad alimentaria y la nutrición saludable.

9.5. RELACIÓN CON LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

9.5.1. NOTICIAS Y NOTAS DE PRENSA

Se elaboraron 116 noticias relacionadas con la actividad de la agencia, disponibles en la página web.

9.5.2. COLABORACIÓN CON LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

La AESAN, de manera coordinada con el Ministerio de Consumo, mantiene una comunicación fluida con los medios de comunicación que buscan tanto información general sobre temas de seguridad alimentaria y nutrición como información sobre áreas más específicas.

Se ha gestionado la participación directa de personas expertas en programas de radio, entrevistas de televisión, y entrevistas para reportajes gráficos.

» Intervención del Vocal Asesor de la Unidad de Comunicación de la AESAN en la Campaña de Seguridad Alimentaria de la Organización Colegial Veterinaria (OCV)
Agosto 2020

» Artículo de la Directora Ejecutiva de la AESAN sobre la Estrategia de Economía Circular en la Revista Alimentaria
23-09-202

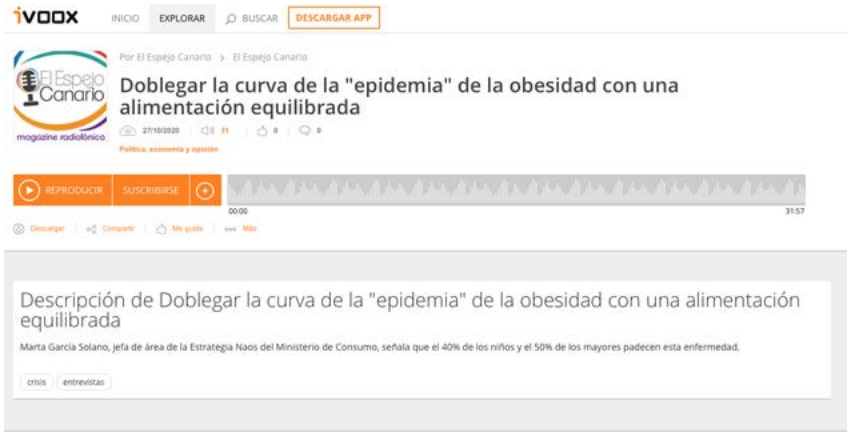
» Presentación del Estudio ALADINO 2019 por el Ministro de Consumo, la Directora Ejecutiva de la AESAN y el Presidente del Observatorio contra la Obesidad
30-09-2020

» Entrevista a la Directora Ejecutiva de la AESAN en la Guía de Tecnología Alimentaria
Octubre 2020.

» Entrevista a la Directora Ejecutiva de la AESAN en el Diario Veterinario
1-10-2020.

» Entrevista a la Jefa de Área de la Vocalía Asesora de la Estrategia NAOS de la AESAN en las Mañanas de Andalucía (radio)
22-10-2020 / Minuto 5:22

» Entrevista a la Jefa de Área de la Vocalía Asesora de la Estrategia NAOS de la AESAN en el Espejo Canario (radio)
27-10-2020



9.6. SEGUIMIENTO DE PUBLICIDAD

Como señala en su preámbulo la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, "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

Para el correcto desempeño de esta competencia, cuyo pilar fundamental es el control del cumplimento de los criterios establecidos en el *Reglamento (CE) Nº 1924/2006, de 20 de diciembre, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos*, toda la normativa actualizada se encuentra en el enlace: AESAN > Seguridad nutricional > Normativa

Las actividades de seguimiento directo tienen por objeto analizar la publicidad de alimentos emitida en los distintos medios de comunicación, pero fundamentalmente en televisión.

9.6.2. CON AUTOCONTROL

La 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.

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 de la AESAN-Autocontrol que se reúne periódicamente para analizar y evaluar la misma:

» Asesoramiento y consulta previa Autocontrol (Copy advice®)

- En 2020, el Gabinete Técnico de Autocontrol analizó la corrección legal y deontológica de 4.181 proyectos de anuncios de alimentación y bebidas antes de su difusión. En 1.457 de ellos resultaba de aplicación en Reglamento (CE) Nº 1924/2006 y sus desarrollos por incluirse declaraciones nutricionales o de propiedades saludables.
- En un 68 % de los casos se emitió un informe positivo, en un 26 % de los casos se recomendó algún tipo de modificación y en un 5 % se desaconsejó su difusión.
- La mayoría de las consultas realizadas se referían a proyectos de anuncios a difundir en televisión (2.693 consultas), si bien también se han recibido consultas en otros medios (Internet y nuevas tecnologías, publicidad exterior, publicidad en punto de venta, etiquetado y presentación, prensa escrita, etc.).
- Además, se han atendido 832 consultas legales y deontológicas relativas a la publicidad de alimentos y bebidas.

» Resolución extrajudicial de reclamaciones Autocontrol (Jurado de la Publicidad)

- En 2020, el Jurado de la Publicidad de Autocontrol ha resuelto 67 casos relativos a anuncios de alimentos y bebidas ya difundidos. En 42 de ellos resultaba de aplicación el Reglamento (CE) Nº 1924/2006 y sus desarrollos por incluirse declaraciones de propiedades saludables o nutricionales.
- De los 67 casos, en 25 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: 14 fueron estimados totalmente, 2 estimados parcialmente y 9 desestimados.
- Se emitieron además 16 dictámenes.
- De los casos resueltos: 18 se refieren a anuncios difundidos en radio, 13 en sitios web, 11 en prensa escrita, 4 a presentación y etiquetado, 2 en televisión, 1 a publicidad exterior y 1 a otros.

» Actividad específica de AUTOCONTROL en el marco del Acuerdo de corregulación de la Publicidad de Alimentos y Bebidas dirigida a menores (Código PAOS). Mas información en el apartado 6.2.3.1.

- En 2020, el Gabinete Técnico de Autocontrol ha atendido 740 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 92 consultas legales y deontológicas relacionadas con el Código PAOS.

9.7. ACTIVIDADES FORMATIVAS

9.7.1. JORNADAS, TALLERES O CURSOS ORGANIZADOS POR LA AESAN

» Taller on-line sobre la recopilación de datos de zoonosis.

Se realizó (de forma virtual) el 3 de marzo de 2020 con participación de todas las CC.AA. El objetivo fue ofrecer una formación práctica para la cumplimentación de

la herramienta Excel de recogida de datos. Se incluyeron ejemplos para cumplir los requisitos de cada tipo de agente zoonótico.

» Jornada técnica de Control de triquinas.

Se realizó online el 17 de noviembre de 2020. Fue organizada por el Servicio de Microbiología, Sección de Parasitología del CNA y los destinatarios fueron los laboratorios supervisores designados para el control oficial de triquina.

» Taller de formación para el control de la cadena de producción de atún congelado que puede destinarse a cualquier uso para consumo humano

El taller, realizado el 24 de noviembre, destinado a las autoridades competentes en el control oficial de este producto, contó con la presencia, de manera virtual, de más de 50 asistentes, principalmente inspectores veterinarios, que representaban al conjunto de las comunidades autónomas.

Las ponencias fueron impartidas por personas expertas de varias de estas comunidades autónomas, de la Subdirección General de Sanidad Exterior del Ministerio de Sanidad, responsables del control en frontera, y de la propia la AESAN.

Se debatió sobre la situación actual del control oficial del atún congelado a lo largo de los diferentes eslabones de su cadena de producción, desde el buque congelador hasta el comercio minorista.

Como resultado del trabajo en el taller se elaboraron una serie de conclusiones que permitirán mejorar el trabajo de control de las autoridades competentes sobre la producción y comercialización de este producto pesquero.

9.7.2. ACTIVIDADES EN EL MARCO DE LA INICIATIVA DE FORMACIÓN EUROPEA "BETTER TRAINING FOR SAFER FOOD"

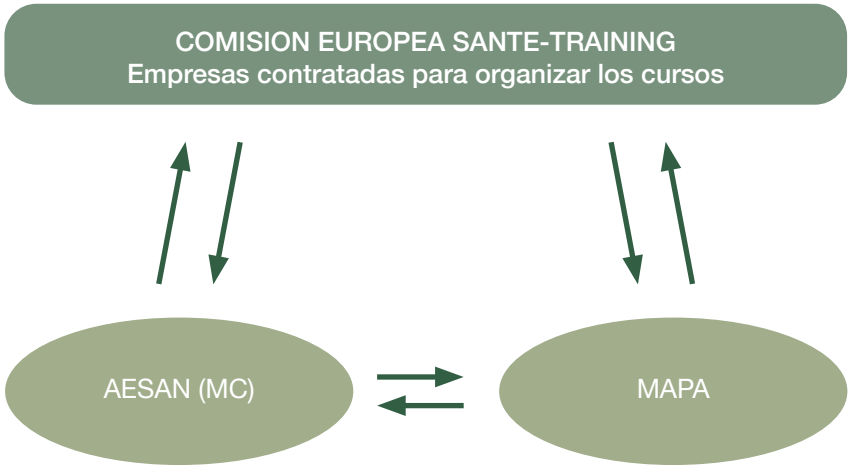
"Mejor formación para una alimentación más segura" o "*Better Training for Safer Food"*, es una iniciativa de la Comisión Europea basada en la oferta de cursos de formación sobre normativa comunitaria en materia de alimentos y piensos, salud pública, y salud y bienestar animal. Estos cursos, sufragados 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, con el fin de asegurar que los controles se realizan de manera uniforme, objetiva y adecuada en todos ellos.

El marco legal de esta iniciativa se encuentra en el artículo 5, punto 4 y anexo II del Reglamento (UE) *2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, del 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.*

La AESAN continúa trabajando como uno de los puntos de contacto a nivel nacional de la iniciativa de formación europea *Better Training for Safer Food (BTSF)*, para interlocución la difusión de información de los diferentes cursos y selección de candidatos para la participación en los mismos, tanto en los de carácter presencial, como en la modalidad *e-learning,* 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.

A fin de facilitar la coordinación con las comunidades autónomas, en la Comisión Institucional de fecha 16 de diciembre de 2020 se ha aprobado el "*Procedimiento para la gestión de los cursos de la iniciativa "Better Training for Safer Food* (BTSF)", que establece la gestión de estos cursos entre la AESAN y las comunidades autónomas.

De este modo, el intercambio de información entre España y la Comisión Europea se realiza de acuerdo con el siguiente diagrama de flujo:



Intercambio de información España Comisión Europea en materia de Better training.

El año 2020 y como novedad, debido a la COVID-19, y dado que muchos de los cursos presenciales tuvieron que ser suspendidos, la organización BTSF ha iniciado la conversión de los cursos presenciales en cursos virtuales, modalidad que se ha experimentado en la organización de algunos cursos ya en 2020 y que se establece como una modalidad más desde 2021.

España ha participado en el año 2020 en un total de 37 cursos, que se relacionan a continuación:

1. Curso de composición e información de alimentos
2. Curso de agentes de mejora de alimentos
3. Curso de formación en auditorías internas
4. Curso sobre brotes alimentarios
5. Curso de control de contaminantes en alimentos y piensos
6. Curso sobre prevención y control de resistencia a los antibióticos
7. Curso sobre materiales en contacto con alimentos
8. Curso de evaluación de riesgos: químicos, microbiológicos, nutricionales, de plaguicidas y protección de plagas
9. Curso sobre flexibilidad e higiene alimentaria
10. Curso sobre buenas prácticas para controles veterinarios y seguridad alimentaria en puestos de inspección fronterizos
11. Curso sobre prevención, control y erradicación de Encefalopatías espongiformes bovinas y subproductos animales
12. Cursos de auditoría de los procesos de reciclaje autorizados para materiales plásticos en contacto con alimentos en el marco del Reglamento (CE) Nº 282/2008.
13. Curso sobre el Sistema Informático Veterinario Integrado (TRACES)
    - Curso tipo 1: TRACES en importación de animales vivos y productos de origen animal
    - Curso tipo 2: TRACES en importación de productos, alimentos y piensos de origen no animal
    - Curso tipo 3: TRACES en importación de plantas vivas
    - Curso tipo 4: TRACES en la importación de productos orgánicos
    - Curso tipo 5: TRACES en comercio intracomunitario de animales vivos y productos de origen animal
14. Cursos de fraude en la cadena agroalimentaria
15. Curso sobre prevención de enfermedades animales
16. Curso sobre nutrición animal
17. Curso sobre la inspección y calibración de equipos de aplicación de productos fitosanitarios
18. Curso sobre gestión integrada de plagas
19. Curso de formación sobre indicaciones geográficas y denominaciones de origen protegidas
20. Curso de agricultura orgánica
21. Seminario sobre la perspectiva de la salud animal
22. Curso sobre movimientos de perros y gatos
23. *Workshop* sobre seguimiento de recomendaciones de auditorías
24. *Workshop* sobre nuevo Reglamento de controles oficiales
25. *Workshop* sobre uso sostenibles de plaguicidas
26. *Workshop* sobre riesgos microbiológicos en alimentos de origen no animal
27. *Workshop* sobre perspectiva de controles a la importación en el marco del Reglamento de controles oficiales
28. Curso a distancia *(e-learning*) sobre bienestar animal en el sacrificio y sacrificio para el control de las enfermedades
29. Curso a distancia *(e-learning)* sobre bienestar animal en el sacrificio y sacrificio para el control de enfermedades de aves de corral (AW).
30. Curso a distancia *(e-learning*) sobre legislación de materiales en contacto con los alimentos
31. Curso a distancia *(e-learning*) sobre sistema de alerta rápida para alimentos y piensos RASFF
32. Curso a distancia *(e-learning)* sobre análisis de riesgos y control de puntos críticos (APPCC)
33. Curso a distancia *(e-learning)* sobre prevención, control y erradicación de encefalopatías espongiformes transmisibles.
34. Curso a distancia *(e-learning)* sobre higiene de productos de la pesca y moluscos bivalvos vivos
35. Curso a distancia (*e-learning)* sobre prevención de sanidad animal y controles de acuicultura
36. Curso a distancia (*e-learning*) sobre nutrición animal
37. Curso a distancia *(e-learning)* sobre régimen de cuarentena de plantas de la UE para las importaciones

9.7.3. PARTICIPACIÓN DE LA AESAN EN CONGRESOS, JORNADAS, CURSOS, SEMINARIOS O MÁSTERES

9.7.3.1. Participación y colaboración en másteres

Desde la AESAN se efectúa la coordinación de las actividades de formación de alumnos de postgrado y másteres universitarios. Para ello, se trabaja con carácter habitual en la realización y coordinación de convenios con distintas universidades e instituciones (Universidad Autónoma de Madrid, Universidad Complutense de Madrid, Universidad Rey Juan Carlos, Universidad de Lleida, Universidad de Valladolid, Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid y el Centro de Estudios Superiores de la Industria Farmacéutica, CSIF), también se colabora en actividades formativas derivadas de la participación de la AESAN en los distintos másteres académicos: Máster en Seguridad Alimentaria de la Universidad Complutense de Madrid (UCM), Máster en Patentes de la Universidad de Alicante, Especialización profesional en Farmacia de la Universidad de Sevilla, Título propio en regulación alimentaria de la UCAM, Máster en Seguridad Alimentaria del Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid, Máster de la Universidad Rey Juan Carlos en colaboración con el Centro Nacional de Alimentación (CNA), Máster del CSIF y Máster de la Universidad de Lleida.

En el año 2020, el personal de la agencia ha continuado participando como docente en los diferentes másteres de forma virtual. Durante este año, debido a esta colaboración, se ha continuado con las actividades de coordinación con las unidades de la AESAN en la recepción de los alumnos para la realización de las prácticas.

Dentro de las actividades de formación llevadas a cabo por la AESAN se incluye, además, el desarrollo, coordinación y elaboración de los programas formativos de incorporación de nuevos funcionarios en la agencia, lo que comprende la formación práctica de nuevos Farmacéuticos Titulares y de Técnicos de Gestión de Organismos Autónomos.

9.7.3.2. Participación y colaboración en congresos, jornadas, cursos o seminarios

Durante 2020, la AESAN ha participado en más de 25 jornadas y cursos en materia de seguridad alimentaria, organizadas por distintos organismos, en los que se han impartido un total de 63 ponencias: 5 ponencias en el ámbito de la cooperación científica, aumento de la visibilidad de la EFSA y de la AESAN como punto focal de la EFSA, 9 ponencias en materia de promoción de la seguridad alimentaria; 14 ponencias por parte de CNA, 35 ponencias de control oficial y alertas.

En cuanto a las actividades realizadas en materia de nutrición, se ha participado en los siguientes seminarios:

- WHO EUROPEAN CHILDHOOD OBESITY SURVEILLANCE INITIATIVE (COSI).SEMINAR SERIES: I-FIVE ROUND UPDATE. 14/05/2020
- WHO EUROPEAN CHILDHOOD OBESITY SURVEILLANCE INITIATIVE (COSI). SEMINAR SERIES: II–PUBLICATIONS UPDATE. 07/07/2020

9.8. CONVENIOS Y ACUERDOS DE COLABORACIÓN

La AESAN, ha firmado a lo largo de 2020 los convenios de colaboración, tanto con entidades públicas, como privadas, que a continuación se detallan:

1. Con la Universidad Rey Juan Carlos, para la realización de prácticas externas en materia de cooperación educativa.
2. Con la Universidad de Murcia, para la realización de prácticas externas en materia de cooperación educativa.
3. Con la Universidad de Valladolid, para la realización de prácticas externas en materia de cooperación educativa.
4. Con AUTOCONTROL para la autorregulación de la publicidad.
5. Con la Universidad Autónoma de Madrid, para la realización de prácticas externas en materia de cooperación educativa.
6. Con la Fundación ALIMENTUM, se firma una adenda de prorroga al convenio suscrito el 26 de febrero de 2018, para el desarrollo de un plan de comunicación, en medio televisivo, sobre hábitos de vida saludable en la población española.
7. Con el Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid, para la formación de alumnos del Máster de Seguridad Alimentaria.
8. Con la Universidad Complutense de Madrid, en materia de cooperación educativa.
9. Con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, se ha renovado mediante adenda el acuerdo en materia de cooperación para el desarrollo de un punto focal en España suscrito en 2019.

Asimismo, 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 24 de febrero de 2020.

9.9. REPRESENTACIÓN INSTITUCIONAL

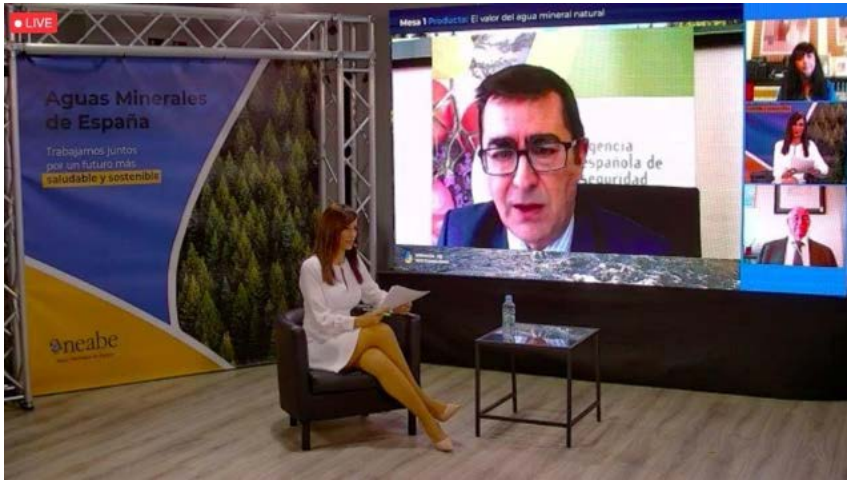
A pesar de la irrupción de la COVID-19, son varios los actos que, generalmente de forma virtual, han contado con la presencia de profesionales de esta Agencia en el año 2020, entre los que destacan los siguientes:

» Participación de la AESAN en las XXIV Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica. 12-13 de febrero.

» Entrega de premios Qcom.es.
5 de marzo.

» Presentación informe “Alimentación, factor de salud y sostenibilidad”.
13 de febrero
Impulsado por Cariotipo Lobby & Comunicación, con el apoyo de la Ceoe y la Fundación Española del Corazón, y el patrocinio de Eurosemillas.

» Participación en el “Congreso Internacional Veraliment”
21 de noviembre



» Participación en la jornada de “Sostenibilidad del sector de Aguas Minerales”. ANEABE.

26 de noviembre

» Participación en la jornada “Aplicación del etiquetado Nutri-Score. Alcyta
11 de diciembre.

» Participación en la “Comisión agroalimentaria de la Cámara de Comercio”.
15 de diciembre.

GOBIERNO
DE ESPAÑA
MINISTERIO
DE CONSUMO
agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición