

Memoria AESAN 2021

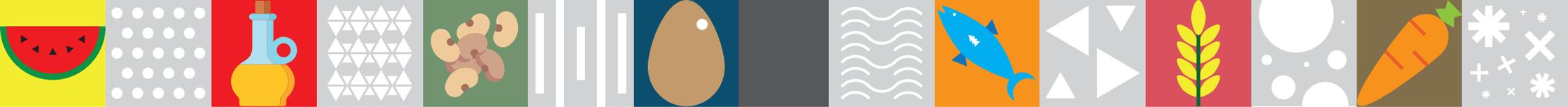


GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE CONSUMO



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición



AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

ALCALÁ, 56 - 28014 MADRID **MAPA**

www.aesan.gob.es

PRESIDENTE

Rafael Escudero Alday

DIRECTORA EJECUTIVA

Marta García-Pérez
Isabel Peña Rey Lorenzo

SECRETARÍA GENERAL

Enrique Bel Urgel
Ana Rodríguez Castaño

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
Almudena Rollán Gordo

VOCAL ASESORA. COORDINACIÓN INTERNACIONAL

Ana Canals Caballero
Iciar Fierros Sánchez-Cuenca

VOCAL ASESOR. COMUNICACIÓN Y RELACIONES INSTITUCIONALES

César Casado de Santiago

DIRECTORA DEL CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN

Ana López-Santacruz Serraller

COORDINACIÓN EDITORIAL

M^a Aranzazu López Franco
Victoria Ruiz García

DISEÑO Y MAQUETACIÓN

Rubén Martín Bravo

NIPO: 069-20-006-2

MEMORIA AESAN 2021



Carta de la Directora Ejecutiva

Isabel
Peña Rey
Lorenzo





ESTE 2021 ha sido un año lleno de retos para la AESAN y, como a todos, nos ha permitido encontrarnos, vernos de nuevo, retomar algunas de las actividades presenciales que dejamos en suspenso con la llegada de la pandemia en 2020. Una de las más relevantes ha sido la **celebración del vigésimo aniversario de la creación de la AESAN por la Ley 11/2001 del 5 de julio** acompañados por su primera presidenta, la Dr María Neira y por el segundo presidente, el Dr Félix Lobo, recordando los inicios de esta institución; y las interesantes mesas de trabajo relacionadas con la seguridad alimentaria y la nutrición.

En estos 20 años de recorrido de esta agencia, que inició su andadura, como otras agencias europeas, como respuesta a muchas de las crisis alimentarias que se habían sucedido en Europa en aquellos años (crisis de las vacas locas, de las dioxinas en piensos, etc.) ha cambiado sustancialmente el contexto en el que ahora se producen, distribuyen y consumen los alimentos, gracias a la reglamentación europea a la que comúnmente denominamos “paquete de higiene”. Estas medidas han logrado restaurar la confianza de la ciudadanía en los alimentos consumidos, gracias al alto nivel de seguridad alimentaria que actualmente existe en Europa.

En la AESAN, ante el nuevo contexto mundial, marcado por la globalización, las políticas de mercado, el cambio climático y sus implicaciones en la salud humana y animal y la sanidad ambiental, hemos apostado, como no podía ser de otro modo, por el **enfoque One Health (una sola salud) en todas las políticas**, teniendo en cuenta que la salud humana y animal son interdependientes y están vinculadas a los ecosistemas en los cuales coexisten. La alimentación se ha incorporado, además, como un pilar imprescindible en la agenda 2030 para el desarrollo sostenible, y la garantía de acceso a dietas seguras y saludables a toda la población, contribuiría a reducir las desigualdades sociales y el efecto que estas producen sobre la salud.

Como Agencia de Seguridad Alimentaria y Nutrición, nos encargamos del análisis del riesgo, basado en su evaluación, gestión y comunicación a la ciudadanía, para poder así tomar como personas consumidoras las decisiones más informadas.

Este año, la edición de informes por parte del comité científico de AESAN ha sido muy prolífica, emitiendo 16 informes, entre los que cabe mencionar, el informe sobre el bienestar animal, la exposición a contaminantes como el cadmio o las micotoxinas, los riesgos asociados al consumo de bebidas energéticas o el impacto de la discapacidad visual en los hábitos alimentarios y el estado nutricional de quienes la padecen, entre otros. Para la gestión de los riesgos, hemos tenido una intensa actividad en el área normativa, hemos publicado el cuarto plan nacional de control oficial de la cadena alimentaria, 2021-2025, el más completo y consensuado hasta el momento, que cuenta entre otras novedades, con un nuevo programa de control de la calidad nutricional en los comedores escolares. También es destacable el eficaz funcionamiento de la red de alerta alimentaria, ya que debido a todo el trabajo de inspección, cada vez mejor orientado a los potenciales riesgos, las alertas alimentarias y las retiradas del mercado de productos no seguros aumentan cada año, consolidándose esta red a nivel nacional, europeo e internacional.

Y para dar a conocer todo este trabajo, cada vez estamos más presentes, con más seguidores en las redes sociales, difundimos el material elaborado a través de videos cortos, que tuvieron una gran aceptación, en ocasiones gran repercusión mediática; incrementamos en este año el número de campañas institucionales y colaboramos con la Autoridad Europea en Seguridad alimentaria y con otros 9 Estados miembros en la campaña #EUChooseSafeFood (la UE elige alimentos seguros), con el objetivo de generar confianza en la ciudadanía a la hora de elegir los alimentos que se consumen, explicando de forma simultánea el papel que desempeña la ciencia en la tarea de garantizar la seguridad alimentaria.

Ha sido un año de importantes retos en el que el compromiso de todos los trabajadores de la AESAN ha sido fundamental e imprescindible, por lo que quiero acabar esta presentación agradeciendo a todas y todos mis compañeros, la dedicación, profesionalidad y esfuerzo durante este año 2021. 🍷

Isabel Peña Rey Lorenzo



ÍNDICE



Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición **6**

- 1.1. ¿Quiénes somos? **7**
- 1.2. La AESAN en cifras **8**
- 1.3. Eventos 2021 **9**
- 1.4. Organización institucional **12**

- 2.1. Gestión de recursos humanos **18**
- 2.2. Gestión económica y financiera **21**
- 2.3. Tecnologías de la información e informática **23**
- 2.4. Asuntos jurídicos **24**
- 2.5. Convenios y acuerdos de colaboración **24**
- 2.6. Formación **26**
- 2.7. Atención al ciudadano **28**

Gestión de la AESAN: Secretaría General **16**



Evaluación de riesgos y cooperación científica **29**

- 3.1. Evaluación del riesgo **31**
- 3.2. Actividades en materia de cooperación científica **37**
- 3.3. Publicaciones **41**

- 4.1. Promoción de la Seguridad Alimentaria **43**
- 4.2. Control oficial y Alertas alimentarias **54**
- 4.3. Centro Nacional de Alimentación **70**
- 4.4. Laboratorio europeo de referencia de biotoxinas marinas **81**

Seguridad alimentaria **42**



Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS) **84**

- 5.1. Observatorio de la Nutrición y Estudio de la Obesidad **86**
- 5.2. Facilitar opciones y entornos más saludables **87**
- 5.3. Premios Estrategia NAOS **90**
- 5.4. Coordinación institucional **91**
- 5.5. Publicaciones **92**

- 6.1. Actividad parlamentaria **95**
- 6.2. Informe anual de comunicación **95**
- 6.3. Publicidad **98**
- 6.4. Relación con los medios de comunicación **101**

Comunicación **93**



Anexos **102**



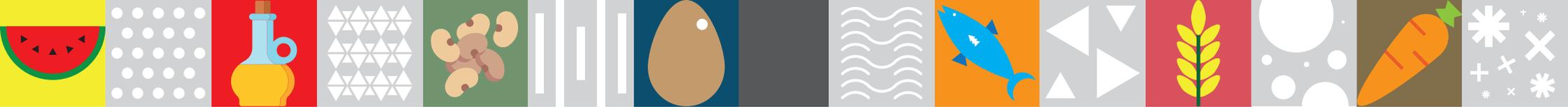
Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

- 1.1. ¿Quiénes somos?
- 1.2. La AESAN en cifras
- 1.3. Eventos 2021
- 1.4. Organización institucional

Acceso directo a capítulos



MEMORIA AESAN 2021



1 Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

1.1. ¿QUIÉNES SOMOS?

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) integra y desempeña, en el marco competencial de la Administración General del Estado, las funciones relacionadas con garantizar a toda la población una alimentación segura y saludable.

Es un Organismo Autónomo, adscrito orgánicamente al Ministerio de Consumo, a través de la Secretaría General de Consumo y Juego y funcionalmente al Ministerio de Consumo, al Ministerio de Sanidad y al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Está formada por casi 180 profesionales distribuidos entre su sede de Madrid y dos laboratorios: el Centro Nacional de Alimentación con sede en Majadahonda (Madrid) y el Laboratorio Europeo de Referencia de Biotoxinas Marinas, ubicado en Vigo.

FUNCIONES:

- Propiciar e impulsar la colaboración y coordinación de las Administraciones públicas competentes en materia de seguridad alimentaria y nutrición, en atención, en particular, a su responsabilidad de interlocución con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y con otras instituciones internacionales en tales ámbitos.
- Planificar, coordinar y desarrollar estrategias y actuaciones que fomenten la información, educación y promoción de la salud en el ámbito de la nutrición y, en especial, la prevención de la obesidad.
- Favorecer la colaboración entre las Administraciones públicas y los distintos sectores interesados de la sociedad civil, asociaciones de consumidores y usuarios.
- Actuar como centro de referencia de ámbito nacional en la evaluación de riesgos alimentarios y en la gestión y comunicación de aquéllos, especialmente en las situaciones de crisis o emergencia.



Fachada del edificio de la AESAN en la calle Alcalá de Madrid.



Salón de actos de la AESAN.



Fachada del edificio del Centro Nacional de Alimentación en Majadahonda (Madrid).

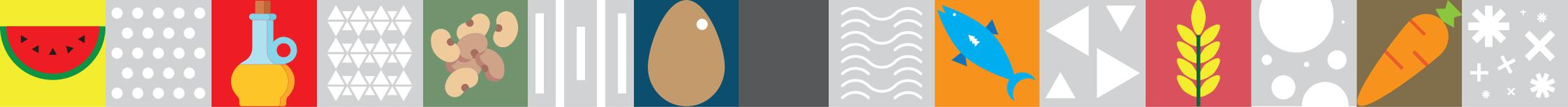


Fachada del Laboratorio Europeo de Referencia de Biotoxinas Marinas de Vigo.

Acceso directo a capítulos



MEMORIA AESAN 2021

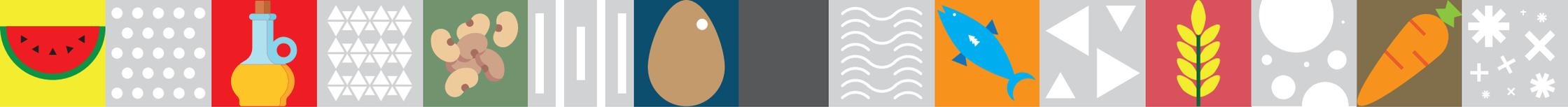


1 Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

1.2. LA AESAN EN CIFRAS



Acceso directo a capítulos



1 Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

1.3. EVENTOS 2021

ABRIL

FIRMA DEL CONVENIO
ENTRE LA AESAN Y LA GASOL
FOUNDATION PARA LA LUCHA
CONTRA LA OBESIDAD INFANTIL



El 21 de abril, el Ministro de Consumo, **Alberto Garzón**, en representación de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), y **Cristina Ribes**, directora ejecutiva de la Gasol Foundation Europa -fundación de los hermanos Pau y Marc Gasol-, firmaron un acuerdo de colaboración para avanzar en la lucha contra la obesidad infantil.

JUNIO

ACTO POR EL DÍA MUNDIAL
DE LA SEGURIDAD
ALIMENTARIA 2021



Alberto Garzón, inauguró el 7 de junio la jornada online organizada por la AESAN sobre la seguridad de los alimentos. Bajo el lema *Alimentos seguros ahora para un mañana saludable*, se realizaron dos mesas redondas, en las que intervinieron representantes de la administración española, asociaciones de consumidores y organizaciones del sector alimentario y de la divulgación científica.

MAYO

PRESENTACIÓN DEL INFORME
DEL COMITÉ CIENTÍFICO DE
LA AESAN SOBRE LOS RIESGOS
ASOCIADOS AL CONSUMO
DE BEBIDAS ENERGÉTICAS



El 31 de mayo, **Alberto Garzón** presenta el informe, expresando su intención de revisar la situación de las bebidas energéticas en la legislación actual de seguridad alimentaria, ante los potenciales riesgos para la salud que conlleva el consumo de este tipo de productos.

JUNIO

JORNADAS DE REFERENCIA
DEL CENTRO NACIONAL DE
ALIMENTACIÓN (CNA) 2021



Celebradas los días 8 y 9 de junio, desarrollaron temas esenciales para los laboratorios de control oficial en España, como son los Zoonosis, Gestión de Programas, Microbiología Alimentaria, Biotecnología, Toxinas y Contaminantes de procesado, Plaguicidas, Materiales en contacto con los alimentos y de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC). Así mismo, se expuso, como tema de actualidad, los 40 años del Síndrome del aceite tóxico y el papel del CNA en la mayor crisis de seguridad alimentaria en España

Acceso directo a capítulos



MEMORIA AESAN 2021



1 Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

JULIO

PRESENTACIÓN DE LA CAMPAÑA DE EFSA Y AESAN LA UNIÓN EUROPEA ELIGE ALIMENTOS SEGUROS



El 1 de julio, la EFSA junto con la AESAN presentaron en España su nueva campaña *La UE elige alimentos seguros* (#EUChooseSafeFood) que tiene como objetivo generar conciencia en la sociedad sobre el papel de la ciencia en el sistema de garantía de la seguridad alimentaria de la UE, y ayudar a las personas consumidoras a tomar decisiones informadas sobre sus elecciones alimentarias diarias, sabiendo que sus alimentos son seguros.

OCTUBRE

ACTO CENTRAL DE LA CELEBRACIÓN DEL VIGÉSIMO ANIVERSARIO DE LA AESAN



El 14 de octubre, la AESAN celebró el vigésimo aniversario de su creación por la Ley 11/2001 de 5 de julio. Durante la celebración el Ministro de Consumo anunció la puesta en marcha de la Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

SEPTIEMBRE

REUNIÓN ANUAL DEL PLENO DEL OBSERVATORIO DE LA NUTRICIÓN Y DE ESTUDIO DE LA OBESIDAD DE LA AESAN



El 28 de septiembre, se celebró la reunión anual del Pleno del Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad. En esta sesión participó como invitado el Vocal Asesor del Alto Comisionado contra la Pobreza Infantil, organismo dependiente de la Presidencia de Gobierno. Se realizó la presentación de los resultados del estudio *Obesidad y Pobreza Infantil*, elaborado en colaboración con el Alto Comisionado contra la Pobreza Infantil a partir de los datos de ALADINO 2019 de la AESAN. A continuación, se informó sobre la actualización de los indicadores de la estrategia NAOS, las últimas publicaciones científicas del Observatorio y los informes y trabajos realizados en colaboración con otras entidades en el período 2020-2021.

OCTUBRE

JORNADA CIENTÍFICO-TÉCNICA CON MOTIVO DEL VIGÉSIMO ANIVERSARIO DE LA AESAN. RETOS FUTUROS



El 18 de octubre tuvo lugar una jornada científico-técnica en la Sala Maluquer de la sede de la calle Alcalá, 56 de Madrid, en el que se celebró el 20 aniversario de la AESAN y se abordaron los retos que ésta tiene por delante para asegurar el acceso a alimentos seguros, saludables y sostenibles. Se desarrollaron dos mesas redondas que fueron moderadas por **D^a. Isabel Peña-Rey**, Directora Ejecutiva de la Agencia. La primera de ellas, centrada en el ámbito nutricional, puso en valor distintas políticas que permiten hacer frente a los desafíos existentes en relación con la nutrición, el sobrepeso y la obesidad. En la segunda se debatió el futuro de la seguridad alimentaria en el contexto social, económico y de sostenibilidad ante la crisis ambiental actual, teniendo muy presentes las nuevas tendencias y nuevas formas de comercialización de alimentos que se han potenciado en los últimos años y, principalmente, durante el periodo de pandemia.

Acceso directo a capítulos



MEMORIA AESAN 2021



1 Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

OCTUBRE

**ENCUENTRO ENTRE
LAS AUTORIDADES ESPAÑOLAS
Y COLOMBIANAS COMPETENTES
EN SEGURIDAD ALIMENTARIA**



Durante los días 19, 20 21 y 26 de octubre de 2021 se realizó un encuentro on-line entre las Autoridades Sanitarias del Gobierno de Colombia, responsables de seguridad alimentaria representadas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) y las Autoridades españolas competentes en seguridad alimentaria.

OCTUBRE

**VISITA A LA AESAN
DE PARTICIPANTES
DEL PROGRAMA EU-FORA DE
LA EFSA PARA LA FORMACIÓN
DE EVALUADORES DE RIESGOS**



Los días 28 y 29 de octubre de 2021 visitaron la AESAN tres evaluadores de riesgos becados por el programa EU-FORA de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

NOVIEMBRE

**VI JORNADA DE
COOPERACIÓN CIENTÍFICA**



La AESAN organizó el 18 de noviembre de 2021, en formato virtual, la VI Jornada de Cooperación Científica con la participación de la EFSA, la Agencia Estatal de Investigación (AEI), el Instituto de Salud Carlos III (ISCIII) y varias organizaciones que han participado en proyectos financiados por la EFSA, contando con la asistencia de todas las organizaciones españolas incluidas en la lista. Este evento se organiza anualmente con el fin de 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.

NOVIEMBRE

**ENTREGA DE LOS XIII
Y XIV PREMIOS ESTRATEGIA
NAOS DE LA AESAN**

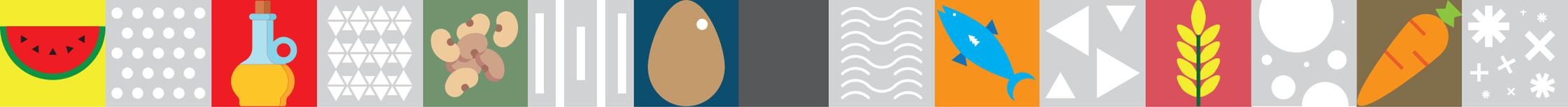


El 24 de noviembre tuvo lugar el Acto de entrega de los XIII y XIV Premios Estrategia NAOS, que contó con la presencia del Ministro de Consumo, Alberto Garzón, el Presidente de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición y Secretario General de Consumo y Juego, Rafael Escudero y la Directora Ejecutiva de la AESAN, **Isabel Peña-Rey**. Estos premios suponen un reconocimiento a importantes iniciativas que entre sus objetivos promueven la prevención de la obesidad y otras enfermedades no transmisibles, a través de la promoción de una alimentación saludable y del fomento de la práctica regular de la actividad física.

Acceso directo a capítulos

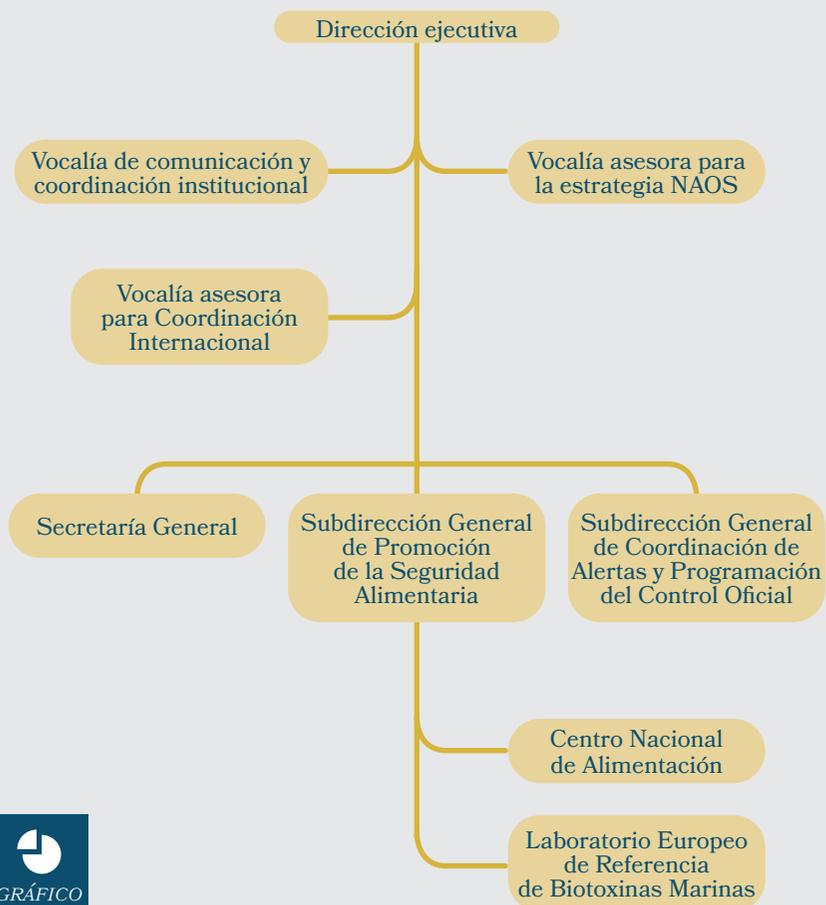


MEMORIA AESAN 2021



1.4. ORGANIZACIÓN INSTITUCIONAL

1.4.1. ORGANIGRAMA



1.4.2. ÓRGANOS COLEGIADOS:

1.4.2.1. ÓRGANOS RECTORES

La presidencia: es el máximo representante institucional de la Agencia en el ámbito nacional e internacional, sin perjuicio de las competencias que como representante legal del organismo corresponden a su Director Ejecutivo.

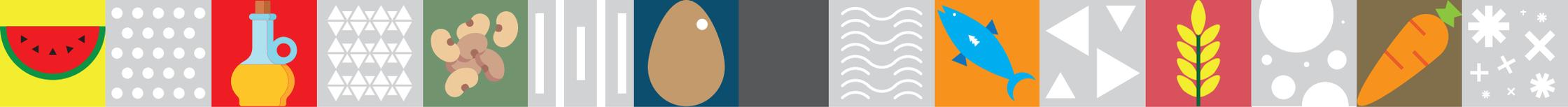
El Consejo de Dirección: Es el órgano rector de la AESAN O.A., al que corresponde velar por la consecución de los objetivos y ejercer la superior dirección del organismo autónomo. Además de las funciones rectoras propias de su naturaleza, el Consejo de Dirección es conocedor de las propuestas formuladas para la renovación de todos los órganos colegiados de la Agencia, así como del desarrollo de sus respectivas reuniones.



Durante la sesión celebrada el 18 de febrero, convocada de manera extraordinaria, se sometió a la consideración del Consejo de Dirección la propuesta de cambio en la dirección ejecutiva de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (*Resolución de 24 de febrero de 2021, de la Subsecretaría, por la que se publica el Acuerdo de Consejo de Ministros por el que se nombra **Directora Ejecutiva de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición a doña Isabel Peña-Rey Lorenzo**, B.O.E. de 25 de febrero*).

1.4.2.2. ÓRGANOS DE ASESORAMIENTO Y COORDINACIÓN

Comisión de Coordinación: entre los Ministerios de Consumo, de Sanidad y de Agricultura, Pesca y Alimentación, en los términos expresados en el Real Decreto 139/2020, de 28 de enero, se configura como órgano colegiado interministerial, con participación paritaria, al amparo de lo previsto en el artículo 22.2 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.



1 Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

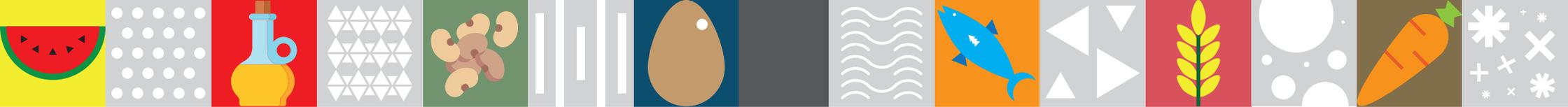
Comisión Institucional: como órgano de cooperación y coordinación, interterritorial e interdepartamental entre las distintas Administraciones públicas con competencias en seguridad alimentaria y nutrición, la Comisión Institucional, a través de la presidencia de la AESAN O.A., mantiene la comunicación necesaria con el Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud, con la Conferencia Sectorial de Consumo, con la Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural, así como con otras Conferencias Sectoriales que pudieran resultar afectadas.

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 Comisión Institucional.

Los documentos aprobados por el Pleno de la Comisión Institucional a lo largo del 2021 han sido:

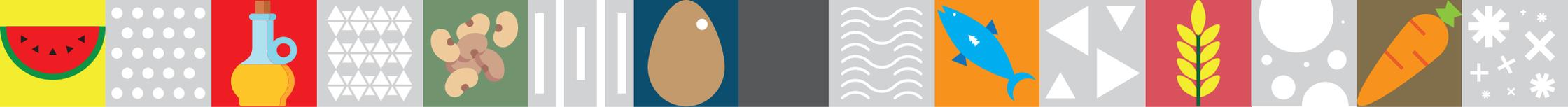
- Prescripciones técnicas para la recogida y envío de muestras al CNA para la vigilancia de resistencias antimicrobianas durante el año 2021. (Aprobado en la CI de 10 de marzo).
- Procedimiento de la Administración General del Estado para la gestión de los controles de la Comisión Europea en España. (Aprobado en la CI de 10 de marzo).
- Nota interpretativa sobre los niveles de 3-MCPD en aceite de oliva refinado usado como ingrediente en la elaboración de alimentos. (Aprobado en la CI de 10 de marzo).
- Nota interpretativa sobre complementos alimenticios con la inclusión del nombre de la oficina de farmacia. (Aprobado en la CI de 10 de marzo).
- Nota interpretativa sobre los Valores de Referencia de Nutrientes en los preparados para niños de corta edad. (Aprobado en la CI de 10 de marzo).

- Aprobación del Plan de control reforzado sobre la utilización de cisternas de uso alimentario. (Aprobado el 9 de abril en la CI celebrada de modo virtual).
- Procedimiento normalizado de trabajo para la remisión de datos desde las CC. AA. para la elaboración del Informe Anual de resultados del PNCOCA 2021-2025. (Aprobado en la CI de 29 de junio).
- Documento de orientación para la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo en el marco del PNCOCA 2021-2025. (Aprobado en la CI de 29 de junio).
- Plan coordinado de control sobre objetos compuestos por plástico con bambú u otras fibras vegetales en polvo destinados a entrar en contacto con alimentos. (Aprobado en la CI de 29 de junio).
- Guía del registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos- Rev. 11. (Aprobado en la CI de 29 de junio).
- Guía de orientación para los Servicios de Control Oficial sobre los casos en que realizar procedimientos adicionales a la inspección post mortem de rutina en matadero. (Aprobado en la CI de 29 de junio).
- Guía de orientación para los Servicios de Control Oficial que actúan en la cadena de producción de atún congelado que puede destinarse a cualquier uso para consumo humano. (Aprobado en la CI de 29 de junio).
- Nota interpretativa sobre cuestiones del Reglamento (CE) nº 1099/2009 relativo a la protección de animales en el momento de la matanza. (Aprobado en la CI de 29 de junio).
- Nota interpretativa sobre la producción de leche cruda en establecimientos ganaderos de ovino y caprino. (Aprobado en la CI de 29 de junio).



1 Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

- Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria (RELSA). Guía para la correcta cumplimentación de los datos en la aplicación por laboratorios y designadores. (Aprobado en la CI de 29 de junio).
- Procedimiento para la autorización del corte de canales en salas de despiece a la espera de resultados de análisis de triquina. (Aprobado en la CI de 29 de junio).
- Nota informativa sobre aspectos relativos a la producción y comercialización de miel en panal o con trozos de panal. (Aprobado en la CI de 29 de junio).
- Procedimiento de coordinación para la elaboración del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) y el informe anual de resultados. (Aprobado en la CI de 29 de junio).
- Procedimiento de estudios y planes de control coordinados a nivel nacional (Aprobado en la CI de 29 de septiembre).
- Plan de acción de la auditoría de la Comisión Europea DG (SANTE) 2021-7191, sobre los sistemas de control de la producción y comercialización de carne de vacuno, incluida su trazabilidad (Aprobado en la CI de 29 de junio).
- Nota interpretativa sobre el Etiquetado precautorio de alérgenos. (Aprobado en la CI de 29 de junio).
- Guía de orientación para los servicios de control oficial sobre la inspección *post mortem* de una muestra representativa de aves de corral y lagomorfos. (Aprobado en la CI de 29 de junio).
- Expedición de carne con flexibilización de temperatura. (Aprobado en la CI de 29 de junio).
- Guía de prácticas correctas de higiene en establecimientos detallistas de productos de la pesca y acuicultura. FEDEPESCA (Aprobado en la CI de 29 de junio).
- Estudio Guía de aplicación para la carne de caza silvestre del Real Decreto 1086/2020. ASSICAZA. (Aprobado en la CI de 29 de junio).
- Prescripciones técnicas del plan de vigilancia de antibiorresistencias conforme a la Decisión UE/2020/1729 para envío al CNA. (Aprobado en la CI de 17 de diciembre).
- Procedimiento de comunicación de alertas a la población. (Aprobado en la CI de 17 de diciembre).
- Procedimiento de armonización de las tasas relativas a los controles oficiales (Aprobado en la CI de 17 de diciembre).
- Documento de orientación para la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo en el marco del PNCOCA 2021-2025 rev.00 1. (Aprobado en la CI de 17 de diciembre).
- Nota informativa sobre *Aditivos en los alimentos para usos médicos especiales*. (Aprobado en la CI de 17 de diciembre).
- Flexibilidad aplicable a las frecuencias de muestreo establecidas en el Reglamento (CE) nº 2073/2005 en pequeños mataderos y establecimientos que producen pequeñas cantidades de carne picada, preparados de carne y carne de aves de corral. (Aprobado en la CI de 17 de diciembre).
- Modificación de la Guía del Registro General Sanitario (revisión 12). (Aprobado en la CI de 17 de diciembre).
- Guía de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) del sector de bebidas refrescantes: aprobación como guía nacional. (Aprobado en la CI de 17 de diciembre).



1 Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

Consejo Consultivo: es el órgano de participación activa de la sociedad en los asuntos relacionados con la seguridad alimentaria y la nutrición, y en él se encuentran representadas 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.

1.4.2.3. ÓRGANO DE EVALUACIÓN DE RIESGOS

Comité Científico: como órgano independiente para la evaluación de riesgos y asesoramiento, proporciona a la Agencia de Seguridad Alimentaria y Nutrición los dictámenes científicos en materia de seguridad alimentaria y nutrición, realizando los trabajos de investigación necesarios para sus funciones y coordinando los trabajos de los grupos de expertos que realizan actividades de evaluación de riesgos en el marco de las actuaciones de la Agencia.

1.4.2.4. OBSERVATORIO DE LA NUTRICIÓN Y DE 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, para promover el desarrollo de políticas y la toma de decisiones, basadas en el adecuado conocimiento de la situación existente y en la mejor evidencia científica, como sistema de información, que permita el análisis periódico de la situación nutricional de la población y la evolución de la obesidad en España y sus factores determinantes. A partir de entonces el órgano trabaja en comisiones y grupos, además de celebrar una sesión ordinaria anual. 🔄



TABLA

Reuniones órganos colegiados AESAN O.A. 2021

CONSEJO DE DIRECCIÓN	5	
COMISIÓN DE COORDINACIÓN	2	
COMISIÓN INSTITUCIONAL	PLENO	5
	COMISIONES PERMANENTES	13
CONSEJO CONSULTIVO	2	
COMITÉ CIENTÍFICO	8	
OBSERVATORIO DE LA NUTRICIÓN Y ESTUDIO DE LA OBESIDAD	1	
TOTAL REUNIONES	36	





Gestión de la AESAN: Secretaría General

- 2.1. Gestión de recursos humanos
- 2.2. Gestión económica y financiera
- 2.3. Tecnologías de la información e informática
- 2.4. Asuntos jurídicos
- 2.5. Convenios y acuerdos de colaboración
- 2.6. Formación
- 2.7. Atención al ciudadano

Enrique Bel Urgel
Ana Rodríguez Castaño
SECRETARÍA GENERAL

Fernando Castillo Badal
SUBDIRECTOR ADJUNTO

Acceso directo a capítulos

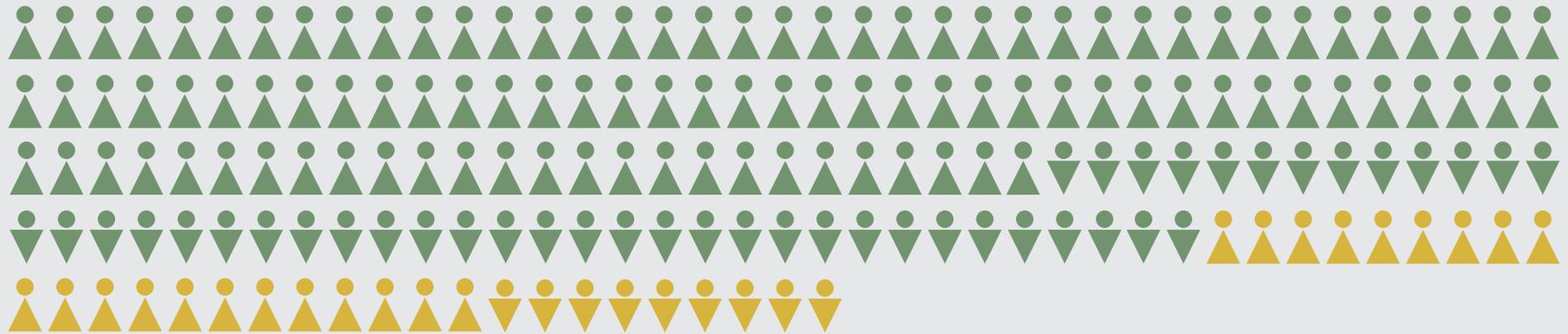




Personal

Trabajadores **177**

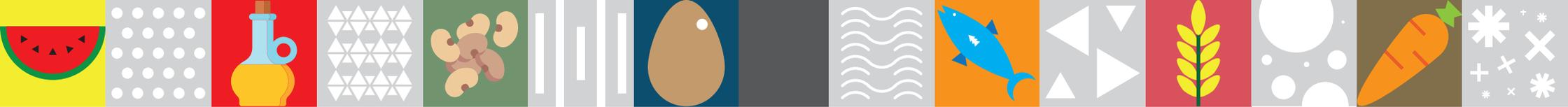
Personal funcionario **147** Mujeres **71 %** Hombres **29 %**



Personal laboral **30** Mujeres **70 %** Hombres **30 %**

Presupuesto **15.986.530 €** Contratos administrativos gestionados **156**

Gasto total **13.314.12202 €** Inversiones realizadas **801.255,34 €**



2 Gestión de la AESAN: Secretaría General

No cabe duda de que la situación de pandemia iniciada en 2020 ha seguido teniendo importancia en el normal funcionamiento del organismo. Finalmente, los sucesivos estados de alarmas y prórrogas decayeron el día 9 de mayo de 2021. A partir de ese momento la AESAN OA, al igual que el resto de la administración, se ha ido adaptando a las instrucciones dictadas por la Secretaría de Estado de Función Pública en coordinación con la Subsecretaría, en espera de una regulación formal del teletrabajo.

Como el resto de los entes públicos, el organismo autónomo Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN OA) ha contado, desde el 1 de enero de 2021, con unos nuevos Presupuestos, poniendo fin a la prórroga de las cuentas de 2018. Así, el 2021 se planteó como un año de transición, en el que el protagonismo se lo ha llevado la negociación para el nuevo Estatuto del organismo y la preparación de los fondos a percibir en 2022 en el marco del Plan de Recuperación y Resiliencia.

El año se inició con la publicación del *Real Decreto 44/2021, de 26 de enero, por el que se crea la Comisión de Coordinación entre el Ministerio de Consumo, el Ministerio de Sanidad y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en relación con la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición*, que vino a establecer un órgano colegiado para garantizar el funcionamiento cohesionado de la misma, al pasar ésta a depender de tres departamentos. Tal y como ya se reflejó en la memoria del año anterior, esta triple dependencia vino a retrasar aún más la tramitación del nuevo Estatuto.

La falta de recursos humanos ha continuado siendo un tema de máxima atención para AESAN, tanto en puestos de apoyo, como también en puestos de responsabilidad. A todos los niveles se evidencia la carencia de ofertas de empleo público y en particular, y en los laboratorios dependientes de la Agencia, de Vigo y Majadahonda, en los que la falta de personal cualificado está ocasionando que equipamiento técnico de muy elevado coste, se quede sin emplear y realizar su función.

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. 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.

Se han atendido 3.901 consultas que han tenido entrada en su totalidad por correo electrónico y suponen un incremento de casi el 80 %.

2.1. GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS

La gestión de recursos humanos de la AESAN OA ha supuesto en 2021 nuevamente uno de los campos a los que el Organismo ha dirigido sus esfuerzos para conseguir la mejora de su formación, adaptación e integración, 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 de personal.

2.1.1. PLANTILLA DE PERSONAL EXISTENTE A 31 DE DICIEMBRE DE 2021

Personal funcionario **147**

Personal laboral **30**

Total **177**

Acceso directo a capítulos





2 Gestión de la AESAN: Secretaría General

2.1.2. PLANTILLA DE PERSONAL FUNCIONARIO POR GRUPOS/SUBGRUPOS (EFECTIVOS REALES). MUJERES Y HOMBRES

TABLA

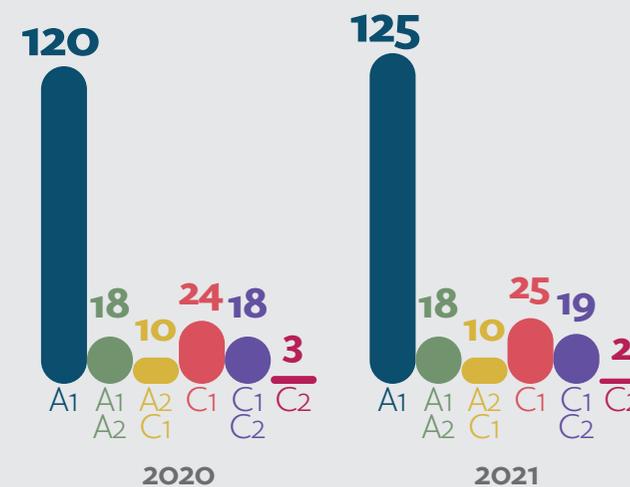
GRUPO/SUBGRUPO	TOTAL
A1	101
A2	11
C1	24
C2	9
TOTAL	145



2.1.3. PUESTOS DE TRABAJO DE FUNCIONARIOS EXISTENTES POR GRUPOS/SUBGRUPOS. MUJERES Y HOMBRES

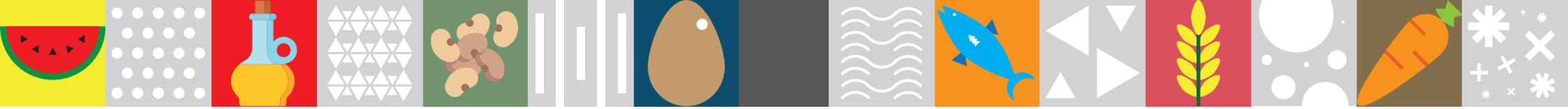
TABLA

GRUPO/SUBGRUPO	TOTAL
A1	125
A1 A2	18
A2	0
A2 C1	10
C1	25
C1 C2	19
C2	2
TOTAL	199



Acceso directo a capítulos





2 Gestión de la AESAN: Secretaría General

2.1.4. PLANTILLA DE PERSONAL FUNCIONARIO POR NIVELES (EFECTIVOS REALES). MUJERES Y HOMBRES

TABLA

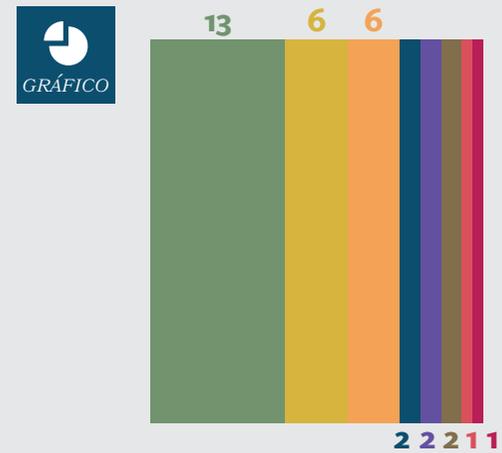
NIVEL	TOTAL
30	8
29	2
28	13
26	30
24	59
22	7
20	0
18	3
17	0
16	20
15	1
14	2
TOTAL	145



2.1.5. PLANTILLA DE PERSONAL LABORAL POR GRUPOS PROFESIONALES (EFECTIVOS REALES). MUJERES Y HOMBRES

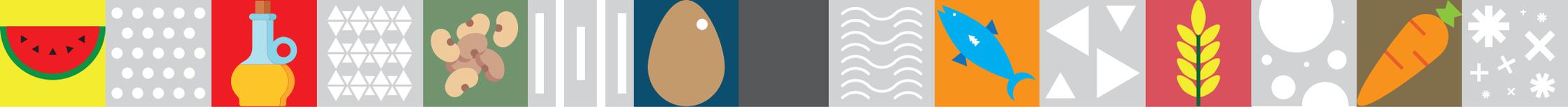
TABLA

GRUPO/SUBGRUPO	TOTAL
M3	2
M1	13
3G	6
G3	1
E2	2
4G	1
E1	5
G5	2
TOTAL	32



Acceso directo a capítulos





2 Gestión de la AESAN: Secretaría General

2.1.6. PROVISIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO DE PERSONAL FUNCIONARIO

Procedentes de la Oferta de Empleo Público de 2019 se han incorporado los siguientes efectivos.

CUERPO/ESCALA	TOTAL
Veterinarios Titulares	1
General Administrativo de la Administración del Estado	2
General Auxiliar de la Administración del Estado	2
TOTAL	5

Asimismo, mediante la Resolución de 2 de febrero de 2022, de la Subsecretaría, se resolvió el concurso específico convocado por Resolución de 28 de octubre de 2021.

PUESTOS CONVOCADOS	ADJUDICADOS	A1	A2	C2	DESIERTOS
31	23	19	1	3	8

2.2. GESTIÓN ECONÓMICO-FINANCIERA

2.2.1. DATOS ECONÓMICOS

La AESAN OA para el ejercicio 2021 tiene asignado en los Presupuestos Generales del Estado, el Servicio 101 *Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición* dentro de la Sección 31 *Ministerio de Consumo* y el programa presupuestario: 313C *Seguridad Alimentaria y Nutrición*.

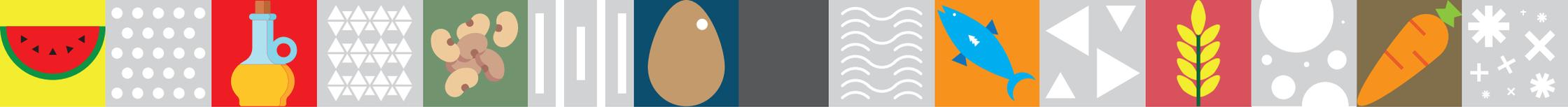
En la Ley 11/2020 de 30 de diciembre, de Presupuestos Generales del Estado para 2021 se aprobó el presupuesto de la AESAN OA para el citado ejercicio por importe de 15.906.530 € y el crédito definitivo, una vez cursadas las distintas modificaciones presupuestarias ascendió a 15.986.530 €.

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	PORCENTAJE	OBLIGACIONES RECONOCIDAS	PORCENTAJE
I	10.341.850,00	10.341.850,00	9.798.157,30	94,74	8.466.660,59	81,87
II	4.429.680,00	4.509.680,00	4.220.182,76	93,58	4.043.443,59	89,66
III	5.000,00	5.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VI	1.100.000,00	1.100.000,00	805.554,71	73,23	801.255,34	72,84
VIII	30.000,00	30.000,00	2.762,50	9,21	2.762,50	9,21
TOTAL	15.906.530,00	15.986.530,00	14.826.657,27	92,74	13.314.122,02	83,28

Acceso directo a capítulos





2 Gestión de la AESAN: Secretaría General

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):



(*) Durante el ejercicio 2021 se realizaron 4 modificaciones de crédito.

2.2.2. 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 **481.219,60 €** habiéndose realizado 7 cuentas justificativas (reposiciones).

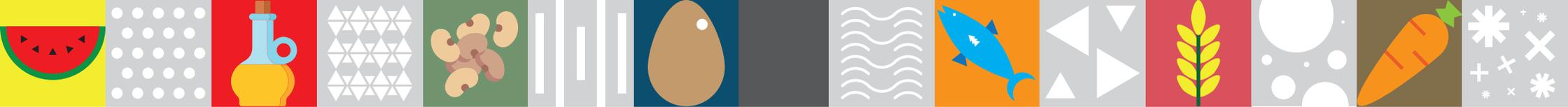
2.2.3. CONTRATOS ADMINISTRATIVOS GESTIONADOS

En **2021** 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 2021 (importes imputados a 2021)			EXPEDIENTES ADJUDICADOS EN EL EJERCICIO 2021 (importes adjudicados para todas las anualidades)		
CAPÍTULO I			CAPÍTULO I		
Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía en €	Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía en €
Convenios	1	23.839,28	Convenios	0	0,00
Servicios	10	49.795,00	Servicios	10	52.135,40
TOTAL	11	73.634,28	TOTAL	10	52.135,40
CAPÍTULO II			CAPÍTULO II		
Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía en €	Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía en €
Suministro	34	465.119,28	Suministro	18	685.771,57
Obras	3	81.965,45	Obras	3	81.965,45
Servicios	38	1.481.442,57	Servicios	18	1.713.620,06
Convenios	32	810.244,73	Convenios	14	1.287.964,01
Encomiendas	1	844.291,89	Encomiendas	0	0,00
Arrendamiento	1	55.899,24	Arrendamiento	1	259.734,36
TOTAL	109	3.738.963,16	TOTAL	54	4.029.055,45
CAPÍTULO VI			CAPÍTULO VI		
Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía en €	Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía en €
Suministro	22	278.479,86	Suministro	21	244.337,89
Servicios	9	342.237,37	Servicios	2	228.863,90
Encomiendas	3	154.887,97	Encomiendas	1	217.805,97
Obras	2	29.949,51	Obras	2	29.949,51
TOTAL	36	805.554,71	TOTAL	26	720.957,27

Acceso directo a capítulos





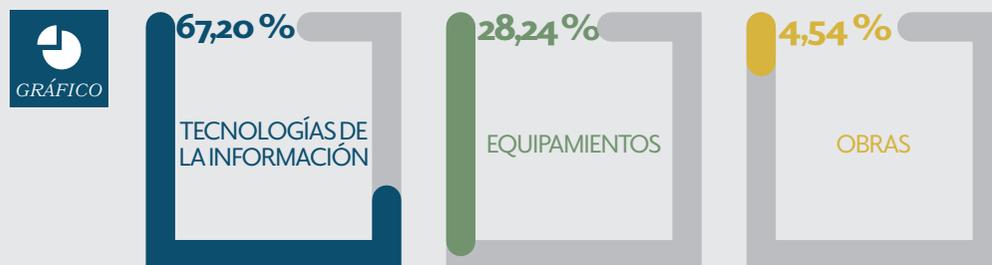
2 Gestión de la AESAN: Secretaría General

Independientemente de los expedientes anteriores, se tramitaron 12 contratos menores por un importe total de **69.473,42 €** cuyos pagos se realizaron por el Sistema de Anticipo de Caja Fija.

2.2.4. INVERSIONES REALIZADAS

Las inversiones realizadas (obligaciones reconocidas) en el ejercicio 2021 son las que aparecen reflejadas en el cuadro siguiente:

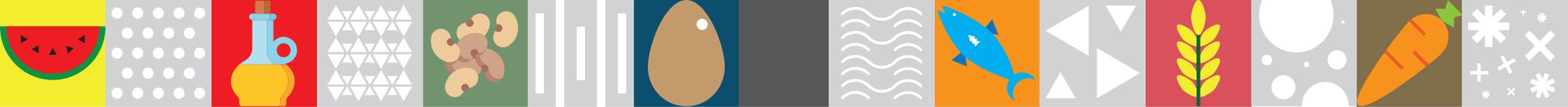
DETALLE DE LA INVERSIÓN	SEDE	IMPORTES €
TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN	TODAS LAS SEDES	538.503,9
	SERVICIOS CENTRALES	19.045,8
EQUIPAMIENTOS	CNA	199.584,4
	LBM	7.698
	SUBTOTAL	226.328,3
OBRAS	CNA	36.423
TOTALES		801.255,3



2.3. TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN E INFORMÁTICA

A continuación, se muestran las directrices estratégicas que han marcado la gestión de los recursos humanos y presupuestarios del Área de Informática durante todo el año 2021:

- ☞ Implantación del teletrabajo para todos los usuarios de la AESAN OA, dando soporte en remoto para solventar los problemas.
- ☞ Fomento del uso de las videoconferencias para la celebración de las reuniones de trabajo, reduciendo los posibles riesgos por la COVID-19.
- ☞ Mejora de la calidad de los servicios del Área de Informática.
- ☞ Desarrollo, mantenimiento y actualización de sistemas de información.
- ☞ Impulso de la renovación de aquellas aplicaciones informáticas que están al final de su periodo útil.
- ☞ Adquisición de material informático (portátiles, licencias de software y aplicaciones y otro hardware).
- ☞ Asistencia a otras unidades de la AESAN en la gestión de proyectos TIC (ALCON, SCIRI-ACA, PNIR, GEDA, RELSA, CNALab, SIGECA, etc.).
- ☞ Asistencia a otras unidades de la AESAN en la contratación TIC (TULSA, SCIRI-ACA, RELSA, etc.).



2 Gestión de la AESAN: Secretaría General

2.4. ASUNTOS JURÍDICOS

2.4.1. ÁMBITO NORMATIVO

La función desarrollada por el Área Jurídica de la AESAN es transversal y de ella se benefician todas las unidades de la Agencia, tanto las netamente técnicas como las más horizontales que se hallan encuadradas en la Secretaría General. El Área se configura, por tanto, esencialmente como una unidad de apoyo y asesoramiento a todos los servicios de la Agencia.

Durante el año 2021 se ha consolidado la recuperación de la actividad normal del Área que ya se apuntaba en la Memoria de 2020, superándose las circunstancias que se indicaban en la Memoria de 2019 y que motivaron un acusado descenso de la actividad normativa. Los datos concretos de actividad son los siguientes:

TABLA	
Gestión del Programa Normativo de la Agencia . Durante 2021 el Área Jurídica ha colaborado en la elaboración y/o tramitación de 10 proyectos normativos. Se trata de Reales Decretos a iniciativa de este organismo	
Asesoramiento jurídico a la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (CIOA) . La CIOA mantuvo 2 reuniones durante 2021. En este ámbito es de reseñar especialmente la tramitación y aprobación del Real Decreto 950/2021, de 2 de noviembre, por el que se crea la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y se determinan su composición y funciones	
Tramitación de informes sobre proyectos normativos estudiados en la Comisión de Subsecretarios	Acuerdos del Consejo de Ministros: 180 Reales Decretos: 172 Anteproyectos de Ley: 66
Tramitación de otros informes sobre normas estatales en elaboración por otros Organismos	Informes sobre Leyes: 9 Informes sobre Reales Decretos: 21
Tramitación de informes sobre normas autonómicas	Informes sobre Leyes Autonómicas: 55 Informes sobre Decretos autonómicos y otras normas: 3
Estudio e informe de Transposición de Directivas, Cuestiones Prejudiciales, Recursos Comunitarios y Proyectos Piloto: 25	
Tramitación de convenios	En el año 2020 se ha iniciado la tramitación de 5 convenios. Todos ellos han sido firmados Tramitación de otros informes y consultas sobre diversas materias: 95

2.5. CONVENIOS Y ACUERDOS DE COLABORACIÓN

La AESAN, ha firmado a lo largo de 2021 los convenios de colaboración, tanto con entidades públicas, como privadas, que a continuación se detallan:



Con **ATRESMEDIA**, dirigido a promover acciones de sensibilización y concienciación en materia de prevención de la obesidad infantil en el marco de la campaña *objetivo bienestar junior*.



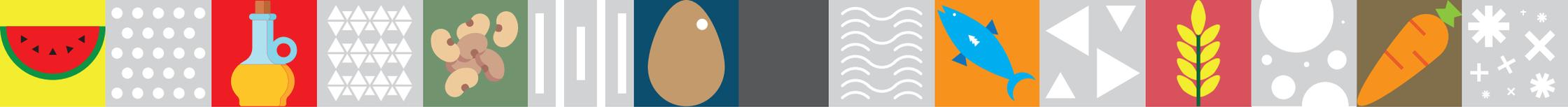
Con la **Agencia Estatal de Investigación**, para la realización de actividades en materia de cooperación científica.



Con el **Instituto Tecnológico para el Control del Medio Mariño de Galicia (INTECMAR)**, por el que se instrumenta una encomienda de gestión para la colaboración en el marco de las actividades del Laboratorio Nacional de Referencia de Biotoxinas Marinas.



Con la **Gasol Foundation**, para la promoción de hábitos saludables y la prevención de la obesidad infantil.



2 Gestión de la AESAN: Secretaría General

Además, se dispone de convenios con distintas universidades e instituciones:



Con el Centro de Estudios Superiores de la Industria Farmacéutica (CESIF)	Convenio para la realización de prácticas externas
Con la Universidad Rey Juan Carlos	Convenio para la realización de prácticas externas
Con la Universidad de Lleida	Convenio para la realización de prácticas externas
Con la Universidad de Murcia	Convenio para la realización de prácticas externas
Con la Universidad Complutense de Madrid	Convenio para la realización de prácticas externas
Convenio con el Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid	Convenio para la realización de prácticas externas
Con la Universidad de Valladolid	Convenio para la realización de prácticas externas
Con la Universidad Autónoma de Madrid	Convenio para la realización de prácticas externas

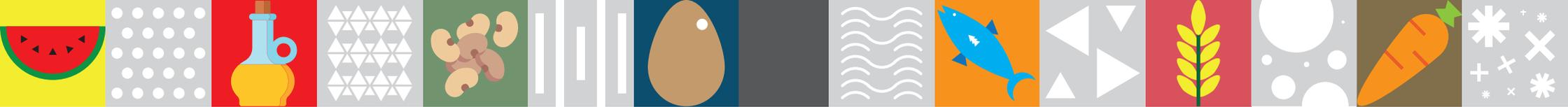
Asimismo, para el mantenimiento de los gastos que ocasiona la Agencia en el edificio de la calle Alcalá de Madrid, así como los del Centro Nacional de Alimentación en su ubicación del complejo de Majadahonda se dispone de **sendos convenios** según el siguiente detalle:

1. Con el **Instituto de Gestión Sanitaria (INGESA)**, y el Ministerio de Empleo y Seguridad Social, ante la finalización de la última prórroga al convenio vigente, con fecha 24 de marzo de 2021 se suscribe un nuevo convenio para la administración del inmueble e instalaciones del edificio administrativo situado en la C/ Alcalá 56.
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, está vigente el convenio suscrito con fecha de 24 de febrero de 2020. Con fecha 16 de abril de 2021 se suscribe una adenda de modificación, cuyo objeto es el reajuste de uno de los coeficientes que rige el reparto de gastos, motivado por la firma de un nuevo contrato al amparo del referido convenio.

Además, ante la necesidad de remodelación del edificio donde se ubica el Centro Nacional de Alimentación, con fecha 18 de marzo de 2021, se firma un **convenio específico para el reparto de gastos derivados de la ejecución de las obras de rehabilitación de las fachadas e instalación de climatización del edificio 51 del Campus de Majadahonda**.

Acceso directo a capítulos





2 Gestión de la AESAN: Secretaría General

2.6. FORMACIÓN

En el marco del Convenio de Formación suscrito entre el Ministerio de Consumo y sus Organismos Públicos, entre los que se encuentra AESAN, se aprobó el Plan de Formación 2021.

MÁSTERES Y CURSOS DE FORMACIÓN UNIVERSITARIOS

Desde la AESAN se efectúa la coordinación de las actividades de formación de alumnos de postgrado y másteres universitarios.

En el año 2021, el personal de la agencia ha participado como **docente** en los siguientes másteres y cursos de formación universitarios:



Actividades formativas plan de formación interna año 2021

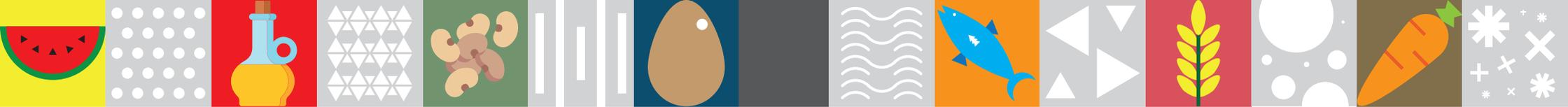
CURSO	Nº ASISTENTES
Técnicas de lectura rápida	9
Refuerzo conversacional en inglés	28
Mantenimiento y calibración de equipos	10
Gestión electrónica integral de procedimientos administrativos	9
Formación en seguridad de EPIS	56
Prevención de riesgos laborales	10
Introducción al plan de recuperación, transformación y resiliencia	16
Familiarización <i>software openlab cds workstation</i>	6
Nº TOTAL DE ASISTENTES	144
IMPORTE FORMACION AESAN	27.765,00 €



Máster en Seguridad Alimentaria de la Universidad Complutense de Madrid
Máster de Seguridad Alimentaria del Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid
Máster en Seguridad Alimentaria 18ª edición. La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid
Máster de Seguridad Alimentaria de la Universitat de València
Máster Oficial de Seguridad Alimentaria y Nutrición de la Universidad Católica San Antonio de Murcia
Máster en Salud Pública del Instituto de Salud Carlos III
Máster de Especialización Profesional en Farmacia, Itinerario de Alimentación y Salud de la Universidad de Sevilla

Acceso directo a capítulos





2 Gestión de la AESAN: Secretaría General

CURSOS Y TALLERES

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 personal funcionario en la administración, la asistencia como ponentes a diferentes cursos y jornadas y la organización de talleres.

CURSOS:

- Análisis de residuos de aminoglucósidos en leche por LC/MS/MS. Este es un curso organizado por el CNA.



TALLERES:

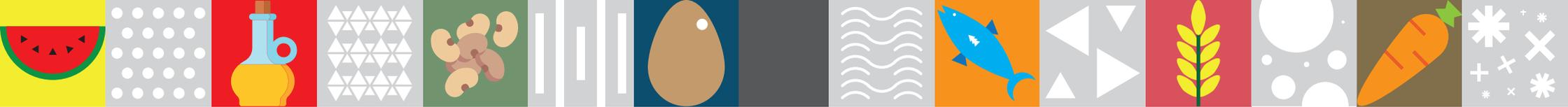
👉 **Taller sobre la recogida de datos de residuos de plaguicidas y contaminantes en los alimentos:** El 19 de abril la AESAN celebró un taller on-line de formación para la recogida de datos de plaguicidas y contaminantes en los alimentos, destinado a técnicos de los servicios de salud pública de las comunidades autónomas y de la Subdirección General de Sanidad Exterior del Ministerio de Sanidad, en el que participaron unos 40 profesionales.

👉 **Taller sobre HIGIENE Y FLEXIBILIDAD. REAL DECRETO 1086/2020:** La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, siguiendo la programación de su plan de actividades de 2021, celebró, el día 14 de diciembre, el taller destinado a las autoridades competentes en Salud Pública de las comunidades autónomas. Contó con la presencia, de manera virtual, de alrededor de 100 asistentes, que representaban al conjunto de las CC. AA. Las ponencias fueron impartidas por expertos de varias CC. AA. (Cataluña, Castilla y León y Madrid), del Comité Científico de la AESAN, de la Asociación Interprofesional de la Carne de Caza, y de la propia AESAN.

👉 **Taller de zoonosis:** Se realizó el 22 de marzo de 2021 con participación de todas las CC. AA. El objetivo fue presentar la Guía AESAN para la Transmisión de Datos de Vigilancia de Zoonosis a la EFSA que se basa en las guías y manuales que la EFSA publica a principio de cada año para la remisión de los datos de vigilancia de zoonosis. En esta reunión se ofrece una formación práctica para la cumplimentación de la herramienta Excel Tool de recogida de datos. Se explican las novedades con respecto a la guía del año anterior y se muestran detenidamente los ejemplos incluidos en la guía para cumplir los requisitos de cada tipo de agente zoonótico.

Acceso directo a capítulos





2 Gestión de la AESAN: Secretaría General

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* (BTSF), 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 intercambio de información entre España y la Comisión Europea se realiza de acuerdo con el siguiente diagrama de flujo:



En el 2021 la formación internacional recibida por el personal al servicio de las Administraciones Públicas en el marco de esta iniciativa ha consistido en la participación en 23 cursos *en remoto* (debido a las circunstancias relacionadas con la COVID-19), 3 seminarios, 1 *workshops*, 1 ejercicio de crisis y 10 cursos *e-learning*.

2.7. ATENCIÓN AL CIUDADANO

Durante el año 2021, se ha prestado la atención al ciudadano a través del buzón institucional informacionaesan@aesan.gob.es. 📧

Desde el 1 de enero hasta el 31 de diciembre de 2021 se han recibido 3.901 consultas, con el siguiente reparto por unidades, indicando la unidad que ha gestionado la contestación al ciudadano:

TABLA

UNIDAD	CONSULTAS RECIBIDAS	RESPONDIDAS POR UNIDAD TÉCNICA	RESPONDIDAS INFORMACIÓN AESAN
Subdirección General Promoción Seguridad Alimentaria	2.788	1.356	1.048
Secretaría General- Información	712	0	712
Oficina Comunicación	132	46	70
Subdirección General de Coordinación de Alertas y PCO	154	53	82
Estrategia NAOS	33	24	8
Vocalía Internacional Coordinación Científica	37	21	14
Centro Nacional de Alimentación	45	37	8
TOTAL	3.901	1.537	1.942

El porcentaje de preguntas respondidas en el año 2021 ha sido el 89 % de las recibidas. 🔄



3

Evaluación de riesgos y cooperación científica e internacional

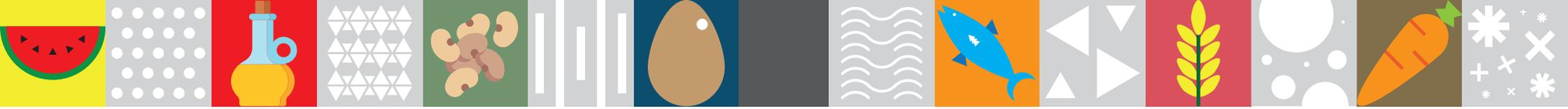
- 3.1. Evaluación del riesgo
- 3.2. Actividades en materia de cooperación científica e internacional
- 3.3. Publicaciones

Ana Canals Caballero
Icía Fierros Sánchez-Cuenca
COORDINACIÓN CIENTÍFICA E INTERNACIONAL

Acceso directo a capítulos



MEMORIA AESAN 2021



3 Evaluación de riesgos y cooperación científica



Trabajadores



Informes de seguridad alimentaria y de nutrición del Comité Científico: **16**

Nº de reuniones del Comité Científico: **8**

Nº de reuniones de grupos de trabajo del Comité Científico: **16**

Nº Registros modificados en la base de datos de límites máximos: **210**

Nº de reuniones del *Advisory Fórum*: **4**

Nº de consultas gestionadas desde el punto focal: **43**

Nº de publicaciones del punto focal: **48**



3 Evaluación de riesgos y cooperación científica

3.1. EVALUACIÓN DEL RIESGO

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.

La primera de estas etapas es la Evaluación del Riesgo, 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.

La AESAN tiene la función 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.

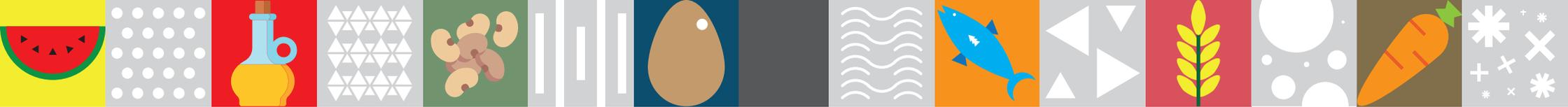


3.1.1. COMITÉ CIENTÍFICO

El Comité Científico es el órgano de Evaluación del Riesgo de la Agencia y 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.

Sus miembros son nombrados por el Consejo de Dirección a propuesta de la Presidencia de la AESAN, por un periodo de 2 años renovable.





3 Evaluación de riesgos y cooperación científica

PRESIDENCIA

MAGDALENA RAFECAS MARTÍNEZ

Catedrática del Área de Conocimiento de Nutrición y Bromatología de la Universitat de Barcelona

VICEPRESIDENCIA

PABLO FERNÁNDEZ ESCÁMEZ

Catedrático del Departamento de Tecnología de los Alimentos de la Universidad Politécnica de Cartagena

MIEMBROS

CARLOS ALONSO CALLEJA

Catedrático del Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de León

HOUDA BERRADA RAMDANI

Profesora Titular del Área de Toxicología de la Universitat de València

IRENE BRETÓN LESMES

Médica de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética del Hospital General Universitario Gregorio Marañón de Madrid

ARACELI DÍAZ PERALES

Catedrática del Departamento de Bioquímica y Biología Molecular de la Universidad Politécnica de Madrid

CARLOS MANUEL FRANCO ABUÍN

Catedrático del Departamento de Química Analítica, Nutrición y Bromatología de la Universidade de Santiago de Compostela

ÁNGEL GIL IZQUIERDO

Investigador Científico del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)

M^a JOSÉ GONZÁLEZ MUÑOZ

Catedrática de Toxicología de la Universidad de Alcalá

ISABEL HERNANDO HERNANDO

Catedrática de Tecnología de Alimentos de la Universitat Politécnica de València

ESTHER LÓPEZ GARCÍA

Profesora Titular de Epidemiología de la Universidad Autónoma de Madrid

SONIA MARÍN SILLUÉ

Catedrática del Departamento de Tecnología de los Alimentos de la Universitat de Lleida

FRANCISCO JOSÉ MORALES NAVAS

Investigador Científico del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)

MIEMBROS

M^a VICTORIA MORENO ARRIBAS

Investigadora Científica del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)

SILVIA PICHARDO SÁNCHEZ

Catedrática del Área de Toxicología de la Universidad de Sevilla

M^a DEL PUY PORTILLO BAQUEDANO

Catedrática del Departamento de Nutrición de la Universidad del País Vasco

M^a DEL CARMEN RECIO IGLESIAS

Catedrática del Departamento de Farmacología de la Universitat de València

ANA MARÍA RIVAS VELASCO

Catedrática de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Granada

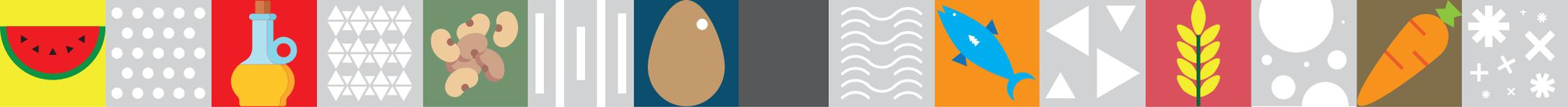
GLORIA SÁNCHEZ MORAGAS

Científica Titular del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)

ANTONIO VALERO DÍAZ

Profesor Titular de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba

El 21 de abril de 2021 concluyó el proceso de renovación del Comité Científico, al que se presentaron 87 candidaturas, con el nombramiento de los nuevos miembros por el Consejo de Dirección de la Agencia. Posteriormente, el 5 de mayo de 2021 tuvo lugar la primera sesión plenaria donde se constituyó formalmente la actual composición del Comité Científico y se eligió a la **Dra. Magdalena Rafecas Martínez, Catedrática de Nutrición y Bromatología de la Universitat de Barcelona, como Presidenta** y al **Dr. Pablo Fernández Escámez, Catedrático de Tecnología de los Alimentos de la Universidad Politécnica de Cartagena, como Vicepresidente.**



3 Evaluación de riesgos y cooperación científica



24 de noviembre de 2021. Reunión del Comité Científico.

Durante el año 2021, el Comité Científico celebró 16 reuniones de grupos de trabajo y 8 sesiones plenarias en las que se aprobaron los siguientes dieciséis **informes** que se encuentran disponibles en español e inglés en la página web de la AESAN y en la **[Revista del Comité Científico de la AESAN](#)**:

1. **[Informe en relación a los efectos del cambio climático sobre la presencia de micotoxinas en los alimentos.](#)**

El Comité Científico ha concluido que se estima que los escenarios climáticos futuros en el sur de Europa afecten a la aparición de micotoxinas, por lo que resulta obligado insistir en la conveniencia de aunar esfuerzos, no solo contra el cambio

climático, sino también en el fomento y adopción de proyectos y programas específicos dirigidos a prevenir y mitigar la incidencia de la presencia de las micotoxinas en los piensos y productos alimenticios, con la participación del sector público y privado, incluyendo a la comunidad científica, a los responsables de la gestión de riesgos, a los productores y a los consumidores, mediante las oportunas estrategias de comunicación.

2. **[Informe sobre los casos en los que procede realizar procedimientos adicionales a la inspección post mortem de rutina en matadero.](#)**

El Comité Científico ha valorado la *Guía de orientación para los Servicios de Control Oficial sobre los casos en que realizar procedimientos adicionales a la inspección post mortem de rutina en matadero*, elaborada por la AESAN junto con las comunidades autónomas, concluyendo que los casos propuestos en la guía son acertados, ya que se han relacionado en la bibliografía científica y/o en normativas aplicables con enfermedades de transmisión a las personas o a los animales y con la producción de carnes no aptas para el consumo de manera total o parcial.

3. **[Informe en relación a la evaluación del riesgo de la exposición de la población española a cadmio a través de la dieta.](#)**

El Comité Científico ha realizado una nueva evaluación del riesgo de la exposición a cadmio de la población española a través de la dieta, considerando para ello 2.965 datos de presencia de cadmio correspondiente a los programas de control oficial llevados a cabo por las comunidades autónomas y Sanidad exterior en el periodo de 2014 a 2017. Para su tratamiento, los datos se han distribuido en 16 grupos de alimentos basándose en el sistema de clasificación *FoodEx2* de la EFSA.

Entre las conclusiones se destaca que se podría considerar que la exposición a cadmio se encuentra dentro del margen de seguridad para todos los grupos de población en España, observándose, en principio, una reducción de la exposición dietética a este metal de la población adulta española desde 2011.



3 Evaluación de riesgos y cooperación científica

4. [Informe sobre las combinaciones tiempo-temperatura necesarias para el cocinado seguro de los alimentos y las temperaturas adecuadas para el mantenimiento en caliente y recalentamiento de las comidas preparadas.](#)

El Comité Científico ha propuesto una serie de combinaciones tiempo-temperatura para el cocinado de distintos grupos de alimentos, considerando la temperatura a alcanzar en el centro del producto y teniendo en cuenta que se pueden aplicar tratamientos equivalentes en cada uno de los casos. Además, se hace referencia, desde el punto de vista de la seguridad alimentaria, a la técnica de cocinado lento (*slow cooking*).

En cuanto a la temperatura de conservación en caliente de comidas preparadas, se recomienda que ésta alcance al menos 63 °C. Antes de su consumo, estas comidas preparadas refrigeradas deben ser recalentadas a una temperatura de al menos 74 °C en el centro del producto durante al menos 15 segundos. Si el cocinado o recalentamiento se realiza en microondas, el tiempo necesario es más prolongado que los indicados anteriormente. Durante la preparación, cocinado y conservación de comidas preparadas es esencial mantener unas prácticas correctas de higiene.

5. [Informe sobre los riesgos asociados al consumo de bebidas energéticas.](#)

El Comité Científico ha concluido que estas bebidas no están recomendadas en niños y mujeres embarazadas o en periodo de lactancia. En caso de consumir dichas bebidas, se recomiendan aquellas con contenidos bajos de cafeína, para evitar y disminuir la probabilidad de afectación del sueño y otros efectos adversos sobre la salud. Además, el consumo de estas bebidas supone un riesgo alto de hipervitaminosis para la vitamina B₃; moderado para las vitaminas B₃ y B₆ y bajo para las vitaminas B₂, ácido pantoténico y B₁₂. En cuanto a los ingredientes a base de plantas, las personas consumidoras deben ser advertidas de los contenidos incluidos; del riesgo de interacción con medicamentos y de aquellas situaciones en las que se contraindica la ingesta. En cuanto a la ingesta de azúcar, se estima que el consumo

de 250 ml podría representar el 10 % de la energía en dietas de 2.200-2.400 kcal, lo que haría muy fácil el excederse en la ingesta de azúcares simples.

Se sugiere un mayor control de la publicidad y fomentar el consumo moderado evitando conductas de riesgo, especialmente su combinación con bebidas alcohólicas.

6. [Informe sobre el riesgo asociado al uso de tableros de fibras de madera de densidad media \(MDF\) como material en contacto con frutas y hortalizas frescas o refrigeradas, sin pelar ni cortar.](#)

El Comité Científico ha evaluado la idoneidad de una propuesta de estrategia analítica de identificación de posibles compuestos migrantes al alimento y de realización de ensayos de migración específica de los tableros MDF como envase de un solo uso para frutas frescas y hortalizas frescas o refrigeradas, sin pelar ni cortar, y ha determinado que esta es adecuada y supone un buen punto de partida para poder valorar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el citado Reglamento. Además, hace una serie de recomendaciones respecto a las maderas y adhesivos utilizados en la fabricación de estos tableros y sobre la estrategia de selección de las sustancias detectadas en la fase de cribado de la materia prima para su control de migración al alimento. Asimismo, recomienda la elaboración de una Guía sectorial que defina el protocolo detallado a seguir para demostrar el cumplimiento de estos requisitos.

7. [Informe sobre la valoración del aceite de oliva por sus características nutricionales en el sistema de etiquetado Nutri-Score.](#)

El Comité Científico ha propuesto distintas posibilidades para realizar una valoración más adecuada del aceite de oliva, y en especial del aceite de oliva virgen como: la diferenciación de este aceite del resto de aceites en la puntuación del algoritmo, estableciendo una categoría específica para este aceite; la puntuación positiva de los componentes bioactivos individuales presentes en el aceite de oliva virgen y la consideración en el algoritmo de las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables autorizadas para cualquier tipo de aceite de oliva.



3 Evaluación de riesgos y cooperación científica

8. [Informe sobre la seguridad del uso de una solución acuosa de cloruro de dióxígeno \(dióxido de cloro\) como coadyuvante tecnológico para la desinfección bacteriana del agua de lavado de tomates 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 la solución acuosa de cloruro de dióxígeno (0,75 %) como coadyuvante tecnológico no implica riesgo para la salud de las personas consumidoras.

9. [Informe en relación a la seguridad del uso de dos soluciones acuosas de peróxido de hidrógeno, ácido acético y ácido peracético como coadyuvantes tecnológicos para la desinfección bacteriana del agua de lavado de manzanas y melocotones.](#) 

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 dos soluciones acuosas indicadas no implican riesgo para la salud de las personas consumidoras.

10. [Informe sobre la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo en el marco del Plan Nacional del Control Oficial de la Cadena Alimentaria \(PNCOCA\) 2021-2025.](#) 

El Comité Científico ha concluido que el *Documento de orientación para la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo en el marco del PNCOCA 2021-2025* elaborado por la AESAN y las comunidades autónomas con el objetivo de establecer un sistema común de valoración y categorización del riesgo de los establecimientos alimentarios, adecuado, aunque deberá actualizarse periódicamente en base al avance de los conocimientos científicos y el cambio legislativo nacional y europeo. Además, sugiere otros criterios de clasificación y recomienda que se lleve a cabo una fase de pilotaje para poder detectar posibles dificultades que hagan que se modifiquen los criterios seleccionados.

11. [Informe sobre la eficacia de la maduración superior a 60 días de los quesos de cabra y otras especies elaborados con leche cruda procedente de rebaños en los que se ha detectado la tuberculosis para garantizar su inocuidad.](#) 

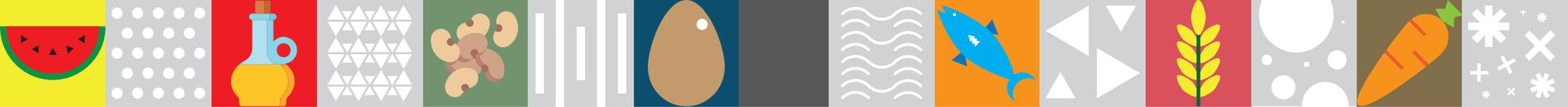
El Comité Científico ha concluido que teniendo en cuenta la supervivencia de los agentes causales de la tuberculosis durante períodos de tiempo superiores a los 60 días, no se puede garantizar que la maduración superior a 60 días en quesos elimine a los miembros del Complejo *Mycobacterium tuberculosis*.

12. [Informe sobre la seguridad alimentaria de alimentos secados al aire libre que se producen de acuerdo a métodos tradicionales de producción y que requieren una adaptación de los requisitos de higiene que deben cumplir.](#) 

El Comité Científico ha opinado que este tipo de procesado permite una adecuada conservación, si se alcanza una actividad de agua (a_w) de valores inferiores a 0,70, en el menor tiempo posible, de modo que se inhiba la proliferación de microorganismos patógenos y la producción de toxinas en los mismos, siempre que se garanticen unas adecuadas condiciones higiénicas durante su conservación y almacenamiento.

Sin embargo, la diversidad de factores utilizados en algunos de los alimentos requiere una evaluación a nivel individual una vez se disponga de toda la información necesaria.

Para niveles de a_w finales más altos, se puede lograr una adecuada conservación mediante una combinación de factores que se demuestre que es efectiva durante la vida útil del producto, manteniendo las mencionadas prácticas higiénicas adecuadas.



3 Evaluación de riesgos y cooperación científica

13. [Informe en relación con el impacto de la discapacidad visual en los hábitos alimentarios y en el estado nutricional.](#)

El Comité Científico ha realizado una evaluación de las evidencias publicadas sobre el impacto de la discapacidad visual en los hábitos alimentarios y en el estado nutricional en la población española, donde se sugiere que la dieta habitual reportada por las personas con discapacidad visual se aleja de los parámetros considerados saludables, presentando un mayor riesgo de sufrir obesidad y/o desnutrición que la población sin discapacidad visual.

Para intentar paliar este problema, instituciones como la Organización Nacional de Ciegos Españoles (ONCE) han desarrollado diferentes programas de apoyo.

El Comité Científico propone algunas actuaciones como promover la realización de estudios que permitan caracterizar su estado nutricional, apoyar la investigación científica para la identificación de barreras que impiden llevar estilos de vida saludables en España, promover el desarrollo de herramientas de información sobre el contenido nutricional de los alimentos y apoyar las medidas puestas en marcha por asociaciones no gubernamentales como la ONCE.

14. [Informe sobre la equivalencia entre la desinfección de herramientas en mataderos y salas de despiece con agua caliente, a una temperatura no inferior a 82 °C, y varios sistemas de desinfección alternativos.](#)

El Comité Científico ha valorado varios estudios realizados para establecer si la desinfección con cuatro sistemas alternativos puede considerarse equivalente a aquella realizada con agua a temperatura no inferior a 82 °C y ha recomendado: el empleo de hisopos; incluir el análisis de microorganismos patógenos de origen alimentario de interés en mataderos; incluir información detallada de los productos desinfectantes utilizados así como la metodología analítica; armonizar los procedimientos de toma de muestras y análisis; garantizar la representatividad de las muestras tomadas, así como ausencia/cm² para los patógenos *Listeria monocyto-*

genes y *Salmonella*. Asimismo, se recomienda la elaboración de una Guía sectorial en la que se defina el protocolo detallado a seguir para demostrar la equivalencia entre los métodos.

15. [Informe sobre el riesgo asociado a la presencia de níquel en alimentos para población sensibilizada a este metal.](#)

El Comité Científico concluye que una selección cuidadosa de alimentos con niveles de Ni relativamente bajos puede resultar en la reducción de la ingesta diaria total de Ni en la dieta, pudiendo ayudar en algunos casos a controlar la dermatitis sistémica de contacto en pacientes sensibilizados por Ni. Por tanto, se ofrece a los profesionales que lo consideren una propuesta de dieta para pacientes que presentan hipersensibilidad con afección sistémica al Ni mediante el seguimiento de una dieta baja en este metal, el no consumo de agua procedente del primer chorro en el grifo y la reducción del consumo de chocolate negro de elevada pureza.

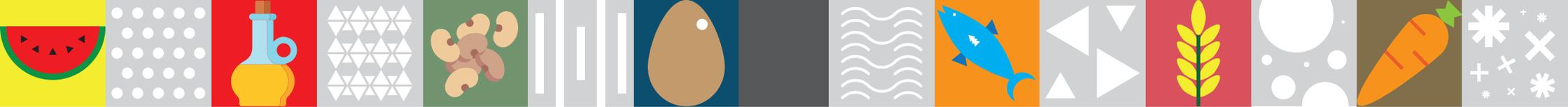
16. [Informe sobre el riesgo asociado al consumo de complementos alimenticios que contienen raíz/rizoma de *Cimicifuga racemosa* como ingrediente.](#)

El Comité Científico concluye que es necesario promover la realización de ensayos clínicos adecuados, para poder establecer unas conclusiones con respecto a la eficacia y seguridad de los complementos alimenticios que contienen *Cimicifuga racemosa*.

SECRETARÍA DEL COMITÉ CIENTÍFICO



La Secretaría Técnica del Comité Científico presta apoyo científico-técnico al Comité y le asiste en la preparación técnica de reuniones y actas, en el procedimiento previo de selección de solicitudes de informe de evaluación de riesgos, en la búsqueda de expertos externos, en la preparación de informes preliminares y la edición y difusión de la Revista del Comité Científico.



3 Evaluación de riesgos y cooperación científica

3.2. ACTIVIDADES EN MATERIA DE COOPERACIÓN CIENTÍFICA E INTERNACIONAL (EFSA)

La AESAN es la encargada de llevar a cabo la coordinación de todas las actividades de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), en adelante la Autoridad, en España, mediante la participación en su Foro Consultivo y en su red de Puntos Focales.

Además, coordina la participación de los expertos nacionales en las redes científicas de la EFSA, junto con las redes nacionales que prestan su apoyo a dichos expertos y presta apoyo a las organizaciones que colaboran con la Autoridad de conformidad con el artículo 36 del Reglamento (CE) N°178/2002.

Este trabajo, fundamental para la AESAN, conlleva una dotación económica que se ha ido incrementando en los últimos años hasta alcanzar los 80.000 euros, de forma paralela al aumento de las actividades encomendadas por la EFSA a los Puntos Focales.

Las actividades que realiza la agencia en esta materia son:

PARTICIPACIÓN EN EL FORO CONSULTIVO (ADVISORY FORUM) DE LA EFSA

Este órgano es el vínculo de conexión entre la EFSA y las autoridades nacionales de seguridad alimentaria. Su principal misión es articular los temas prioritarios vinculados con el ámbito de la actividad de la EFSA, destacando entre ellos las estrategias y prioridades científicas, organización y recursos, programas de trabajo o nuevos riesgos emergentes.

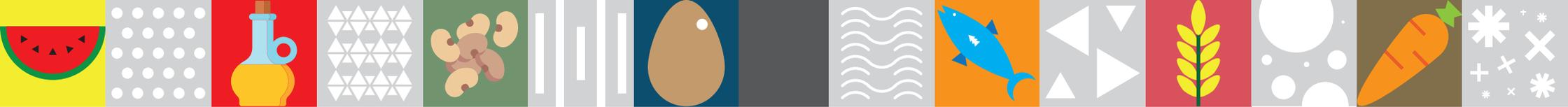
En el año 2021 se mantuvieron cuatro reuniones plenarias virtuales en los meses de marzo, junio, octubre y diciembre.

Además de las reuniones plenarias, este Foro Consultivo organiza grupos específicos de trabajo en los que participan representantes voluntarios 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:

 TABLA	NOMBRE DEL GRUPO	OBJETIVO DE CREACIÓN	Nº REUNIONES RESULTADOS (2021)	
Grupo de trabajo para el desarrollo de las capacidades formativas (Steering Group on European Excellence label)	Realizar un estudio de viabilidad para el desarrollo de una etiqueta de excelencia europea y de un máster de evaluación de riesgos en la cadena alimentaria	13	Se elaboraron dos documentos entregables que darán lugar a la presentación de una propuesta final a los miembros del foro consultivo en 2022	
Grupo de discusión Future of Partnerships (AFDGFoP)	Diseño de nuevas 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). Además, asesorará al Foro Consultivo y a la EFSA sobre los aspectos horizontales y transversales del marco de las colaboraciones y su entorno operativo, permitiendo el desarrollo de proyectos de colaboración en materia de evaluación de riesgos	5	-	

Acceso directo a capítulos





3 Evaluación de riesgos y cooperación científica



NOMBRE DEL GRUPO	OBJETIVO DE CREACIÓN	Nº REUNIONES (2021)	RESULTADOS
Grupo de trabajo sobre datos	Actuar en calidad de asesor proporcionando información y supervisión de proyectos y/o actividades lanzadas por la EFSA y los Estados miembros para implementar las recomendaciones del Grupo de Trabajo del Foro Consultivo sobre Recopilación de Datos y Modelado, y que pretende brindar aportes estratégicos y supervisar la alineación de la hoja de ruta de datos de la EFSA (bajo el mandato de la Estrategia 2027 de la EFSA) con las recomendaciones del Grupo de Trabajo del Foro Consultivo	5	Está avanzando en la propuesta de desarrollo de tres herramientas informáticas para simplificar la recogida de datos por los Estados miembros y mejorar su calidad
Grupo de trabajo de Publicaciones de evaluaciones de riesgo de Estados miembros (MS Publication Task Force)	Publicación de evaluaciones de riesgo elaboradas por agencias nacionales de seguridad alimentaria a través de un nuevo canal en el portal web de la EFSA, que será gobernado por el Consejo Asesor Editorial del EFSA Journal	3	Se ha valorado el tipo de evaluaciones objeto de publicación y aspectos de imagen institucional.

REPRESENTACIÓN DEL PUNTO FOCAL (FOCAL POINT) DE LA EFSA

La red de Puntos Focales de la EFSA facilita el 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 opiniones y obtener información de expertos de alta cualificación.

En España, el Punto Focal de la EFSA reside en la AESAN. Desde el año 2020, con la entrada en vigor del Reglamento de Transparencia, se aumentaron las tareas a realizar por los Puntos Focales, especialmente las relacionadas con la comunicación, formación y cooperación científica.

Las principales tareas realizadas en el año 2021 por la AESAN como Punto Focal de la EFSA en España son 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:** en 2021 la AESAN participó en 3 reuniones plenarios y en los 8 *check-point meetings* (reuniones de apoyo) realizados. Además, durante este año, se participó en un ejercicio de crisis organizado de forma conjunta por la EFSA y el *Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise G. Caporale* (IZSAM).
-  **Coordinación y gestión de las organizaciones españolas colaboradoras con la EFSA (Artículo 36 del Reglamento (CE) 178/2002):** Existe una lista de instituciones españolas (universidades, centros públicos de investigación, etc.), que pueden colaborar con la EFSA en sus tareas y solicitar su participación en las convocatorias de proyectos que ésta realiza. La incorporación de organizaciones españolas a la lista se realiza tras una evaluación por parte de la AESAN del cumplimiento de los requisitos fijados por la EFSA y su posterior designación ante la EFSA. Durante el año 2021, se incorporaron a esta lista dos nuevas organizaciones españolas: el Ministerio de Sanidad y la Universidad Carlos III

Acceso directo a capítulos





3 Evaluación de riesgos y cooperación científica



de Madrid. Actualmente la [lista de instituciones españolas](#) que forman parte de la relación de organizaciones colaboradoras con la EFSA según el artículo 36 del Reglamento 178/2002 es de 38 instituciones, siendo España uno de los países con mayor número de organizaciones colaboradoras con la EFSA. 

- 🕒 **Gestión y coordinación de la representación nacional en las Redes Científicas de la EFSA:** Estas redes, están constituidas por expertos científicos y son un elemento fundamental para la cooperación científica 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 14 [redes científicas](#) actualmente existentes en la EFSA. 

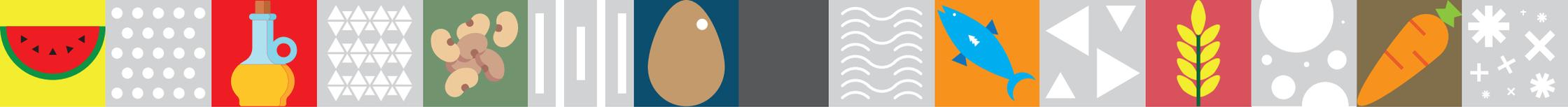
Desde AESAN se organiza anualmente una reunión de coordinación con los representantes nacionales de todas las redes para hacer un seguimiento del trabajo y de las reuniones realizadas, para poner en común los temas abordados en las mismas y facilitar el intercambio de información entre dichas redes y la EFSA. El 23 de junio de 2021 se llevó a cabo la [VI reunión de coordinación con los representantes nacionales de las redes científicas de la EFSA](#). 

Además, durante 2021 se revisaron y aprobaron los términos de referencia de 6 de estas redes.

- 🕒 **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 en el ámbito de alimentos y piensos. Durante el año 2021 se gestionaron un total de 43 solicitudes: 1 realizada por España y 42 procedentes de otros Estados miembros.

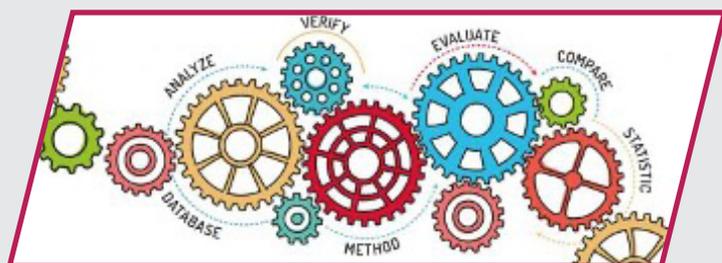
- 🕒 **Impulso de la cooperación científica entre España y la EFSA mediante la difusión de la información relacionada con la evaluación y la comunicación de riesgos a nivel nacional:** Durante el año 2021 se han efectuado un total de 48 publicaciones, relacionadas con la evaluación de riesgos, entre las que se encuentra la publicación de tres vídeos, dos de ellos correspondientes a las actividades de [Punto Focal](#) (en inglés y en español) y uno correspondiente al proyecto de caracterización del riesgo de ciguatera en Europa, del que la AESAN fue coordinador líder, [proyecto EuroCigua](#). Además, se han elaborado y distribuido 18 Boletines del Punto Focal.





3 Evaluación de riesgos y cooperación científica

- ◉ **Fomento del uso de la plataforma Knowledge Junction por la comunidad científica:** Durante el año 2021, se ha potenciado el uso de esta plataforma entre la comunidad científica, actualizando la información e incluyendo un total de 15 informes y colaboraciones 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 duplicidad y promover la cooperación científica y el *networking*. En base a esta iniciativa, se ha apoyado la formación de consorcios entre la comunidad científica española y la del resto de Estados miembros gracias a la respuesta de las organizaciones interesadas a las que se les facilitó el catálogo de ideas de nuevos proyectos de investigación europeos y las expresiones de interés en ellos. De forma global, España ocupa el segundo lugar, con 21 proyectos de un total de 177 proyectos presentados desde que comenzó esta iniciativa. Durante el año 2021, España destacó por ser el primer país en número de proyectos propuestos, con 12 propuestos de forma individual y uno conjunto con Francia, de un total de 32 proyectos (41 %). Por su parte, se recibieron 94 expresiones de interés de los científicos españoles para participar en los proyectos incluidos en esta plataforma.

- ◉ **Actividades científicas financiadas por la EFSA:** Como consecuencia de la implementación del Reglamento de Transparencia (UE) 2019/1381, se aumentó 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 el 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.

- 👉 En el marco de estas actividades cabe señalar también que en enero de 2021 se publicó el [informe final](#) del proyecto *Risk Characterization of Ciguatera Fod Poisoning in Europe*, EuroCigua, proyecto liderado por la AESAN y con la participación de catorce importantes Instituciones científicas procedentes de seis Estados miembros. El informe científico final recoge todas las actividades llevadas a cabo durante los casi 5 años de duración del proyecto desde su firma en abril de 2016 como un Proyecto Marco de Colaboración-*Framework Partnership Agreement* (FPA) hasta enero de 2021 y sus principales resultados y conclusiones. Además de la publicación del informe, también se elaboró y publicó un [vídeo científico divulgativo](#) del seminario internacional celebrado en octubre del año 2020 y en el que se resumen los principales hallazgos del proyecto, así como las conclusiones alcanzadas y acciones de futuro que se abordaron en este seminario.



3 Evaluación de riesgos y cooperación científica

REPRESENTACIÓN NACIONAL EN LAS REDES CIENTÍFICAS DE LA EFSA

En el **Anexo I** se detallan las actividades realizadas por miembros de la AESAN en las redes científicas en 2021.

3.3. PUBLICACIONES

Revista del Comité Científico. Durante el año 2021 se ha publicado el número 33 y 34 de la revista. Los informes que incluye son el resultado de las consultas que la AESAN y otras instituciones hacen al Comité Científico. Esta revista y sus informes se presentan conforme a normas de presentación y publicación de bibliografía científica internacionalmente aceptadas.

Los informes y las colaboraciones están también disponibles en la web de la AESAN en español y en inglés.

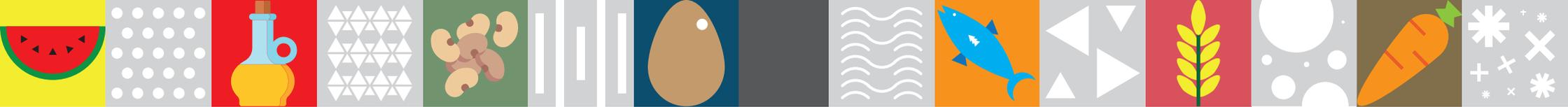
Además, en 2021 se han publicado dos colaboraciones externas: Ciencia independiente para garantizar la seguridad alimentaria y la protección de la salud pública en Irlanda y Análisis comparativo de tablas y bases de datos de composición de alimentos incluídas en la red EuroFIR.



Boletín del Punto Focal EFSA en España. Este boletín digital, que se envía en forma de Newsletter a los suscriptores y personal de la AESAN, recoge todas las novedades y temas más relevantes de la EFSA. Mediante estos boletines se ha difundido información a expertos nacionales relativa a contratos / licitaciones (13), convenios (10), consultas públicas (15), cuestionarios (7), oportunidades profesionales (8), publicaciones (19), solicitudes de datos (4) y otra información de interés (30).

Acceso directo a capítulos





Seguridad alimentaria

- 4.1. Promoción de la Seguridad Alimentaria
- 4.2. Control oficial y Alertas alimentarias
- 4.3. Centro Nacional de Alimentación
- 4.4. Laboratorio europeo de referencia de biotoxinas marinas

Victorio Teruel Muñoz
SUBDIRECTOR GENERAL DE PROMOCIÓN
DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Paloma Cervera Lucini
SUBDIRECTORA GENERAL DE COORDINACIÓN DE ALERTAS
Y PROGRAMACIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Ana López-Santacruz Serraller
DIRECTORA DEL CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN

Ana Gago
DIRECTORA CIENTÍFICA DEL LABORATORIO EUROPEO
DE REFERENCIA DE BIOTOXINAS MARINAS



4 Seguridad alimentaria

4.1. PROMOCIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA



Trabajadores

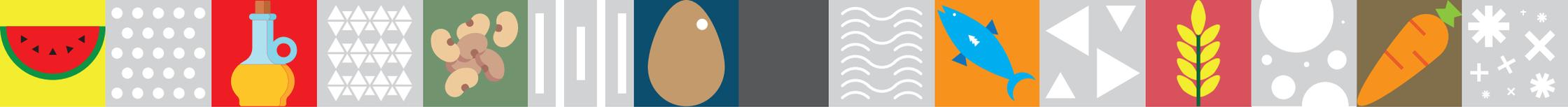


Área normativa: participación en la tramitación de **83** normativas de la UE publicadas:

- **23** notas interpretativas, documentos de orientación, guías, etc.

Bases de datos:

- Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos:
 - **9.272** tramitaciones de nuevas industrias
 - **6.851** modificaciones de los datos de las industrias ya registradas
 - **1.789** nuevos productos notificados en la AESAN
 - **428** modificaciones de productos notificados en la AESAN
 - **2.695** nuevos productos notificados en las comunidades autónomas
 - **1.235** modificaciones de productos notificados en las CC. AA.
- Expedientes de alimentos para Usos Médicos Especiales para financiación por el sistema nacional de salud: **367**
- Evaluación de cumplimiento de declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en campañas de promoción de alimentos financiadas: **2 campañas evaluadas**



4 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:

 TABLA	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	- 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
	- Promover la simplificación y unificación de las normas			
	- Planificar, coordinar y desarrollar estrategias de actuación en relación con las enfermedades de transmisión alimentaria			

4.1.1. NORMATIVAS APROBADAS Y DOCUMENTOS ELABORADOS EN 2021

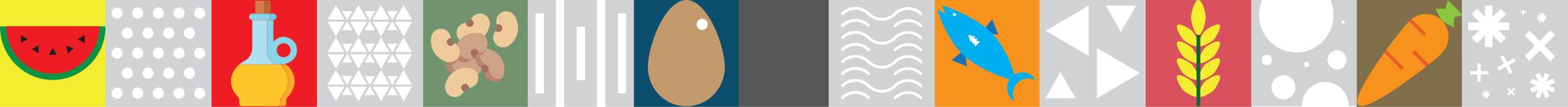
4.1.1.1. NORMATIVA DE LA UE:

CONTAMINANTES:

- 
 El [Reglamento \(CE\) 1881/2006](#) de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, ha sido modificado en 2021 en cinco ocasiones en lo que respecta al contenido máximo de: [esclerocios de cornezuelo y alcaloides de cornezuelo](#), [alcaloides tropánicos](#), [alcaloides opiáceos](#), [plomo](#) y [cadmio](#) en determinados productos alimenticios.
- 
 Asimismo, en el marco de los contaminantes en alimentos, se ha modificado el [Reglamento \(CE\) n° 333/2007](#) por lo que respecta al número de muestras elementales exigido y los criterios de funcionamiento de algunos métodos de análisis.

ADITIVOS ALIMENTARIOS:

- 
 Por otro lado, en el ámbito de los aditivos alimentarios, existe un programa para la reevaluación de aquellos que se encuentran autorizados en la Unión Europea. El [Reglamento \(UE\) 257/2010](#) por el que se encuentra establecido este programa de reevaluación ha sido modificado en 2021 con el fin de que en el marco del procedimiento de reevaluación de los aditivos alimentarios se puedan alcanzar los objetivos del Reglamento (UE) 2019/1381 sobre la transparencia y la sostenibilidad de la determinación o evaluación del riesgo en la UE en la cadena alimentaria.



4 Seguridad alimentaria

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS:

- El [Reglamento \(CE\) n° 396/2005](#) que establece los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal fue modificado en el año 2021 en 22 ocasiones a través de sendos reglamentos comunitarios.
- Asimismo, en el ámbito de los residuos de plaguicidas en alimentos se publicó un Reglamento relativo a los [programas nacionales de control plurianuales](#) para los residuos de plaguicidas que deben establecer los Estados miembros y otro Reglamento relativo a un [programa plurianual coordinado de control](#) de la Unión para 2022, 2023 y 2024.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS:

- La legislación de **higiene de los alimentos** se ha adaptado mediante el [Reglamento \(UE\) 2021/382](#) de la Comisión de 3 de marzo de 2021 por el que se modifican los anexos del Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria, el [Reglamento Delegado \(UE\) 2021/1374](#) de la Comisión de 12 de abril de 2021 que modifica el anexo III del Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre requisitos específicos de higiene de los alimentos de origen animal y el [Reglamento \(UE\) 2021/1756](#) del Parlamento Europeo y del Consejo de 6 de octubre de 2021 por el que se modifica el Reglamento (UE) 2017/625 en lo que respeta a los controles oficiales de animales y productos de origen animal exportados de terceros países a la Unión para garantizar el cumplimiento de la prohibición de determinados usos de los antimicrobianos, y el Reglamento (CE) n° 853/2004 en lo relativo al suministro directo de carne procedente de aves de corral y lagomorfos.
- Las disposiciones de los **controles de productos de origen animal** también han sido modificadas mediante el [Reglamento de Ejecución \(UE\) 2021/1709](#)

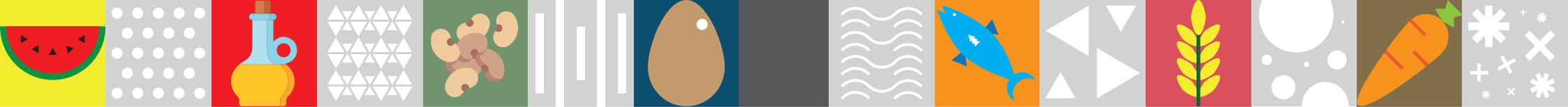
de la Comisión de 23 de septiembre de 2021 que modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 en lo que respecta a las disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales de los productos de origen animal y el [Reglamento de Ejecución \(UE\) 2021/519](#) de la Comisión de 24 de marzo de 2021 por el que se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375 en lo que respecta a los análisis para detectar la presencia de triquinas en solípedos y a la excepción que aplica el Reino Unido de la realización de análisis para detectar la presencia de triquinas en cerdos domésticos.

ENCEFALOPATÍAS ESPONGIFORMES TRANSMISIBLES (EETS):

- En el ámbito de las **EETs** ha habido cambios relevantes, mediante el [Reglamento \(UE\) 2021/1176](#) de la Comisión de 16 de julio de 2021 por el que se modifican los anexos III, V, VII y IX del Reglamento (CE) n° 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al genotipado de casos positivos de EET en las cabras, la determinación de la edad en animales de las especies ovina y caprina, las medidas aplicables en un rebaño o una manada con tembladera atípica y las condiciones para la importación de productos de origen bovino, ovino y caprino y el [Reglamento \(UE\) 2021/1372](#) de la Comisión de 17 de agosto por el que se modifica el anexo IV del Reglamento (CE) n° 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la prohibición de alimentar a animales de granja no rumiantes, distintos de los animales de peletería, con proteínas derivadas de animales.

NUEVOS ALIMENTOS:

- Respecto a los nuevos alimentos se publica el [Reglamento de Ejecución \(UE\) 2017/2470](#) de la Comisión por el que se establece **la lista de nuevos alimentos** y que recopila todos los nuevos alimentos autorizados en la Unión Europea hasta la fecha, ha sido modificado este año en lo que respecta a nuevas autorizaciones de nuevos alimentos por 16 [Reglamentos de Ejecución](#) y, corregido por el [Reglamento de Ejecución \(UE\) 2021/1318 de la Comisión](#) de 9 de agosto de 2021.



4 Seguridad alimentaria

DECLARACIONES NUTRICIONALES Y DE PROPIEDADES SALUDABLES:

- Las **declaraciones nutricionales y de propiedades saludables** se han ampliado con el [Reglamento de Ejecución \(UE\) 2021/686 de la Comisión](#) de 23 de abril de 2021 por el que se autoriza una declaración de propiedades saludables de los alimentos distinta de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños, y se modifica el Reglamento (UE) n° 432/2012, mientras que el [Reglamento \(UE\) 2021/77 de la Comisión](#) de 27 de enero de 2021 ha denegado la autorización de determinadas declaraciones de propiedades saludables en los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños.



COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS:

- En relación a los **complementos alimenticios** se publicó el [Reglamento \(UE\) 2021/418 de la Comisión de 9 de marzo de 2021](#) por el que se modifica la Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al cloruro de nicotinamida ribósido y al citrato malato de magnesio utilizados en la fabricación de complementos alimenticios y en lo que respecta a la unidad de medida utilizada para el cobre (Texto pertinente a efectos del EEE).



ALIMENTOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE:

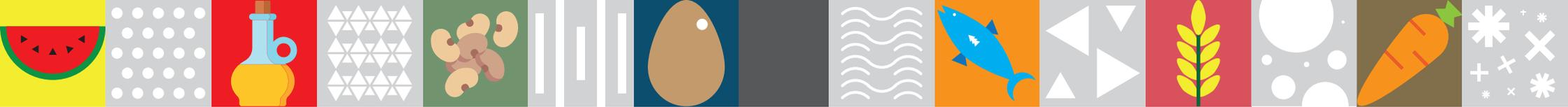
- La legislación de **OGMs** se ha actualizado durante el año 2021 con la publicación de 29 decisiones de ejecución en relación con los siguientes alimentos: algodón (3), maíz (15), colza (3), soja (7) y una correspondiente a remolacha azucarera. Las autorizaciones se pueden ver en el siguiente [enlace](#).



4.1.1.2. NORMATIVA NACIONAL

En 2021, la AESAN ha iniciado la tramitación normativa de los siguientes proyectos de reales decretos:

- Proyecto de real decreto por el que se modifica el Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y **aguas de manantial envasadas para consumo humano**, y el Real Decreto 1799/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de **aguas preparadas envasadas para el consumo humano**.
- Proyecto de real decreto sobre **coadyuvantes tecnológicos** utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos.
- Proyecto de real decreto por el que se establecen medidas para **el control del bienestar de los animales en los mataderos** mediante la instalación de sistemas de videovigilancia.
- Proyecto de 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**.
- También, la AESAN participa como coproponente, mediante la elaboración de un capítulo específicamente referido a la **calidad del agua en la empresa alimentaria**, en otro proyecto de real decreto por el que se establecen los criterios técnico sanitarios del suministro y control de la **calidad del agua de consumo** (propuesto por el Ministerio de Sanidad).



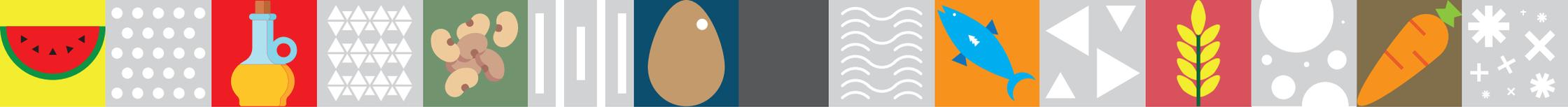
4 Seguridad alimentaria

4.1.1.3. DOCUMENTOS DE ORIENTACIÓN, PROCEDIMIENTOS Y NOTAS INTERPRETATIVAS

- Se ha elaborado un documento en el que se concluye que la presencia de **microplásticos y nanoplásticos** en los alimentos se ha identificado como un riesgo emergente para la seguridad alimentaria, por lo que actualmente se está trabajando en la recopilación de más información para llevar a cabo una correcta evaluación de riesgo que, a su vez, permita valorar posibles medidas de gestión del riesgo para minimizar o eliminar cualquier riesgo para la salud de las personas consumidoras asociado a su presencia en alimentos. 
- El Reglamento 396/2005 relativo a los límites de residuos de plaguicidas (LMR) en alimentos y piensos de origen animal y vegetal fija estos LMR en materias primas sin transformar. Por ello, para conocer el LMR en productos transformados se hace necesario aplicar factores de transformación (concentración, dilución, etc.) sobre el LMR del producto inicial, según se establece en su artículo 20.1. En este contexto, en 2021 se ha actualizado el **Documento relativo a los LMR en alimentos transformados** incluyendo información relevante y logrando que dicha información figure también en la Nota informativa de la Comisión sobre el artículo 20 del Reglamento (CE) nº 396/2005. 
- En el ámbito de los nuevos alimentos, se ha elaborado una nota informativa *Insectos comestibles y seguridad alimentaria* en relación con el documento publicado por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO): **Looking at edible insects from a food safety perspective**. También se ha actualizado la nota informativa sobre **la situación de insectos en alimentación humana**. 

Asimismo, cabe destacar los siguientes documentos elaborados y publicados en 2021:

-  **Comunicación en relación a la dosis máxima de uso de ascorbatos en lomos de atún sin elaborar.**
-  **Producción y comercialización de miel en panal o con trozos de panal.**
-  **Límite máximo de 3-MCPD en aceite de oliva refinado usado como ingrediente en la elaboración de alimentos.**
-  **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.**
-  **Aclaración sobre el uso de productos derivados de arroz.**
-  **Flexibilidad aplicable a las frecuencias de muestreo establecidas en el reglamento (CE) N° 2073/2005 en pequeños mataderos y establecimientos que producen pequeñas cantidades de carne picada, preparados de carne y carne de aves de corral.**
-  **Guía de orientación para los servicios de control oficial sobre la inspección post mortem de una muestra representativa de aves de corral y lagomorfos.**
-  **Expedición de carne con flexibilización de temperatura.**
-  **Nota interpretativa sobre la producción de leche cruda en establecimientos ganaderos de ovino y caprino.**
-  **Guía de orientación para los servicios de control oficial sobre los casos en que realizar procedimientos adicionales a la inspección post mortem de rutina en matadero.**



4 Seguridad alimentaria

- ◉ [Guía de orientación para el control oficial de la cadena de producción de atún congelado que puede destinarse a cualquier uso para consumo humano.](#) 
- ◉ [Nota interpretativa sobre cuestiones del Reglamento \(CE\) nº 1099/2009 relativo a la protección de animales en el momento de la matanza.](#) 
- ◉ [Nota aclaratoria sobre el Real Decreto 1086/2020.](#) 
- ◉ [Establecimientos alimentarios sujetos a autorización.](#) 
- ◉ [Procedimiento para la autorización del corte de canales de cerdo en salas de despiece a la espera de resultados de análisis de triquina.](#) 
- ◉ [Valores de referencia nutricionales en los preparados para niños de corta edad.](#) 
- ◉ [Complementos alimenticios notificados y la inclusión posterior del titular de la farmacia en el etiquetado, presentación y publicidad.](#) 
- ◉ [Etiquetado Precautorio de Alérgenos.](#) 
- ◉ [Empleo de las menciones sin gluten y sin lactosa en el etiquetado, presentación y publicidad de los alimentos.](#) 

4.1.1.4. ESTUDIOS PROSPECTIVOS



Los estudios prospectivos son estudios de vigilancia laboratorial de alimentos comercializados en el territorio español, que persiguen obtener datos analíticos de la presencia de potenciales riesgos para la salud de las personas consumidoras y poder proponer, en base a los mismos, las medidas de gestión del riesgo más adecuadas. Se trata generalmente de riesgos emergentes, aún sin legislación específica, poco conocidos y siempre enfocados a la realidad del mercado nacional.

La AESAN ha organizado y coordinado los siguientes **estudios prospectivos**:

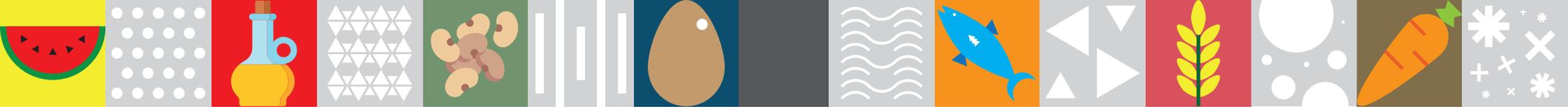
-  ◉ [Estudio prospectivo sobre incidencia del Etiquetado Precautorio \(EPA\) en alimentos \(gluten y huevo\). \(EP 01 21 ALE\).](#)
-  ◉ [Estudio prospectivo sobre cesión de metales de artículos esmaltados \(EP 0221 ESM\).](#)
-  ◉ [Estudio prospectivo sobre presencia de Ocratoxina A en jamón y paleta curados y queso madurado \(EP 0321 OTA\).](#)

4.1.1.5. GUÍAS DE BUENAS PRÁCTICAS

GUÍAS NACIONALES DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y DE APLICACIÓN DEL ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC)



La AESAN ha revisado durante 2021, en grupos de trabajo con las CC. AA., 6 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:



4 Seguridad alimentaria

Guías en fase de estudio:

- Guía para la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico en el sector cervecero español
- Guía de buenas prácticas para la prevención de Anisakis en la cadena de suministros de productos de la pesca
- Guía de aplicación para la carne de caza silvestre del Real Decreto 1086/2020

Guía aprobada:

- [Guía DE Prácticas Correctas de Higiene para establecimientos detallistas y de la acuicultura \(FEDEPESCA\)](#) 

Guía retirada:

- Guía APPCC para productos de la pesca congelados (CONXEMAR)

GUÍAS COMUNITARIAS DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y DE APLICACIÓN DEL APPCC

Guías en fase de estudio:

- Seguridad alimentaria en la cadena de suministro. Transporte de materias primas y productos alimenticios sin envasar en contenedores de transporte de alimentos
- Guía de buenas prácticas de higiene en el sacrificio

- Guía europea de buenas prácticas de higiene para los productores de insectos destinados al consumo humano y a la alimentación animal

Guías aprobadas:



- [Guía para el control de Listeria en hortalizas ultracongeladas](#)

4.1.2. GRUPOS DE TRABAJO Y REUNIONES

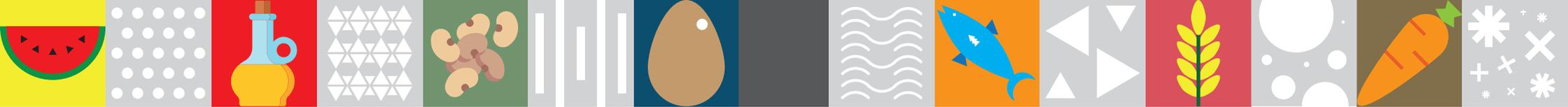
4.1.2.1. GRUPOS DE TRABAJO UE

En el marco de los Grupos de Trabajo o de Expertos de la Comisión Europea, en 2021 la AESAN participó en 28 reuniones y en diversas secciones del Comité Permanente de Plantas, Animales, Alimentos y Piensos (SCoPAFF) encargado de asistir a la Comisión Europea (ver [**Anexo II**](#)).

4.1.2.2. REUNIONES DE GRUPOS DE TRABAJO A NIVEL NACIONAL (CC. AA. Y OTROS MINISTERIOS)

Respecto a los órganos colegiados y órganos de coordinación de la Administración General del Estado o de Organismos Públicos, que tienen atribuida la función administrativa de propuesta, asesoramiento, decisión, seguimiento en diferentes materias en los que participa la AESAN, se han realizado 9 reuniones (ver [**Anexo III**](#)).

Además, en 2021 la AESAN ha participado en 10 reuniones de grupos de trabajo y una mesa sobre el mercurio y en 9 reuniones de la Comisión Permanente de Seguridad Alimentaria (ver [**Anexo IV**](#)).



4 Seguridad alimentaria

4.1.3 COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES A NIVEL EUROPEO E INTERNACIONAL

4.1.3.1. CODEX ALIMENTARIUS

Durante el año 2021, se han mantenido 14 reuniones en el ámbito del Codex Alimentarius (ver **Anexo V**).



La coordinación de estas reuniones con los departamentos competentes en la materia se hizo a través de la AESAN, como punto de contacto del Codex. La AESAN, además, encabezó la delegación española en 7 de estos comités y en la reunión de la Comisión del Codex Alimentarius. En los comités en los que participó la AESAN, además participamos en las reuniones de coordinación previas que se celebraron a nivel del Consejo de la UE (13 reuniones).

Además, la AESAN también ha participado en varios grupos de trabajo electrónico, que constituyen las bases de los trabajos del Codex:

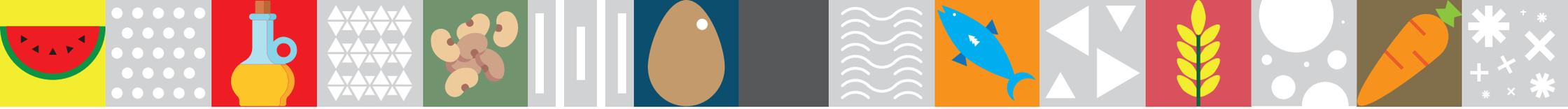
- 🕒 Grupo de Trabajo sobre el uso y reutilización segura del agua en la producción de alimentos
- 🕒 Grupo de Trabajo Electrónico sobre el anteproyecto de directrices para el etiquetado nutricional en la parte frontal del envase
- 🕒 Grupo de Trabajo Electrónico sobre presencia de cadmio en cacao
- 🕒 Grupo de Trabajo electrónico sobre presencia de metil-mercurio en pescado
- 🕒 Grupo de Trabajo para el desarrollo de unas Directrices para el control de Escherichia coli productora de toxina Shiga (STEC) en carne de res cruda, vegetales de hoja verde frescos, leche cruda y quesos de leche cruda y brotes

La AESAN ha participado también en una reunión de la Organización Internacional de la Viña y el Vino y en otra del Consejo Oleícola Internacional.



TABLA

ACTIVIDADES	RIESGOS QUÍMICOS	RIESGOS BIOLÓGICOS	RIESGOS NUTRICIONALES
Normativas UE aprobadas	32	7	47
Normativa nacional en trámite	2	2	-
Documentos de orientación, procedimientos y notas interpretativas	7	10	6
Material divulgativo	2	3	3
Estudios Prospectivos	2	0	1
Guías de Buenas Prácticas nacionales y comunitarias	0	10	0
Reuniones de Grupos de Trabajo UE	45	28	15
Reuniones de Grupos de Trabajo a nivel nacional (CC. AA.)	8	22	1
Reuniones con sectores	20	-	-
Reuniones de Órganos colegiados y órganos de coordinación en diferentes materias	14	5	-
Reuniones a nivel internacional	8	1	-
Grupos de trabajo electrónicos-Codex Alimentarius	2	1	1
Actividades formativas organizadas por AESAN	0	1	0



4 Seguridad alimentaria

4.1.3.2. COMITÉS Y ASAMBLEAS DE LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS)

Durante 2021, 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.

4.1.3.3. COMITÉ DE SEGURIDAD ALIMENTARIA MUNDIAL (CSA).

Durante el año 2021, 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 directrices voluntarias sobre la igualdad de género y el empoderamiento de las mujeres y las niñas en el ámbito de la seguridad alimentaria y la nutrición, las recomendaciones sobre políticas para la promoción de la participación y el empleo de los jóvenes en los sistemas agrícolas y alimentarios 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 Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (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.

4.1.3.4. OTROS COMITÉS FAO-OMS.

Además del Comité de Seguridad Alimentaria, existen otros Comités (AGRI-FAO, Cumbre de Sistemas Alimentarios), parte de cuyas actividades están relacionadas con competencias de la AESAN.

La Cumbre de Sistemas Alimentarios promovida por el Secretario General de las Naciones Unidas con el propósito de poner en marcha medidas nuevas y audaces para avanzar en el logro de los 17 ODS y establecer una guía de transformación de los sistemas alimentarios hacia su triple sostenibilidad, económica, social y ambiental. En ella participaron la sociedad civil, gobiernos, industria, academia, productores, consumidores, medioambientalistas. Se celebró los días 23 y 24 de septiembre de 2021 en Nueva York en formato virtual.

Se organizó en función de cinco objetivos o *líneas de acción*:

1. Garantizar el acceso a alimentos inocuos y nutritivos para todos
2. Adoptar hábitos de consumo sostenibles
3. Estimular una producción positiva para la naturaleza en medida suficiente
4. Distribución del valor equitativos
5. Aumentar la resiliencia ante causas de vulnerabilidad, perturbaciones y condiciones difíciles

España participó activamente en las líneas 3 y 4, a través del MAPA y del MAEC y con la colaboración de la AESAN.

4.1.3.5. ACUERDOS Y MEMORANDOS FIRMADOS POR LA AESAN CON ORGANIZACIONES INTERNACIONALES.

A nivel internacional, se continúa realizando el seguimiento del Memorando de entendimiento con ASAE (Portugal) y de la Declaración de Intenciones Conjunta con el BfR (Alemania).

Acceso directo a capítulos





4 Seguridad alimentaria

4.1.4. PUBLICACIONES

Durante el año 2021 se han realizado los siguientes materiales gráficos divulgativos destinados a la población en relación a la promoción de la seguridad alimentaria:

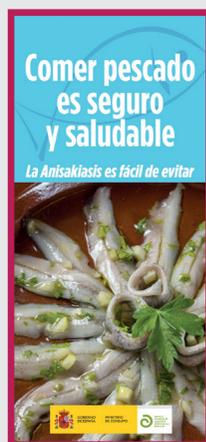
➤ [Recomendaciones sobre el autoconsumo de carne de caza silvestre por la posible presencia de metales \(plomo\).](#)



➤ [Recomendaciones de consumo del alga hiziki por presencia de arsénico.](#)



➤ [Comer pescado es seguro y saludable. Actualización.](#)



➤ [¿Qué necesito saber sobre los complementos alimenticios?](#)



Acceso directo a capítulos

- ▼ 1
- ▼ 2
- ▼ 3
- ▼ 4
- ▼ 5
- ▼ 6
- ▼ ANEXOS



4 Seguridad alimentaria

Recomendaciones de consumo de algas por presencia de yodo.

¿POR QUÉ SUPLENIR EL YODO ES UN RIESGO PARA LA SALUD?
El yodo es un elemento esencial para el organismo, y un déficit puede dar lugar a problemas de salud como, por ejemplo, el bocio, la cretinismo o el hipotiroidismo. En la dieta de nuestra población pueden estar presentes cantidades de yodo inferiores a las recomendadas, tanto por el consumo de alimentos de origen marino como por el consumo de alimentos de origen terrestre. El yodo es esencial en la dieta de nuestra población, y su déficit puede dar lugar a problemas de salud como, por ejemplo, el bocio, la cretinismo o el hipotiroidismo.

¿QUÉ ES EL YODO?
El yodo es un elemento esencial para el organismo, y un déficit puede dar lugar a problemas de salud como, por ejemplo, el bocio, la cretinismo o el hipotiroidismo. En la dieta de nuestra población pueden estar presentes cantidades de yodo inferiores a las recomendadas, tanto por el consumo de alimentos de origen marino como por el consumo de alimentos de origen terrestre.

¿CÓMO ES LA RELACIÓN DEL YODO CON LAS ALGAS?
Las algas marinas aportan un alto nivel de yodo a la dieta por su contenido en yodo. Sin embargo, el consumo excesivo de algas marinas puede dar lugar a problemas de salud como, por ejemplo, el bocio, la cretinismo o el hipotiroidismo.

¿CÓMO ES LA RELACIÓN DEL YODO CON LAS ALGAS?
Las algas marinas aportan un alto nivel de yodo a la dieta por su contenido en yodo. Sin embargo, el consumo excesivo de algas marinas puede dar lugar a problemas de salud como, por ejemplo, el bocio, la cretinismo o el hipotiroidismo.



5 preguntas que debes hacerte antes de tomar un complemento alimenticio.

- ¿NECESITO TOMAR UN COMPLEMENTO ALIMENTICIO?**
Cada vez que se consume un suplemento alimenticio se debe tener en cuenta la información que se proporciona en el etiquetado. La información sobre la dosis y el modo de tomar el suplemento es esencial para su correcta utilización. Antes de tomarlo, asegúrate de que el suplemento es adecuado para ti y que no interactúa con otros medicamentos que estés tomando.
- ¿COMPRAR EN INTERNET ES SEGURO?**
Comprar en internet puede ser una opción conveniente, pero es importante asegurarse de que el proveedor es confiable y que el producto es auténtico. Siempre verifica la información que se proporciona en el etiquetado y asegúrate de que el producto es adecuado para ti.
- ¿DEBO INFORMAR A UN PROFESIONAL SANITARIO?**
Si estás tomando un suplemento alimenticio, es importante que lo hagas saber a tu médico o farmacéutico. Ellos pueden ayudarte a determinar si el suplemento es adecuado para ti y si puede interactuar con otros medicamentos que estés tomando.
- ¿PUEDO TOMAR MÁS CANTIDAD DE LA RECOMENDADA EN LA ETIQUETA?**
No debes tomar más cantidad de la recomendada en la etiqueta. Tomar más cantidad puede ser peligroso y puede causar efectos secundarios. Siempre sigue las instrucciones que se proporcionan en el etiquetado.
- ¿PROMETE RESULTADOS MIRACIOSOS?**
Si un suplemento alimenticio promete resultados milagrosos, es probable que sea un suplemento no regulado o que sea peligroso. Siempre verifica la información que se proporciona en el etiquetado y asegúrate de que el producto es adecuado para ti.

¿Congelas y descongelas los alimentos de forma segura en casa?

El congelado es una forma segura de conservar los alimentos durante un periodo de tiempo prolongado. Sin embargo, es importante seguir algunas recomendaciones para garantizar la seguridad alimentaria de los alimentos congelados. Siempre asegúrate de que los alimentos están bien congelados y que se descongelan de forma segura en casa.



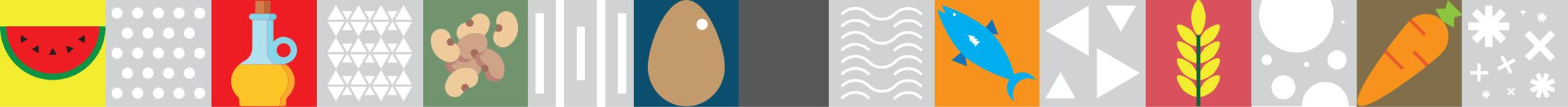
Y el siguiente material audiovisual:

Comer de táper con seguridad.



Acceso directo a capítulos

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- ANEXOS



4 Seguridad alimentaria

4.2. CONTROL OFICIAL Y ALERTAS ALIMENTARIAS



Trabajadores



Aprobación del PNCOCA:

1 plan; 5 años; 4 ministerios;

4 objetivos alto nivel,

16 programas dentro del objetivo de alto nivel 2, del cual la AESAN es la autoridad competente responsable de la coordinación y consecución.

Datos de control oficial recopilados en 2021:

- **585.851** establecimientos censados y sometidos a control
- **510.348** inspecciones y auditorías
- **41.342** controles de información alimentaria
- **102.561** productos alimenticios y materiales en contacto con alimentos (MECA) muestreados y analizados
- **600** productos alimenticios muestreados y analizados para la vigilancia de resistencias a los antimicrobianos
- **2.949** controles sobre los menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares
- **70** laboratorios públicos para analizar alimentos y MECA

Cifras de formación:

BTSF: **23 cursos en remoto, 3 seminarios,**

1 workshop, 1 ejercicio de crisis y 10 cursos e-learning.

120 participantes de la AGE en cursos;

252 de las autoridades competentes autonómicas y locales.

Red de Alerta Alimentaria

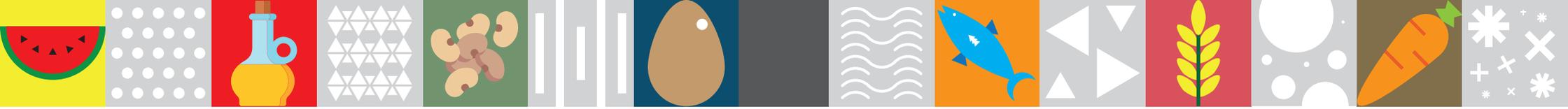
A través de SCIRI se gestionaron 1.081 expedientes:

- **585.851** establecimientos censados y sometidos a control
- **473** alertas
- **276** informaciones
- **324** rechazos de productos en frontera
- **8** Novedades/Varios
- Alertas publicadas en la web de la AESAN:
 - 64**, de las cuales son **9** alertas de interés general;
 - 47** de alimentarias de alérgenos y otras sustancias no declaradas;
 - 8** alertas de sustancias farmacológicamente activas comercializadas como complementos alimenticios.

Acceso directo a capítulos



MEMORIA AESAN 2021



4 Seguridad alimentaria

4.2.1. ACTIVIDADES DE CONTROL OFICIAL

La AESAN es el organismo responsable de la **coordinación** de las actuaciones de las Administraciones públicas en territorio nacional relativas al **control oficial de productos alimenticios**, para proteger la salud e intereses de las personas consumidoras y del conjunto de los agentes de la cadena alimentaria. Asimismo, y también como tarea fundamental, coordina el funcionamiento de las **redes de alerta alimentaria existentes**.

Dentro de este apartado se incluyen, en particular, las siguientes actividades:

- Actividades desarrolladas en el marco del Reglamento (UE) 2017/625 sobre controles y otras actividades oficiales
- El diseño, actualización y ejecución del Plan de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) y otros programas específicos, así como la recopilación y el análisis de los datos obtenidos a partir de los mismos. Campañas de control y estudios coordinados a nivel nacional
- La activación y gestión de la red de alerta alimentaria ante la aparición de problemas, siguiendo los procedimientos de actuación de la red de alerta europea (*Rapid Alert System for Food and Feed*)
- Plan de digitalización: proyecto de desarrollo del sistema de gestión de datos de control y vigilancia

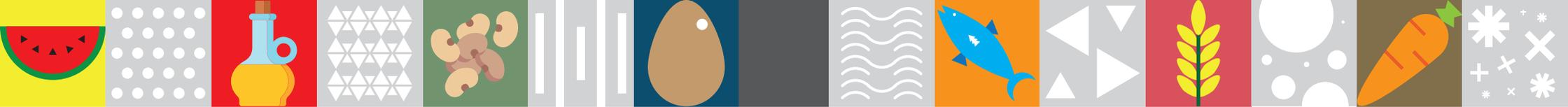


4.2.1.1. ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL MARCO DEL REGLAMENTO UE 2017/625

- Actualización del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2021-2025 de acuerdo a novedades legislativas, nuevos procedimientos de trabajo, revisiones de los programas de control de acuerdo a exigencias detectadas en las auditorías de la Comisión Europea en nuestro país
- 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
- 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

Acceso directo a capítulos





4 Seguridad alimentaria

- Planificación nacional de los muestreos de peligros biológicos y contaminantes en el marco del PNCOCA como orientación al programa 8, de peligros biológicos en alimentos, y al programa 11, de contaminantes en alimentos
- Planificación y ejecución de programas específicos de la Unión Europea:
 - Plan nacional de residuos de medicamentos veterinarios
 - Programa de vigilancia y control de residuos de plaguicidas en productos de origen vegetal y animal y alimentos infantiles en España
 - Vigilancia de resistencias a los antimicrobianos de agentes zoonóticos alimentarios

4.2.1.2. ELABORACIÓN DEL INFORME ANUAL DE PNCOCA

El artículo 113 del Reglamento (UE) 625/2017 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 2021 se recopilaron y analizaron los datos remitidos desde las CC. AA., como resultado de la ejecución de los



programas de control, correspondientes al 2020, para elaborar el [Informe anual del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria en España 2020](#) que incluye información acerca de los resultados de los controles oficiales, inspecciones y análisis efectuados conforme al PNCOCA, el tipo y el número de casos de incumplimiento de la legislación, las medidas adoptadas para garantizar el funcionamiento eficaz del PNCOCA.

Además, dando cumplimiento a la [Ley 17/2011, de seguridad alimentaria y nutrición](#), dicho informe anual se ha enviado a las Cortes Generales, a los efectos de información y control y se ha puesto a disposición del público en la página web de la AESAN.

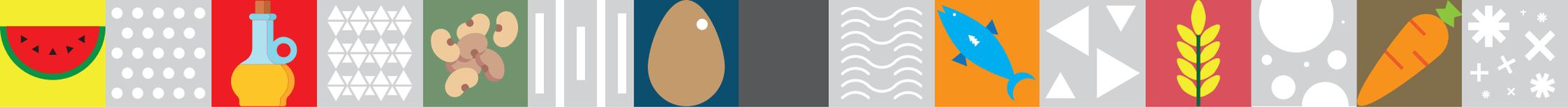
4.2.1.3. CAMPAÑAS DE CONTROL Y ESTUDIOS COORDINADOS A NIVEL NACIONAL

La Comisión Europea organiza programas de control coordinados a nivel europeo con la participación de los diferentes Estados miembros, con el fin de establecer la prevalencia determinados peligros en los piensos, alimentos y animales. De acuerdo con esto la AESAN ha participado en las siguientes campañas coordinadas de control:

[Programa coordinado de la oferta y publicidad online de alimentos en relación con la COVID-19.](#)

[Plan coordinado de control sobre objetos compuestos por plástico con bambú u otras fibras vegetales en polvo destinados a entrar en contacto con alimentos.](#)

Por otro lado, y ya a nivel nacional, se llevó a cabo un [Plan de control reforzado sobre la utilización de cisternas de uso alimentario](#) aprobado en Comisión Institucional. Dicho plan fue coordinado por la AESAN y ejecutado por las autoridades de control oficial de las comunidades autónomas en colaboración con las unidades correspondientes del Servicio de Protección de la Naturaleza (SEPRONA) y de la Agrupación de Tráfico de la Guardia Civil, los *Mossos d'Esquadra* y la *Ertzaintza*.



4 Seguridad alimentaria

4.2.1.4. AUDITORÍAS SOBRE EL CONTROL OFICIAL

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.

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. La AESAN actúa como punto de contacto entre la Comisión Europea y las autoridades competentes españolas, trasladando y recopilando información relativa a las auditorías en el ámbito de sus competencias.

Con el fin de actuar de forma coordinada entre todas las Administraciones Públicas competentes, se aplican dos procedimientos sobre auditorías de la Comisión Europea:

- *Procedimiento para la organización de los controles de la Unidad F de la DG SANTE de la Comisión Europea en España AESAN - comunidades autónomas - Salud Pública. Versión 1. Aprobado en Comisión Institucional de 15 de enero de 2020.*
- *Procedimiento para la gestión de los controles de la DG Salud y Seguridad Alimentaria de la Comisión Europea en España - Administración General del Estado. Versión 1. Aprobado en Comisión Institucional de 10 de marzo de 2021.*



En 2021 la Comisión Europea programó 6 auditorías en nuestro país. De ellas, la auditoría DG (SANTE) 2021-7220, sobre controles oficiales a la importación de animales y productos fue pospuesta para 2022, mientras que la auditoría DG (SANTE) 2021-7164, sobre seguridad de los productos de la pesca fue cancelada.



La AESAN ha participado como coordinador o colaborador en las siguientes auditorías en los ámbitos de la salud pública

Auditoría DG (SANTE) 2021-7191, para evaluar de los sistemas de control de la seguridad alimentaria vigentes que regulan la producción y comercialización de carne de vacuno, incluida su trazabilidad (con código anterior DG SANTE 2020-6931)

Auditoría DG (SANTE) 2021-7254, para evaluar el sistema de control de los moluscos bivalvos vivos (con código anterior DG SANTE 2020-7126)

AUDITORÍAS DE PAÍSES TERCEROS

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).

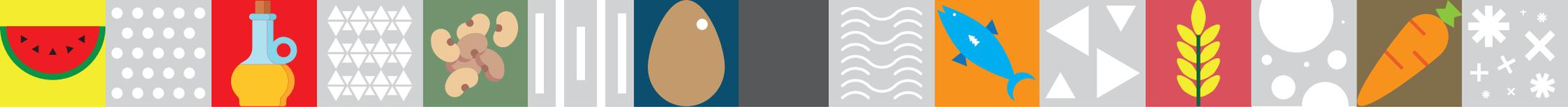


De acuerdo al ámbito de la auditoría, la AESAN ha participado activamente en las cuestiones relacionadas con el control oficial de establecimientos alimentarios y alimentos. De acuerdo con lo anterior, a lo largo de 2021 se ha participado en las siguientes auditorías

Auditoría virtual de controles de seguridad alimentaria para el pescado y los mariscos en España. Canadá (*Canadian Food Inspection Agency* [CFIA]). 22 marzo-6 abril 2021

Apertura del mercado de carne de aves y productos derivados con Vietnam

Reconocimiento de la equivalencia de sistemas. Actualización de información para el *Self Reporting Tool* (SRT). *Food Safety and Inspection System* (FSIS) de Estados Unidos



4 Seguridad alimentaria

PLAN DE DIGITALIZACIÓN: PROYECTO DE DESARROLLO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE DATOS DE CONTROL Y VIGILANCIA

El proyecto más importante en el que se ha estado trabajando desde la segunda mitad del año 2021 pretende dar cumplimiento a uno de los objetivos del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia, la consecución de objetivos públicos digitales eficientes, mediante el desarrollo de un nuevo Sistema de Información en Seguridad Alimentaria y Nutrición (TULSA). Durante el año 2021, se ha trabajado en este proyecto elaborando los requisitos técnicos y en el resto de documentación necesaria para llevar a cabo este trabajo.

4.2.1.5. COMISIÓN NACIONAL DE LA COORDINACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN Y CONTROL DEL RESIDUO EN ANIMALES VIVOS Y SUS PRODUCTOS

La **Comisión Nacional de Coordinación de la Investigación y Control de Residuos o Sustancias en Animales Vivos y sus Productos**, en adelante Comisión Nacional, es el organismo de coordinación para la planificación y ejecución del **Plan Nacional de Investigación de Residuos en España**.

El **objetivo** de dicho plan 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:



PLAN DE INVESTIGACIÓN DIRIGIDO

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

PLAN DE INVESTIGACIÓN SOSPECHOSOS

Objetivo

Recoger muestras cuando se producen resultados positivos en el plan dirigido o cuando existan sospechas de posible presencia de residuos tras los controles oficiales realizados

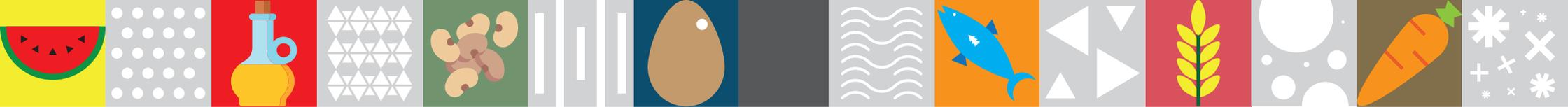
La Comisión Nacional PNIR se crea a través del Real Decreto 1749/1998, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos, e integra a todas las autoridades competentes implicadas en la ejecución del Plan, incluyendo a la AESAN, MAPA y a las CC.AA.

Las actuaciones de AESAN en relación con la ejecución de este Plan en 2021 han sido:

- Elaboración, junto con el MAPA, del **plan de muestreo dirigido** para que lo lleven a cabo las autoridades competentes de las CC.AA., en base al *Real Decreto 1749/1998*. 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.
- Revisión de los **planes de producción y análisis que presentaron** las CC.AA. La información presentada es evaluada por la AESAN y por el MAPA, para detectar posibles errores y determinar si se cumplen los parámetros establecidos por la Directiva 96/23/CE2 y la Decisión 97/747/CE3. En caso necesario, se corrigen los problemas identificados en la evaluación de los planes.

Acceso directo a capítulos





4 Seguridad alimentaria

- Elaboración del **Plan de Investigación de Residuos de España de 2021 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 2021 realizadas por la Comisión Europea y los Laboratorios de Referencia de la Unión Europea.
- Preparación y celebración en la sede de AESAN de la sesión, en noviembre, de la Comisión Nacional.
- Colaboración para la correcta transmisión de los datos de resultados de plan 2020, recogidos en la aplicación del MAPA, a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

La información relevante sobre el [Plan Nacional de Investigación de Residuos de medicamentos veterinarios](#) se encuentra publicada en la página web de la AESAN. 

4.2.2. RED DE ALERTA ALIMENTARIA Y DE ASISTENCIA Y COOPERACIÓN

Con el objetivo de proteger la salud humana y poder gestionar los riesgos alimentarios para la salud de las personas consumidoras, se dispone a nivel de la UE de un sistema coordinado de alertas alimentarias. Por otra parte, la Comisión Europea estableció el Sistema de Asistencia y Cooperación Administrativa (ACA), con el fin de que los Estados miembros se presten asistencia y puedan garantizar la correcta aplicación de las normas alimentarias.

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

Durante el año 2020 el marco legislativo a tener en cuenta se vio afectado por la plena vigencia del *Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1715 de la Comisión, por el que se esta-*

blecen las normas para el funcionamiento del sistema de gestión de la información sobre los controles oficiales y sus componentes (Reglamento SGICO). Este reglamento 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 del RASFF y de la Asistencia y Cooperación Administrativas.

4.2.2.1. 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.

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



ALERTA

Notificación de un riesgo directo o indirecto grave derivado de alimentos, materiales en contacto con alimentos o piensos que requiere o podría requerir una acción rápida en una o varias CC. AA., o en otro Estado miembro.

INFORMACIÓN

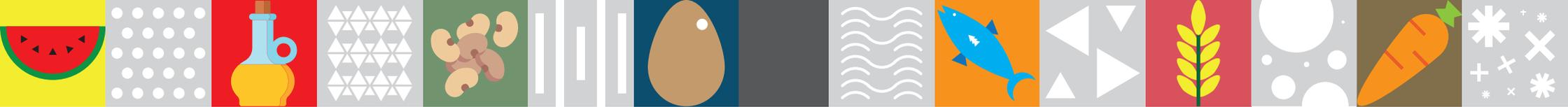
Notificación de un riesgo directo o indirecto derivado de alimentos, materiales en contacto con alimentos o piensos que no requiere una acción rápida en una o varias CC. AA., o por parte de otro Estado miembro.

RECHAZO EN FRONTERA

Notificación del rechazo de un lote, un contenedor o un cargamento de alimentos, materiales en contacto con alimentos o piensos, debido a un riesgo directo o indirecto para la salud humana.

VARIOS

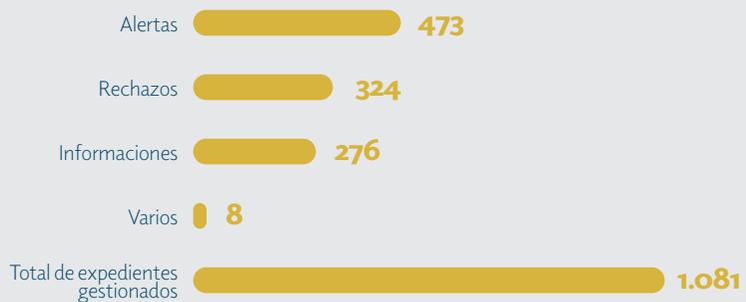
Notificación sobre un riesgo derivado de alimentos, materiales en contacto con alimentos o piensos de conformidad que tiene una fuente informal, contiene información no verificada o afecta a un producto todavía no identificado.



4 Seguridad alimentaria

GRÁFICO

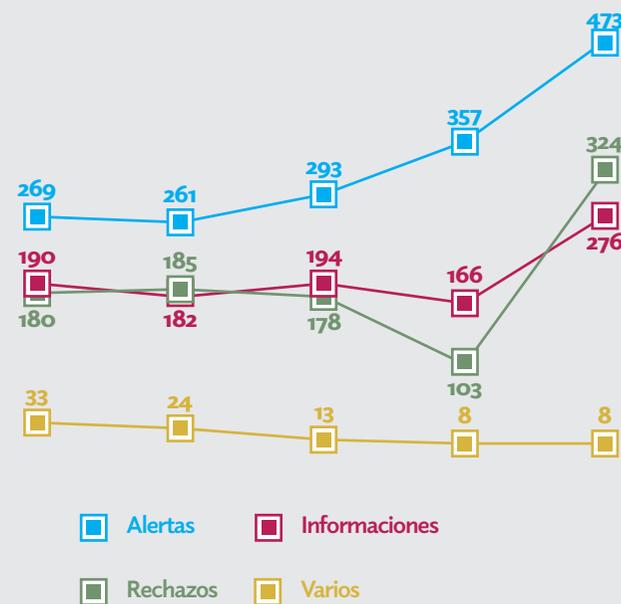
Número de expedientes gestionados en 2021



SCIRI 2021

La evolución del número de los distintos tipos de notificaciones gestionadas en los últimos cinco años dentro del SCIRI refleja un aumento general de casi todos los tipos de notificaciones. En el año 2021 han tenido un crecimiento significativo los rechazos, pasando de 103 notificaciones en 2020 a 324 en 2021.

Evolución temporal de los distintos tipos de notificaciones 2017-2021



Analizando los datos expuestos, se puede concluir que en el año 2021 se ha producido un aumento en el número de expedientes de alerta del 32,5 % respecto a 2020 y un aumento del 75,8 % si la comparación la hacemos respecto a 2017.

Acceso directo a capítulos

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- ANEXOS

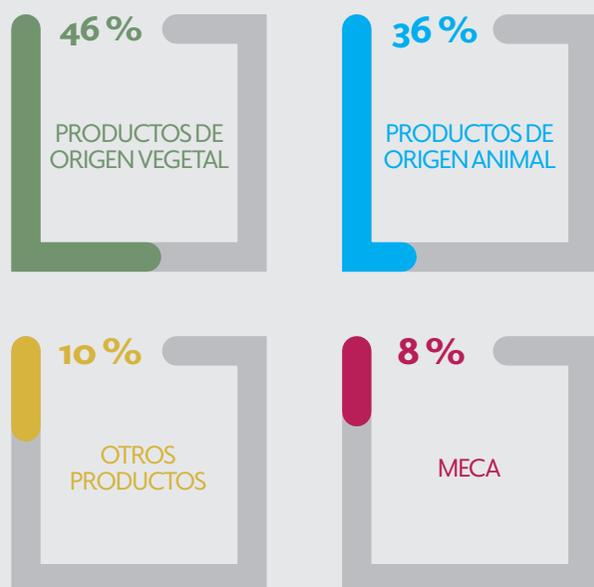


4 Seguridad alimentaria



GRÁFICO

Distribución por grupos de productos alimenticios implicados en las notificaciones de 2021



Desgranando por tipo específico de alimento, el mayor número de notificaciones correspondió a productos de la pesca (19 % del total de las notificaciones); destacaron en segundo lugar las frutas y derivados, con numerosos rechazos en frontera por el uso de agentes de recubrimiento no autorizados y en tercer y cuarto lugar los condimentos y especias y los cereales y derivados cuyo aumento se debe principalmente al óxido de etileno. El resto de los productos han seguido un patrón similar al de años anteriores.

Categoría de peligro detectado en los productos alimenticios implicados en las notificaciones de 2021



En relación con la categoría del peligro detectado, y si comparamos los datos con el año 2020, se observa la misma tendencia con un ligero aumento en las notificaciones relativas a la detección de peligros químicos, en los que ha pasado del 51 % al 59 %, seguido de las relativas a peligros biológicos con un 17 %. Un 20 % de los expedientes se englobaron en casos como presencia de alérgenos no declarados o alimentos no autorizados en productos comercializados como complementos alimenticios.

Acceso directo a capítulos





4 Seguridad alimentaria

GRÁFICO

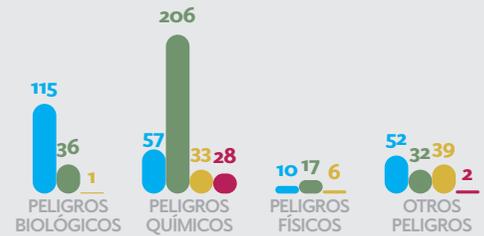
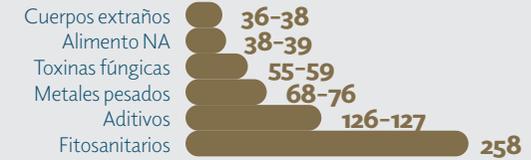
DISTRIBUCIÓN DE LOS PELIGROS

Principales peligros detectados en 2021

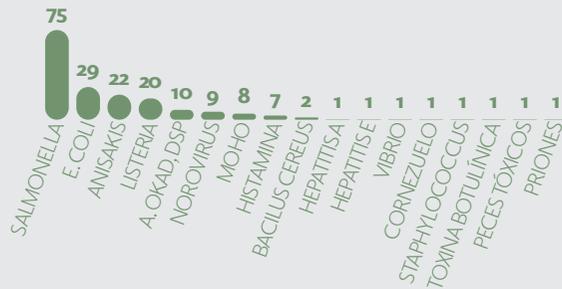


En relación a los tipos de peligros, según se hayan notificado en cada grupo de productos durante este año 2021, es importante destacar que en los productos de origen animal son mayoritarios los peligros biológicos, en los productos de origen vegetal destacan los peligros químicos y en los llamados otros productos tienen una importancia similar ambos tipos de peligros.

En cuanto a llamados 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.

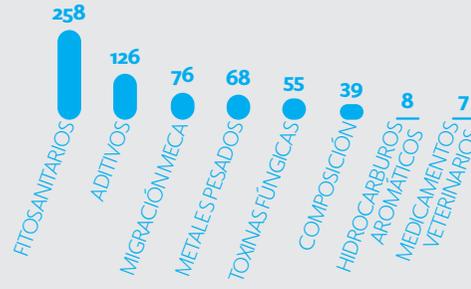


Peligros biológicos



Si se analizan los principales peligros dentro de cada grupo, encontramos que entre los peligros biológicos la gran mayoría de las notificaciones (127) se han debido a bacterias, destacando un año más, la presencia de Salmonella, seguida este año de E. coli, desplazando a la Listeria que se sitúa en cuarto lugar.

Peligros químicos



En el caso de los peligros químicos, destaca con un 41 % la presencia de residuos de productos fitosanitarios. En segundo lugar, se sitúan los aditivos. Del resto de peligros destacan la migración de sustancias desde MECA, que ha aumentado de 27 a 76 notificaciones por el uso no autorizado de bambú en diversos utensilios, así como la presencia de metales pesados, mayoritariamente mercurio en productos de la pesca y, finalmente, toxinas fúngicas, mayoritariamente aflatoxinas en frutos secos.

● Productos origen animal
● Productos origen vegetal
● Otros productos
● MECA

En el caso de los peligros físicos (defectos del envase, roturas...etc.), casi la totalidad (92 %) se ha debido a la presencia de diversos cuerpos extraños.

Acceso directo a capítulos



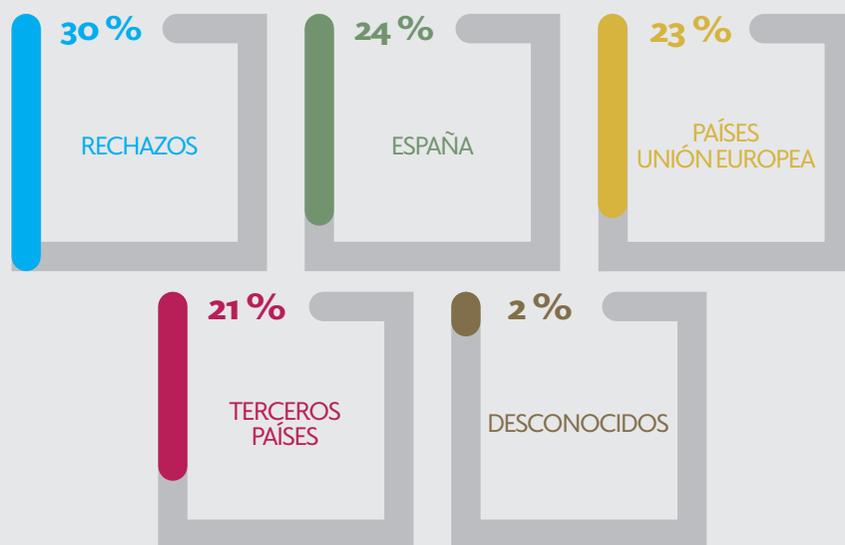


4 Seguridad alimentaria

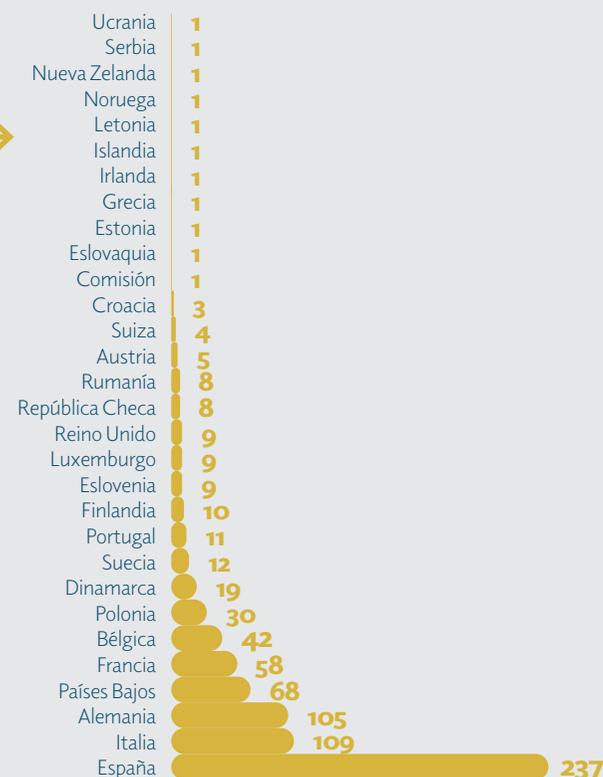


ORIGEN DE LOS PRODUCTOS NOTIFICADOS A TRAVÉS DE SCIRI

Distribución de las notificaciones según el origen del producto implicado en 2021



Distribución de las notificaciones según país notificante en 2021 (sin contar los 314 rechazos en frontera realizados por España)

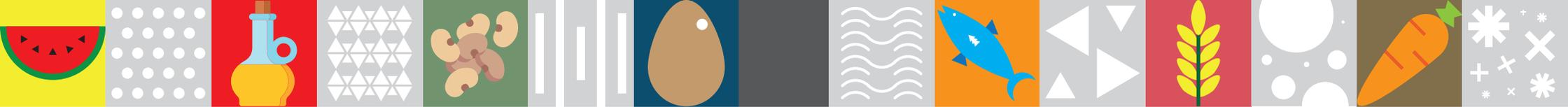


España fue el país que más notificaciones realizó en el ámbito del SCIRI, debido al control realizado por las autoridades competentes tanto en productos originarios en el país, como en productos originados en otros países y distribuidos en nuestro territorio. En total España ha realizado 551 notificaciones en 2021, 314 se corresponden con rechazos en frontera y 237 han sido realizadas por las comunidades autónomas.

En la participación de otros EEMM como países notificantes en los expedientes gestionados a través del SCIRI en 2021 se situó en primer lugar Italia seguido por Alemania, Países Bajos y Francia.

Acceso directo a capítulos





4 Seguridad alimentaria

La AESAN elabora anualmente las memorias de actividad anuales 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.

Un examen pormenorizado de la actividad de la red de alerta alimentaria puede consultarse en la memoria de actividad correspondiente al año 2020, que puede consultarse en el siguiente [enlace](#).

Cabe destacar por su repercusión tres expedientes o grupos de expedientes en la red de alerta alimentaria:

- ④ [Óxido de etileno en varios alimentos.](#)
- ④ [Utensilios de cocina en cuya composición se incluye bambú.](#)
- ④ **Alérgenos, sustancias que producen intolerancias y gluten:** entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de ese año se tramitaron a través del SCIRI 58 alertas alimentarias relacionadas con la detección de distintos tipos de alérgenos no declarados. El año 2021 es el segundo con mayor variedad de alérgenos implicados, con 11 alérgenos, parecido a lo ocurrido en 2019 en el que se notificaron 12 de los 14 alérgenos declarables. Otro año más se sitúan en primer lugar los ingredientes lácteos, a distancia del gluten que, junto a los sulfitos, se sitúa en segundo lugar, seguido de la soja y la mostaza.



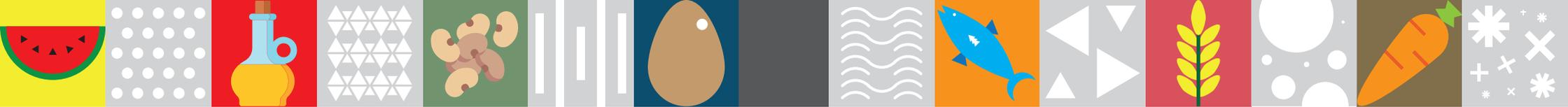
4.2.2.2. RED DE ASISTENCIA Y COOPERACIÓN ADMINISTRATIVA (ACA)

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.

En relación con la gestión del sistema ACA en el año 2021, cabe destacar que se tramitaron 84 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.

Durante el año 2021 se gestionaron 2 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.

También se gestionaron en 3 expedientes de asistencia administrativa para la inspección de buques por autoridades competentes de otro Estado miembro, cifra inferior a la de otros años.



4 Seguridad alimentaria

4.2.3. RECOPIACIÓN DE DATOS

El artículo 27 de la Ley de seguridad alimentaria y nutrición establece que la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) es responsable de desarrollar, mantener y actualizar un sistema de información sobre seguridad alimentaria y nutrición, en colaboración con las CC. AA. También la Agencia es la responsable de la coordinación entre las autoridades competentes españolas en materia de seguridad alimentaria y nutrición, así como de la interlocución con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), la Comisión Europea (CE) y otras instituciones internacionales.

El envío de datos de control y vigilancia a la EFSA se realiza a través de aplicaciones informáticas destinadas a recopilar, gestionar y explotar la información relativa al control oficial y vigilancia, a fin de cumplir dos objetivos fundamentales:

- Recoger la información generada por las CC. AA., en cuanto a resultados de control y vigilancia y transmitirla a EFSA.
- Gestionar todos los datos recogidos, que serán de gran utilidad para el sistema de información de AESAN en todo el ámbito nacional.

A continuación, se exponen las diferentes áreas de recopilación de datos para su envío a la EFSA.

RECOPIACIÓN DE DATOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE VIGILANCIA DE ZONOSIS Y AGENTES ZONÓTICOS Y DEL PROGRAMA DE VIGILANCIA DE RESISTENCIAS A LOS ANTIBIÓTICOS DE LAS BACTERIAS ZONÓTICAS Y COMENSALES

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 a sus programas de vigilancia y control oficial. Los resultados analíticos de estas muestras son remitidos por cada CC. AA, a la AESAN. en una herramienta *Excel-Tool* diseñada por la EFSA.

En relación con los resultados analíticos de la vigilancia de las resistencias de los antimicrobianos, se recogen de dos formas distintas:

- A través de una aplicación informática de forma conjunta por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la AESAN, donde el CNA introduce los datos referentes a *Salmonella spp.* y a *E.coli*.
- A través de la herramienta *Excel-Tool* proporcionada por la EFSA para tal efecto y que es cumplimentada por la comunidad autónoma de Cataluña para los resultados de las muestras de *Salmonella spp.*

La información más detallada de los resultados por agentes zoonóticos y tipo de muestra así como los detalles de datos de resistencias a los antimicrobianos está disponible en el [Informe Análisis de Datos de Zoonosis 2020](#) publicado en la página web de la AESAN, que tiene como objetivo realizar una evaluación de las tendencias observadas por cada uno de los agentes zoonóticos.

Por otra parte, durante el año 2021, la AESAN ha participado en la elaboración de los informes siguientes:



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

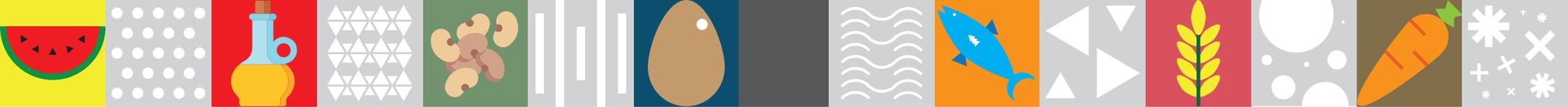
Informe EFSA España de los datos de Zoonosis de 2020 que contiene los resultados de la vigilancia de las zoonosis transmitidas por los alimentos y de los agentes zoonóticos y de las resistencias a los antimicrobianos

Informe de zoonosis, publicado por el MAPA, que 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 zoonosis. One Health en la Unión Europea donde se hace un análisis de las tendencias observadas a lo largo de los últimos años en la UE

Acceso directo a capítulos





4 Seguridad alimentaria

RECOPILACIÓN DE DATOS DE RESULTADOS DE CONTAMINANTES EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

La AESAN se ha encargado de la recogida de dichos datos aportados por todas las CC. AA., y su transmisión a la EFSA.

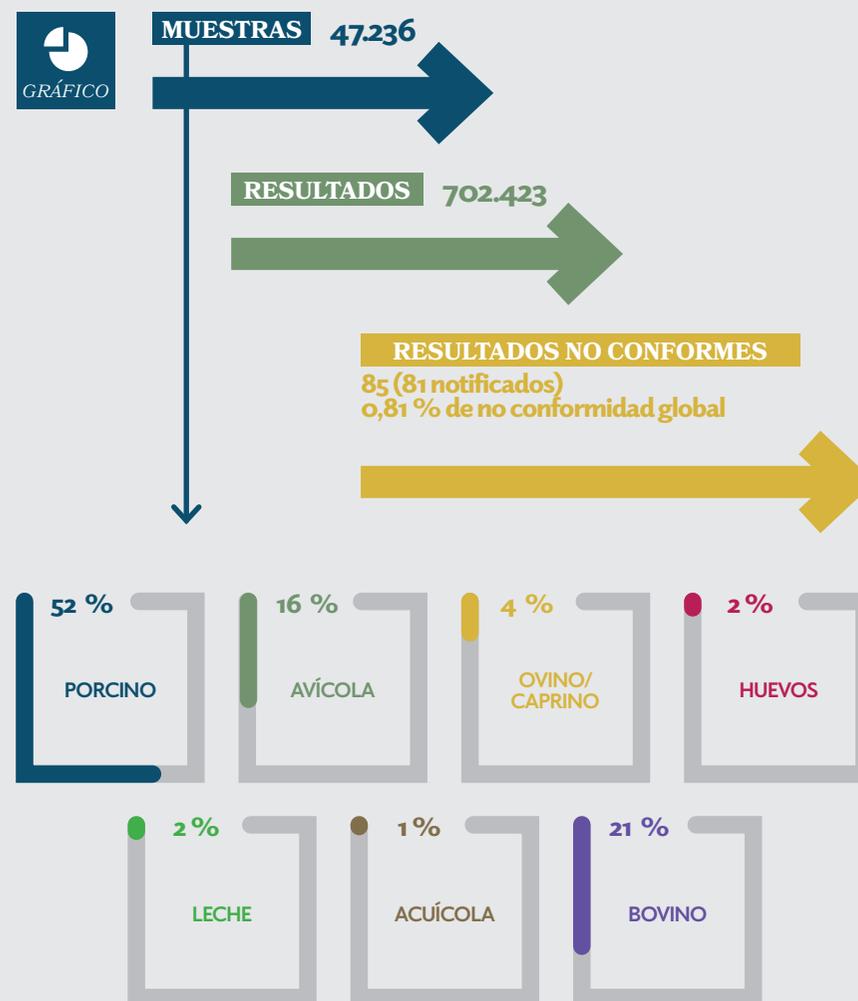


(*) La recopilación de datos se ha realizado mediante la aplicación creada al efecto denominada Gestión de datos de Contaminantes y Plaguicidas (GEDA), puesta en marcha para cumplir los requisitos de la EFSA y facilitar la recogida de la información necesaria.

RECOPILACIÓN DE DATOS DE RESULTADOS EN CORRESPONDENCIA CON EL PLAN NACIONAL DE INVESTIGACIÓN DE RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS

El plan 2020 ha sido ejecutado por las autoridades competentes de CC. AA., cumpliendo todos los requisitos marcados por la legislación. Los resultados de este programa se reportaron en los plazos establecidos a la EFSA, para su análisis e inclusión en el informe europeo [Report for 2020 on the results from the monitoring of veterinary medicinal product residues and other substances in live animals and animal products.](#)

En el marco de este de programa se ha transmitido en el año 2020:



Acceso directo a capítulos





4 Seguridad alimentaria

Respecto a las no conformidades y en relación con el porcentaje de no conformidad, se aprecia que la carne de caza salvaje, con un 5,08 %, y la especie equina, con un 2,96 %, presentan los porcentajes de no conformidad más elevados, debido a la detección de metales pesados como son el cadmio y el plomo; le sigue la especie ovina/caprina, con un 1,74 %. Cabe destacar la no aparición de resultados no conformes en miel, leche o la especie cunícola y que el porcentaje de no conformidad es inferior al 0,2 %.

RECOPILACIÓN DE DATOS DE RESULTADOS DEL 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.

Anualmente se publican una serie de Reglamentos que regulan el Programa Comunitario Coordinado de Control plurianual. En el año 2020 correspondía aplicar el *Reglamento de Ejecución (UE) 2019/533 de la Comisión, de 28 de marzo de 2019, relativo al programa comunitario coordinado de control de la Unión para 2020, 2021 y 2022 (...)*, que ha sido cumplido y en algunos casos se han superado los controles establecidos para determinadas matrices.

La información que figura en la presente memoria 2021 referente a control de residuos de plaguicidas se corresponde con los resultados de los controles efectuados durante el año 2020, ya que el plazo de presentación del informe nacional a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria finaliza el 30 de junio de cada año.

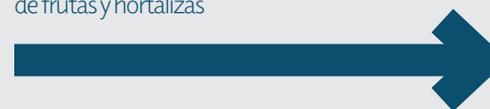
En el marco de este programa, entre el Programa Coordinado Europeo y el Nacional, se analizó en el año 2020:



MUESTRAS

1.543
(incluye muestras de seguimiento y vigilancia)

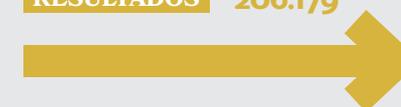
77,45 %
de frutas y hortalizas



TIPOS DE PLAGUICIDAS ANALIZADOS 700



RESULTADOS 206.179



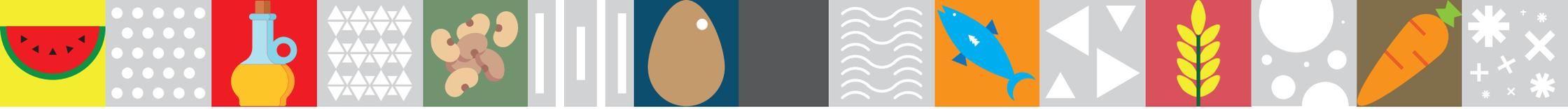
La AESAN realiza la recogida de los datos enviados por las CC. AA., a través de una aplicación propia de recogida de datos (GEDA), así como en un formato Excel diseñado por EFSA.



La información detallada de este programa, incluyendo sus resultados, se puede encontrar en la página web de la AESAN en el siguiente [enlace](#).

Acceso directo a capítulos

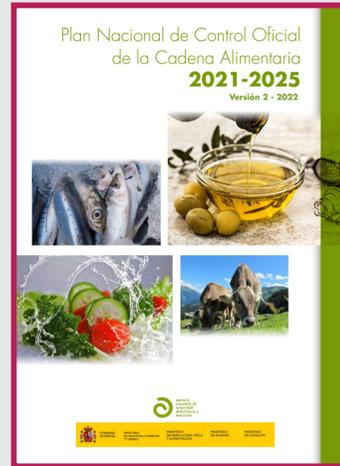




4 Seguridad alimentaria

4.2.4. PUBLICACIONES

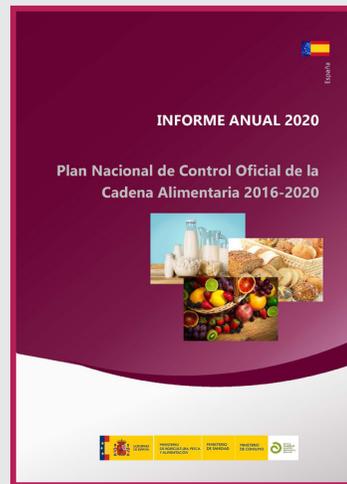
PLAN NACIONAL DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA (PNCOCA). Este documento describe los sistemas de control oficial a lo largo de toda la cadena alimentaria en España, desde la producción primaria hasta los puntos de venta al consumidor final. El Plan es completo e integral, y describe las actuaciones de control oficial de las distintas Administraciones Públicas españolas.



MEMORIA SCIRI 2020. La AESAN elabora anualmente los informes del SCIRI que recogen toda la información relativa a las notificaciones de 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.



INFORME ANUAL DEL SISTEMA DE CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y ALIMENTOS DE 2020. El *informe anual 2020* incluye los resultados de los controles oficiales realizados en establecimientos alimentarios y alimentos, producidos o comercializados en el mercado intracomunitario, con repercusiones en seguridad alimentaria, de acuerdo a lo descrito previamente en el PNCOCA.



Acceso directo a capítulos





4 Seguridad alimentaria

MATERIAL DIVULGATIVO

Durante el año 2021 la AESAN ha realizado los siguientes materiales gráficos divulgativos destinados a la población:

Informe anual de resultados del control oficial 2020.



Como novedad, se realizó un nuevo material divulgativo, *video e infografía*, sobre los datos más relevantes del informe anual 2020 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) que se publicó en 2022.

Y los siguientes materiales audiovisuales:

#ESPAÑASABORSEGURO.
PNCOCA 2021-2025



INFORME ANUAL DE RESULTADOS
DEL CONTROL OFICIAL 2020



Acceso directo a capítulos



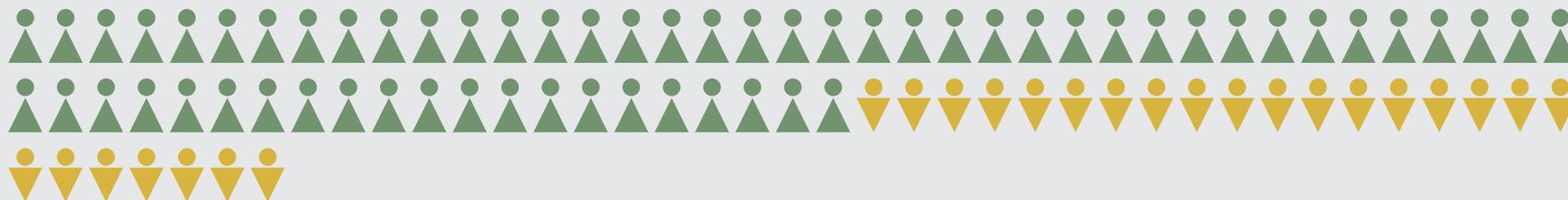


4 Seguridad alimentaria

4.3. CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN



Trabajadores



Presupuesto anual: **2.500.000 €**

Nº referencias nacionales en las redes de laboratorios europeas: **20**

Nº total de laboratorios de control oficial (mayoría en España y algunos fuera) coordinados en estas redes: **>400** (más detalle en la tabla de abajo)

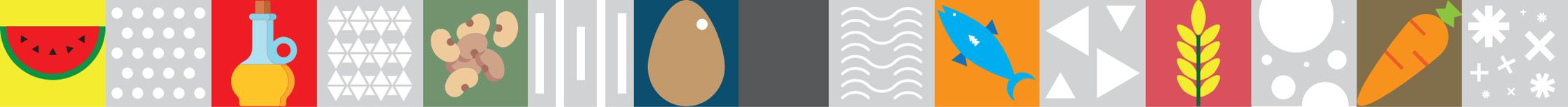
Nº total de muestras recibidas: **1.621**

Nº de validaciones de métodos de análisis: **32**

Nº de ensayos intercomparación organizados: **11**

Acceso directo a capítulos





4 Seguridad alimentaria

La misión esencial del Centro Nacional de Alimentación (CNA) durante este año 2021 ha sido liderar la actuación como LNR al amparo del Reglamento Europeo 2017/625 de controles oficiales, dar cumplimiento a las tareas que le asigna el marco regulatorio europeo y apoyar a los laboratorios de control oficial españoles, coordinando su actuación y facilitándoles toda la asistencia científica y técnica precisa para su adecuado funcionamiento en el ámbito de la seguridad alimentaria.

En este sentido, el CNA tiene asignadas más de 20 referencias en las redes de laboratorios europeas y realiza sus funciones correspondientes a Laboratorio Nacional de Referencia de acuerdo con lo especificado en las reglamentaciones europeas al respecto: colaborar con los Laboratorios de Referencia de la Unión Europea; coordinar y facilitar formación a los laboratorios de control oficial; organizar, en su caso, ensayos comparativos entre los laboratorios de control oficial; difundir la información de los Laboratorios de Referencia de la Unión Europea; dar asistencia científica y técnica a los laboratorios y a las autoridades competentes del control oficial; etc. De acuerdo con ello, como Laboratorio Nacional de Referencia trabaja, en gran medida, coordinando la actuación de los laboratorios de control oficial.



Para ello se han desarrollado las siguientes actividades:

4.3.1. VALIDACIONES

El Centro Nacional de Alimentación ha ampliado su alcance de acreditación con el fin de dar cumplimiento a las exigencias del control oficial en todas las materias en las que es referencia.

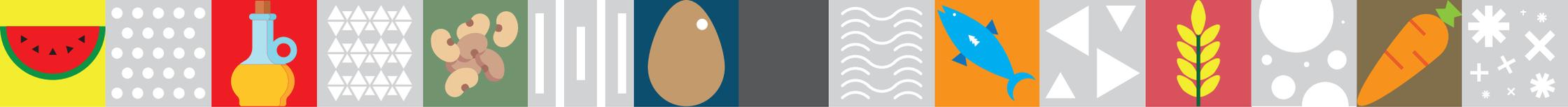
Además, da soporte a los laboratorios designados para el control oficial, proporcionándoles los métodos de análisis validados.

Por todo ello durante el año 2021 se han realizado un total de 32 validaciones de métodos de análisis (ver [Anexo VI](#)).

4.3.2. ORGANIZACIÓN DE ENSAYOS DE INTERCOMPARACIÓN

El CNA ha organizado 11 ensayos de intercomparación en el año 2021, en los que han participado laboratorios de control oficial de la mayoría de las CC. AA., y otros países, tal y como se puede observar en el [Anexo VII-A](#).

La realización de estos ensayos intercomparación permite proporcionar una valoración independiente de los datos del laboratorio interesado, mediante la comparación de estos con valores de referencia o con el valor determinado mediante consenso de los laboratorios participantes, aportando así evidencias de su competencia o alertando sobre la necesidad de investigar problemas dentro del laboratorio.



4 Seguridad alimentaria

4.3.2.1. PARTICIPACIÓN DEL CNA EN ENSAYOS DE INTERCOMPARACIÓN ORGANIZADOS POR EL LABORATORIO EUROPEO DE REFERENCIA POR SU PAPEL COMO LABORATORIO NACIONAL DE REFERENCIA

El CNA ha participado en un total de 29 ensayos de intercomparación organizados por los Laboratorios Europeos de Referencia en el año 2021 (ver **Anexo VII-B**).

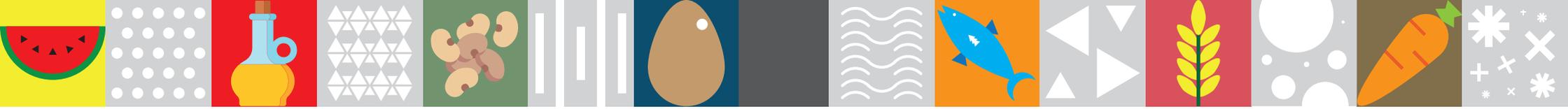
4.3.3. SISTEMA DE CALIDAD Y ACREDITACIÓN DEL CNA

El CNA desde 1999 es Laboratorio acreditado por ENAC. Durante el año 2021, 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.

En el mes de mayo de 2021 tuvo lugar la última auditoría de ENAC de seguimiento y ampliación de alcance, de la que resultó el informe final que recogía:

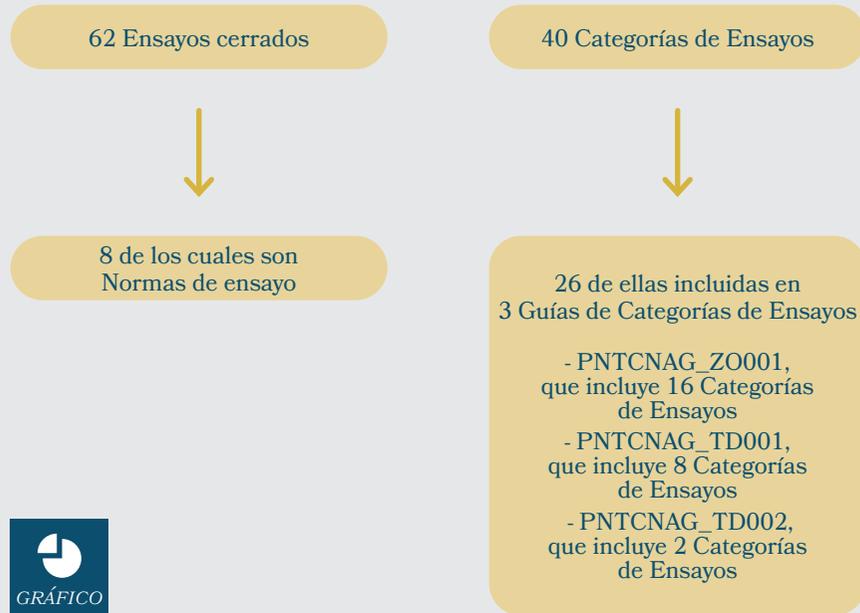


Inclusión de un nuevo ensayo cerrado	PNTCNA_MGo84: Detección de secuencias del promotor pFMV, terminador tEg mediante PCR en tiempo real y CTP2-CP4-EPSPS/bar/pat mediante triplex PCR en tiempo real
Inclusión de nuevas categorías de ensayo	PNTCNA_PD014: Método para la determinación de plaguicidas en legumbres, cereales y frutas deshidratadas por cromatografía
	PNTCNA_PD015: Método para la determinación de residuos de plaguicidas en alimentos de origen animal por cromatografía
	PNTCNA_MPo30: Determinación multielemental en simulantes acuosos de alimentos y extractos acuosos de materiales en contacto con los alimentos, por espectrometría de masas con plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS)
Modificación/ampliación de alcance de varios procedimientos	Se modifica el alcance de varios PNT por incluirse en el alcance de la nueva CE de MP (PNTCNA_MPo03, PNTCNA_MPo04, PNTCNA_MPo20 y PNTCNA_MPo21)
	Se amplía el alcance del PNTCNA_CP035 por matriz (preparados para lactantes y preparados de continuación)
	Se modifican ciertos límites en PNTCNA_PD009 y PNTCNA_PD013
	Se concreta la matriz en la Norma ISO 18743 (carne) y se elimina la referencia a norma UNE-EN indicando únicamente ISO
	Se dan de baja las categorías PNTCNA_PD006 y PNTCNA_PD011 (englobadas en PNTCNA_PD014), PNTCNA_PD010 y PNTCNA_PD012 (englobadas en PNTCNA_PD015)
	Se modifica la descripción de algunos procedimientos para unificar la terminología (PNTCNA_MGo29, PNTCNA_MGo30, PNTCNA_MGo31, PNTCNA_MGo32, PNTCNA_MGo35, PNTCNA_MGo71, PNTCNA_MGo76, PNTCNA_DT002, PNTCNA_DT032, PNTCNA_DT037, PNTCNA_MO001, PNTCNA_MO004, PNTCNA_MO006, PNTCNA_MO009 y PNTCNA_MO010).



4 Seguridad alimentaria

El alcance acreditado del CNA en 2021 se recoge en el Anexo Técnico de Acreditación Rev. 46, de 17/09/2021 (Expediente de acreditación 178/LE 397), estando compuesto por 102 procedimientos:

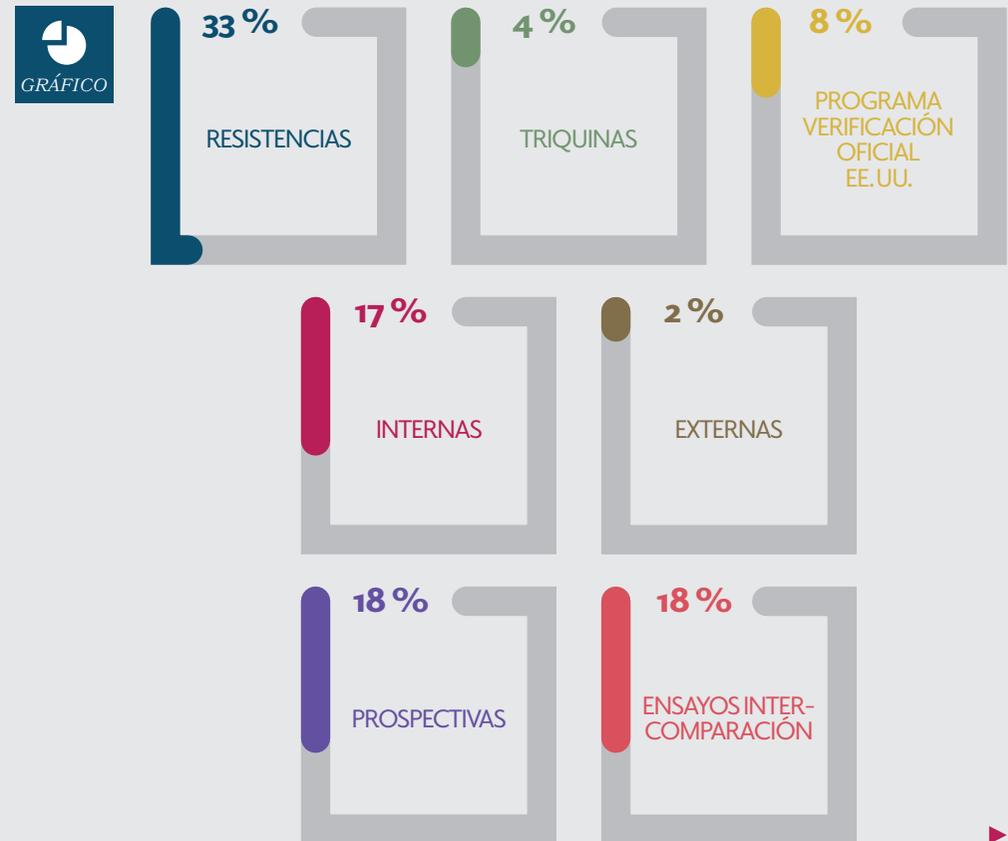


Desde el CNA se sigue potenciando la estrategia de generar metodologías lo más genéricas o globalizadas posibles que permitan atender múltiples matrices y analitos, ofreciendo resultados acreditados en todos ellos.

4.3.4. ACTIVIDAD ANALÍTICA

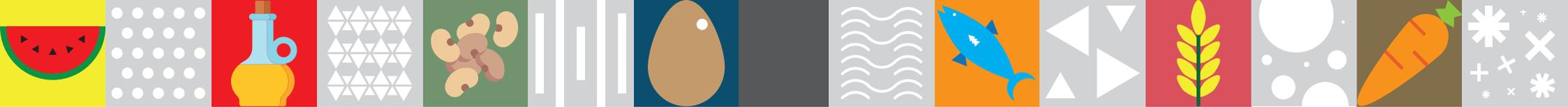
RESUMEN MUESTRAS RECIBIDAS EN EL CNA:

Durante el año 2021 se han registrado en el Centro Nacional de Alimentación un total de 1.621 muestras. En el siguiente gráfico podemos observar la distribución según el tipo de muestras recibidas, distinguiendo las siguientes categorías:



Acceso directo a capítulos





4 Seguridad alimentaria

- ◉ Muestras internas: registradas para los estudios de control de calidad internos, así como para la puesta a punto, validación de métodos y otros usos
- ◉ Muestras externas: enviadas al CNA que no corresponden a ninguno de los programas especificados, es decir muestras para análisis de control oficial (inicial y dirimente), brotes o crisis alimentarias (a excepción de brotes de triquina), muestras judiciales, asesorías externas, etc.
- ◉ Estudios prospectivos: las muestras recibidas para los 3 estudios prospectivos en colaboración con la AESAN y estudios internos del CNA
- ◉ Ensayos de intercomparación: muestras relacionadas con la coordinación y/o participación de los ensayos de intercomparación
- ◉ Programa de resistencias: muestras recibidas en el CNA de acuerdo a la Decisión de Ejecución (UE) 2020/1729 en el marco del programa 10 de vigilancia de resistencias a los antimicrobianos de agentes zoonóticos alimentarios del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025
- ◉ Triquinas: muestras relacionadas con el estudio de triquina derivadas de los controles oficiales para el cumplimiento del Reglamento (EU) 2015/1375, así como las derivadas de brotes de triquina
- ◉ Programa de verificación oficial EE. UU.; muestras recibidas en el CNA para el estudio de determinación de especies, *Listeria* y *Salmonella* en el ámbito del programa de verificación oficial de EE. UU

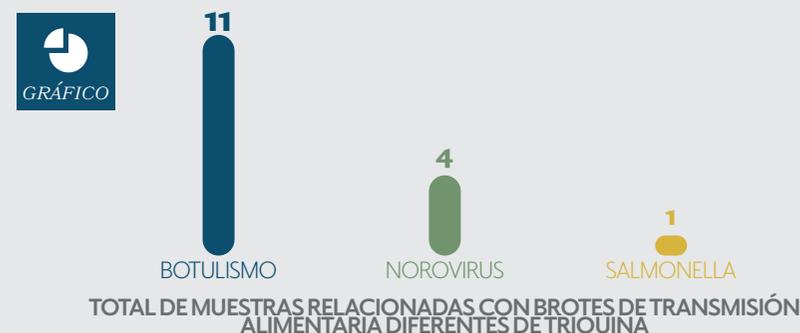
MUESTRAS DERIVADAS DEL ENSAYO PARA LA DETECCIÓN Y TIPIFICACIÓN DE TRIQUINAS:

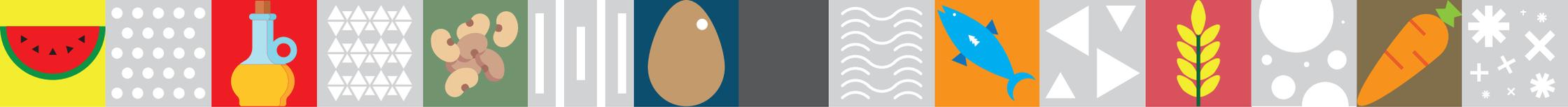
Se recibieron un **total de 59 muestras** para el estudio de Triquina de acuerdo con el Reglamento (UE) 2015/1375 de la Comisión de 10 de agosto de 2015 para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne, procedentes de 5 CC. AA., 49 procedentes de Cataluña y el resto (10) del resto. En relación a los brotes de Triquina durante el año 2021 no se recibió ninguna muestra en el CNA.



MUESTRAS RECIBIDAS IMPLICADAS EN OTROS BROTES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA: CLASIFICADAS DENTRO DE LA CATEGORÍA DE EXTERNAS

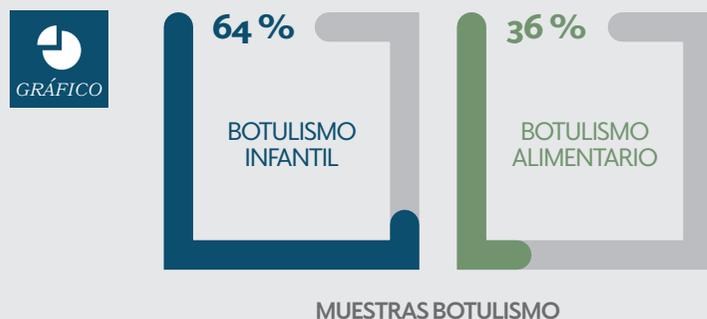
De las **16 muestras recibidas** relacionadas con brotes alimentarios (procedentes de 4 CC. AA.), diferentes a las relaciones con la triquina, las determinaciones realizadas fueron las siguientes:





4 Seguridad alimentaria

De las 11 muestras recibidas para investigación de **toxina botulínica**, el 64 % (7) fueron notificadas como brote de botulismo infantil, solicitándose para ellas adicionalmente la detección de *Clostridium botulinum*.



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

Se recibieron un total de **129 muestras** dentro del Programa de verificación microbiológica oficial en líneas de producción de alimentos listos para consumo (RTE). Estas muestras son tomadas por los Servicios Veterinarios Oficiales de diferentes CC. AA., (7 en total) en las empresas cárnicas autorizadas para la exportación de productos cárnicos de cerdo a EE. UU.

Los métodos analíticos llevados a cabo en el CNA para dar cobertura a ese programa son:

- Detección de la presencia de *Listeria monocytogenes* y de *Salmonella spp* en productos listos para el consumo: 39 muestras.
- Detección de la presencia de *Listeria monocytogenes* en superficies de contacto con los alimentos (FSC) y superficies de no contacto (NFC) con los alimentos: 65 muestras.
- Determinación de especies (cerdo, ave, ovino y bovino): 25 muestras.



Acceso directo a capítulos





4 Seguridad alimentaria

MUESTRAS DE CONTROL OFICIAL Y PROCEDIMIENTOS JUDICIALES:

Durante el año 2021 se recibieron un total de 8 muestras dentro del marco del control oficial (1 muestra para análisis inicial y 7 muestras para análisis dirimente) y 2 muestras relacionadas con procedimientos judiciales, todas ellas son clasificadas en la categoría de muestras externas.

TABLA

GRUPO/SUBGRUPO	TOTAL
DIRIMIENTES	7
JUDICIALES	2
INICIAL	1



4.3.5. ESTUDIOS PROSPECTIVOS

La realización de estudios prospectivos es una tarea de gran interés para obtener datos analíticos de la presencia de potenciales riesgos para la salud de las personas consumidoras y poder proponer, en base a los mismos, las medidas de gestión del riesgo más adecuada.

El Centro Nacional de Alimentación (CNA) tiene un papel primordial en esta importante tarea. Durante el año 2021 las muestras recibidas en el CNA implicadas en los estudios prospectivos, representaron un **18 %** del total, tal y como refleja el gráfico resumen de muestras.

La realización de estos estudios prospectivos, implica además de la realización de los ensayos analíticos, acciones importantes de coordinación con las Comunidades Autónomas, que en la mayoría de las ocasiones son las remitentes de las muestras a petición de la AESAN, así como la elaboración de protocolos de muestreo, la recepción y registro de las muestras y, por último, tras la realización del ensayo, la emisión y envío de los resultados obtenidos.

ESTUDIOS PROSPECTIVOS DE LA AESAN EN COLABORACIÓN CON LAS CC. AA.

Durante el año 2021 se recibieron en el CNA un total de 133 muestras procedentes de 9 CC. AA., para este tipo de estudios, lo que representa el 8 % de las muestras recibidas en el centro. Los realizados este año 2021 fueron:

- 🕒 EP 01 21 ALE. Incidencia del etiquetado precautorio de alérgenos (gluten y huevo)
- 🕒 EP 02 21 ESM. Determinación de la cesión de metales de artículos esmaltados
- 🕒 EP 03 21 OTA. Determinación de Ocratoxina A en jamón y paleta curados y queso madurado.



4 Seguridad alimentaria

Los informes de resultados de los estudios prospectivos se publican anualmente a través de la web de la AESAN:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/estudios_prospectivos.htm 



OTROS ESTUDIOS PROSPECTIVOS DEL CNA

Muestras derivadas del programa de vigilancia de resistencias antimicrobianas:

Estudio de cepas de *E. coli* productora de betalactamasas de espectro ampliado (BLEA), betalactamasas AmpC o carbapenemasas, aisladas en carnes frescas de bovino y porcino, según la Decisión de Ejecución de la Comisión UE 2020/1729 de la Comisión relativa a la vigilancia y la notificación de la resistencia a los antimicrobianos de las bacterias zoonóticas y comensales

Se recibieron en el CNA un total de **530 muestras** de carnes de carne fresca refrigerada de porcino y bovino: recogidas en comercios minoristas para el estudio de *Escherichia coli*.

Alimentos irradiados en la fase de comercialización

Los Estados Miembros en cumplimiento del Real Decreto 348/2001, deben enviar datos a la Comisión Europea del muestreo de productos alimenticios irradiados, en la fase de comercialización, realizándose en el caso de España en el año 2021, un estudio prospectivo de alimentos en la fase de comercialización, susceptibles de ser tratados con radiaciones ionizantes. Se analizaron un total de 156 muestras en el CNA, y la distribución por categorías de productos alimenticios analizados se muestra en el siguiente gráfico.



Acceso directo a capítulos





4 Seguridad alimentaria

Como muestra el gráfico, la mayoría de productos analizados fueron hierbas aromáticas, especias y condimentos vegetales, correspondiendo a un 43 % de las muestras analizadas, seguido de hortalizas y productos a base de hortalizas (26 %).

Del total de **156 muestras**, no hubo ninguna no conformidad.

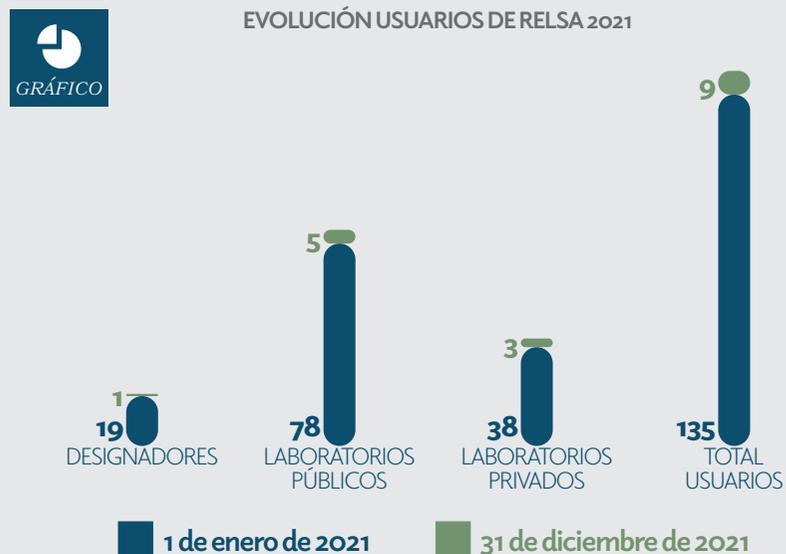
4.3.6. RED DE LABORATORIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (RELSA)

El CNA es coordinador de la aplicación informática de la Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria (RELSA), integrada por laboratorios públicos y privados, que participan en trabajos de Control Oficial (CO) y Otras Actividades Oficiales (OAO), y las autoridades competentes (AC) de las comunidades autónomas o de la Administración General del Estado.

A 31 de diciembre de 2021 se encuentran dados de alta en RELSA 81 laboratorios públicos, 43 privados y 20 AC. Durante 2021 se han dado de alta 7 laboratorios públicos, 4 privados y 1 AC.

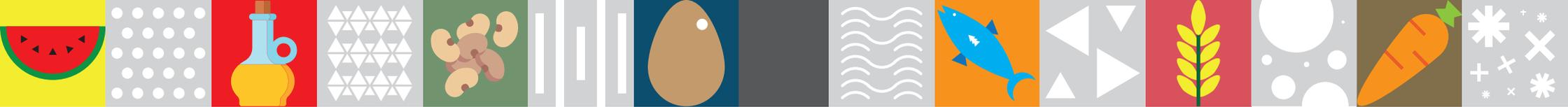
En 2021 se ha aprobado en Comisión Institucional la **Guía para la correcta cumplimentación de los datos en la aplicación por Laboratorios y Designadores** elaborada en forma de preguntas frecuentes, con objeto de mejorar la calidad de la información disponible en la aplicación.

Para promover la coordinación y colaboración entre los laboratorios oficiales y las AC, así como para informar y conseguir el consenso sobre temas relacionados con la Red, durante 2021 el CNA ha convocado a los implicados a 3 Comisiones Permanentes de Seguridad Alimentaria, ha presentado una ponencia en las Jornadas anuales del CNA y ha continuado con las comunicaciones constantes a los usuarios sobre las novedades existentes.



Acceso directo a capítulos





4 Seguridad alimentaria

4.3.7. OTRAS ACTIVIDADES RELEVANTES COMO LABORATORIO NACIONAL DE REFERENCIA (LNR)

ASESORAMIENTO Y ASISTENCIA TÉCNICA:

🕒 Grupos de trabajo:



PARTICIPACIÓN EN LOS GRUPOS DE TRABAJO *AD HOC*

Enamels del Comité de Expertos de Materiales en Contacto con los Alimentos del Consejo de Europa.



PARTICIPACIÓN EN EL GRUPO DE TRABAJO

Métodos de Análisis de Metales Pesados en Alimentos y Piensos.
Red de Laboratorios Agroalimentarios, MAPA.



PARTICIPACIÓN EN EL GRUPO DE TRABAJO DEL COMITÉ CIENTÍFICO AESAN

Para la evaluación de la madera (MDF) en su uso para contacto alimentario.



PARTICIPACIÓN EN EL *VIRTUAL MEETING* DEL GRUPO DE TRABAJO

Antimicrobial Resistance in Food (European Commission) organizado por el WG de Resistencias Antimicrobianas de la Comisión Europea.

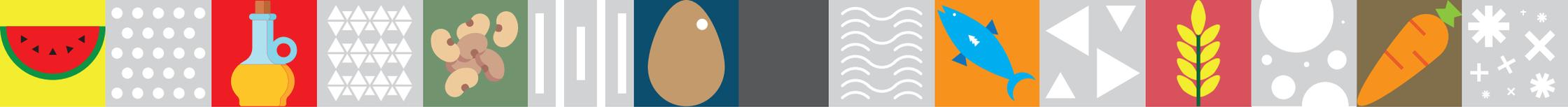


🕒 Guías Técnicas:

- 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 un documento que sirva para recopilar información que incluya datos prácticos desde el punto de vista de los laboratorios
- Participación en el grupo de trabajo específico para la actualización de la guía técnica para ensayos de migración de artículos de cocina, habiéndose publicado en 2021 la 3ª edición del documento, que incluye artículos plásticos, metálicos, siliconas y caucho.

🕒 Colaboración con los Laboratorios Europeos de Referencia.

- Participación en un estudio para la validación de un método de ensayo de PCR para la identificación molecular de especies de *Campylobacter jejuni*, *coli* y *lari*, organizado por el LRUE de Campylobacter.
- Participación en un ejercicio de intercomparación para el método de referencia para la detección de triquina Norma ISO 18743 empleando una nueva formulación de la pepsina, organizado por el LRUE de parásitos.



4 Seguridad alimentaria

- ◉ Coordinación con los laboratorios supervisores de la organización de ejercicios de intercomparación para los laboratorios satélites que realizan control oficial de triquina.

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 2017/625 de controles oficiales. El desarrollo de la actividad se ha realizado de acuerdo al *Procedimiento para la coordinación de laboratorios designados para control oficial de triquina conforme al Reglamento (UE) 2017/625, relativo a los controles oficiales y otras actividades oficiales* aprobado en Comisión Institucional de 19 de diciembre de 2018, en el año 2021 se han organizado cuatro rondas de ejercicios de intercomparación en el que han participado un total de 247 laboratorios satélites. La organización-coordinación se ha llevado a cabo con la actuación conjunta del CNA y 20 laboratorios supervisores de 12 CC. AA.

- ◉ Otras actividades de asistencia técnico-científica.
 - Asistencia técnica a los laboratorios de Salud Pública de Barcelona y Girona enviando cepas ciegas para realizar control de calidad externa y dar apoyo en la acreditación.
 - Revisión aplicación informática PNIR y asesoramiento a la Comisión Nacional del PNIR. Configuración de laboratorios: 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 participan en el PNIR 2022, cumplen los límites y demás criterios analíticos requeridos para el control de residuos de medicamentos veterinarios, plaguicidas y micotoxinas en matrices de origen animal.

4.3.8. PUBLICACIONES:

Las publicaciones científico-técnicas del CNA pueden encontrarse actualizadas en la página web de la AESAN

 <https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/laboratorios/subseccion/publicaciones.htm>





4 Seguridad alimentaria

4.4. LABORATORIO EUROPEO DE REFERENCIA DE BIOTOXINAS MARINAS



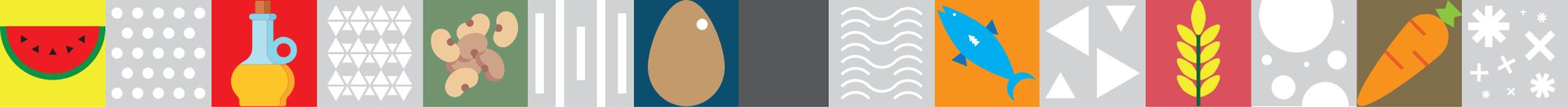
Trabajadores



Se han gestionado **11 consultas** relacionadas con la asistencia técnica y asesoramiento sobre los métodos de referencia

Asesoramiento técnico y científico del EURLBMN en **6 ocasiones**

11 reuniones sobre guías de control microbiológico zonas de producción y biotoxinas marinas, la guía de fitoplancton



4 Seguridad alimentaria

Las funciones del Laboratorio Europeo de Referencia de Biotoxinas Marinas (EURLMB) son las recogidas en el artículo 94 del [Reglamento \(UE\) 2017/625](#), de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, 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.

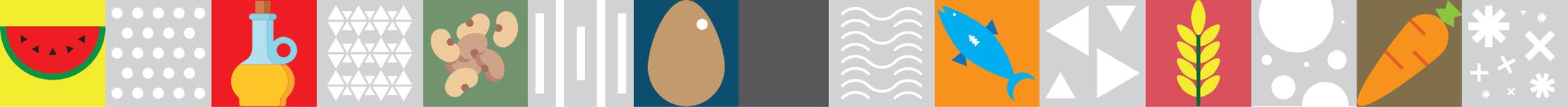


4.4.1. ASISTENCIA TÉCNICA A ESTADOS MIEMBROS DE LA UE Y TERCEROS PAÍSES. MISIONES

El EURLMB coordina las actividades programadas dentro de la red de Laboratorios Nacionales de Referencia (NRL), 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. Durante este periodo cabe destacar la respuesta a 11 consultas relacionadas con la asistencia técnica y asesoramiento sobre los métodos de referencia.

El Laboratorio también atiende consultas recibidas desde los NRLs y laboratorios de terceros países (estos últimos siempre y cuando la Comisión Europea lo considere adecuado) 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.





4 Seguridad alimentaria

4.4.2. ASESORAMIENTO Y SOPORTE CIENTÍFICO

Se trata de una actividad permanente, que durante el 2021 se requirió hasta en 6 ocasiones, dando siempre la asistencia requerida y en los tiempos previstos.

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.

4.4.3. ENSAYOS DE APTITUD

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.

Los ensayos de aptitud se organizaron para los tres grupos de biotoxinas, Lipofílicas, Paralizantes y Amnésicas, con participación de la totalidad de NRLs con actividad en el campo de las biotoxinas.

4.4.4. GUÍAS DE REFERENCIA

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, toxinas y fitoplancton tóxico.

Este año se ha trabajado en las guías de control microbiológico de zonas de producción y biotoxinas marinas, la guía de fitoplancton ya se había completado y entregado a la Comisión el año pasado. Los grupos de trabajo se reunieron en 11 ocasiones.

4.4.5. DESARROLLO DE METODOLOGÍAS ANALÍTICAS

Las tareas de investigación han estado relacionadas con el desarrollo, implementación y optimización de biotoxinas marinas ya existentes o emergentes en las costas europeas.



5

Estrategía para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS)

- 5.1. Observatorio de la Nutrición y Estudio de la Obesidad
- 5.2. Facilitar opciones y entornos más saludables
- 5.3. Premios Estrategia NAOS
- 5.4. Coordinación institucional
- 5.5. Publicaciones

Marian Dal-Re Saavedra
Almudena Rollán Gordo
**VOCAL ASESORA DE
LA ESTRATEGIA NAOS**

Acceso directo a capítulos



MEMORIA AESAN 2021



5 Estrategia de la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS)



Trabajadores



Observatorio de la Nutrición y Estudio de la Obesidad: N° de informes: **3** N° Publicaciones: **17**

ACTUACIONES EN EL ÁMBITO ESCOLAR

- Aprobación del protocolo de criterios mínimos para la evaluación el Programa de control de Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares de la oferta alimentaria en centros escolares (Programa 16 del PNCOCA)
- Estudio participativo sobre percepciones de alimentación saludable, prácticas alimentarias y hábitos de vida saludable en población adolescente: 4 municipios en 1º y 2º de la ESO

REFORMULACIÓN: Evaluación del cumplimiento de los **20** convenios para la aplicación del Plan de mejora en la composición de alimentos y bebidas 2020.

- Muestreo de más de **3.000** productos
- Análisis de la información de **300** empresas y **11.500** establecimientos

PREMIOS ESTRATEGIA NAOS: **52** candidaturas, **32** proyectos finalistas, **7** premios y **13** accésits.



5 Estrategia de la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS)

La Estrategia NAOS (Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad) es una estrategia de salud que, siguiendo la línea de las políticas marcadas por los organismos sanitarios internacionales (Organización Mundial de la Salud, Unión Europea...), tiene como meta invertir la tendencia de la prevalencia de la obesidad en la población mediante el fomento de una alimentación saludable y de la práctica de la actividad física y, con ello, reducir sustancialmente las altas tasas de morbilidad y mortalidad atribuibles a las enfermedades no transmisibles.

Las iniciativas desarrolladas en el marco de la Estrategia NAOS aunque van dirigidas a toda la población, priorizan fundamentalmente las orientadas hacia los niños, los jóvenes y los grupos de población más desfavorecidos, con enfoque de género y evitando las desigualdades en salud. Los principios que rigen la Estrategia NAOS son la equidad, igualdad, participación, intersectorialidad, coordinación y cooperación sinérgicas, con el fin de proteger y promover la salud.

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

El Observatorio de la Nutrición y Estudio de la Obesidad, en adelante el Observatorio, se crea 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. Persigue ser 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.

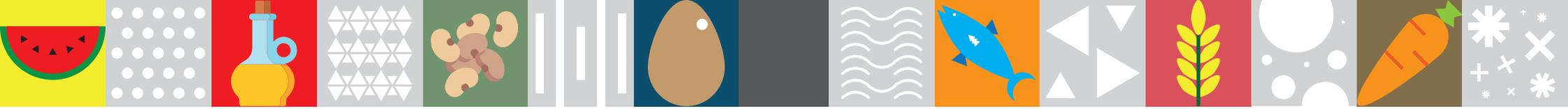
La información, indicadores, actividades y publicaciones científicas realizadas en el marco del Observatorio se publican en el portal web de la AESAN, en la sección específica del Observatorio integrada en el área de la Estrategia NAOS-Nutrición y Actividad Física [AESAN > Nutrición > Observatorio de la nutrición y estudio de la obesidad](#). 

5.1.1. ACTIVIDADES DEL OBSERVATORIO DE LA NUTRICIÓN Y DE ESTUDIO DE LA OBESIDAD DURANTE 2021

-  [Informe preliminar de la evaluación final del cumplimiento de los acuerdos del plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020.](#)
-  [Informe del contenido en sal en los alimentos 2019.](#) Análisis comparativo del contenido en sal en 21 subcategorías de alimentos dentro del plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020 y los indicadores de referencia del contenido en sodio establecidos por la OMS en 64 categorías de alimentos.
-  [Obesidad y pobreza infantil. Radiografía de una doble desigualdad \(Informe breve\).](#)
-  [Actualización de la información sobre la estrategia en base al 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.
- 

La actualización realizada en 2021 se llevó a cabo con los datos más recientes disponibles para cada indicador, siendo especialmente relevantes para esta actualización la Encuesta Europea de Salud en España 2020, la Encuesta de hábitos deportivos 2020 y el informe específico de Evaluación y seguimiento del Código PAOS. También se trabajó con los microdatos de la Encuesta Nacional y Europea de Salud en España 2001-2020 para consolidar los datos y enriquecer la información ofrecida por los indicadores.

Además, en 2021 el Observatorio realizó las siguientes publicaciones que pueden consultarse en el **Anexo VIII**. 



5 Estrategia de la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS)

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

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

PROGRAMA 16 DEL PLAN NACIONAL DEL CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA (PNCOCA 2021-2025): MENÚS ESCOLARES, MÁQUINAS EXPENDEDORAS Y CAFETERÍAS DE LOS CENTROS ESCOLARES.

ESTABLECIMIENTO DE UNOS CRITERIOS MÍNIMOS CONSENSUADOS PARA EL SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE LA OFERTA ALIMENTARIA A LA QUE ACCEDE EL ALUMNADO

En diciembre de 2020 se introdujo, por primera vez, en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA), un programa específico dirigido al **CONTROL OFICIAL de la oferta alimentaria** en centros educativos: [Programa 16 Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares](#). El Programa 16 incluido en el [PNCOCA 2021-2025](#), tiene como objetivo general contribuir a que los centros escolares sean entornos que promuevan una alimentación saludable y sostenible, mediante el fomento y control de la calidad nutricional de los menús escolares y la oferta alimentaria de máquinas expendedoras y cafeterías en centros educativos.



Por mandato de la Comisión Institucional (CI), en diciembre de 2020 se creó un grupo de trabajo en el seno de la Comisión Permanente de Nutrición (CPN) para consensuar un [Protocolo de criterios mínimos comunes para la evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares](#), que fue aprobado por la CPN en diciembre de 2021 y elevado a la CI para su aprobación definitiva.

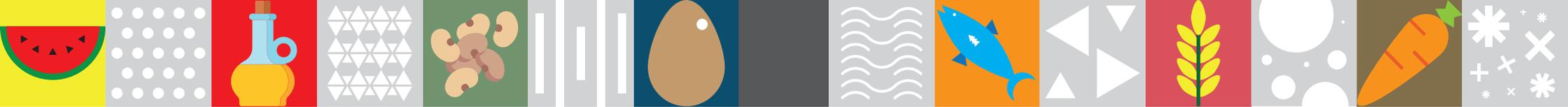


En relación con la oferta en máquinas expendedoras de alimentos y bebidas (MEABs) y cafeterías, el protocolo establece unos criterios nutricionales y de contenido calórico para alimentos y bebidas procesados ofertados en las máquinas de vending o dispensados en cafeterías; además de contemplar la ubicación y la presencia/ausencia de publicidad en las MEABs y la información en materia de alérgenos en productos no envasados dispensados en cafeterías.

Los criterios mínimos para evaluar los menús de los comedores escolares, establecidos con carácter obligatorio, hacen referencia a:

- Frecuencias de consumo de los distintos grupos de alimentos
- Tipo de aceite utilizado en la preparación de los platos
- Utilización de sal yodada para las preparaciones culinarias y uso de concentrados u otros potenciadores del sabor
- Oferta de agua como única bebida
- Oferta de variedades integrales de cereales
- Información a las familias, tutores o personas responsables del alumnado usuario del comedor escolar sobre la programación mensual de los menús
- Disponibilidad de menús especiales para el alumnado que lo requiera, o en su caso, medios de conservación y calentamiento específico para estos menús especiales





5 Estrategia de la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS)

- H. Supervisión de los menús por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética
- I. Criterios de sostenibilidad: Información disponible en relación con la estacionalidad de frutas y hortalizas, el origen de proximidad de los alimentos y la adquisición de alimentos ecológicos

5.2.2. FOMENTAR LA PARTICIPACIÓN CIUDADANA: ESTUDIO CUALITATIVO SOBRE LAS PERCEPCIONES EN ALIMENTACIÓN, PRÁCTICAS ALIMENTARIAS Y HáBITOS DE VIDA SALUDABLES EN POBLACIÓN ADOLESCENTE

En 2021 se realizó la **contratación y el trabajo de campo** de un estudio cualitativo dirigido a identificar, evaluar y analizar las percepciones de alimentación saludable, prácticas alimentarias y hábitos de vida saludables, en escolares de **12 a 14 años**, de primero y segundo de Educación Secundaria Obligatoria, **de cuatro Institutos de Educación Secundaria (IES), localizados en 4 municipios diferentes: Cádiz, Málaga, Palma de Mallorca y Rivas Vaciamadrid.**

Entre los criterios para la selección de los perfiles del alumnado de 1º y 2º de la ESO, se tuvieron en cuenta las variables de edad, sexo y nivel socioeconómico, seleccionándose Institutos de diferentes niveles socioeconómicos. En concreto; barrio vulnerable, zona periurbana, zona de renta media baja y zona de renta media alta.

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

5.2.3.1. 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 fabricación y distribución de alimentos

y la restauración. El principal objetivo del PLAN es mejorar la composición nutricional de varios grupos de alimentos y bebidas, habitualmente presentes en la cesta de la compra, y la oferta de productos y menús fuera del hogar, facilitando las opciones más saludables a los consumidores para ayudar a prevenir el sobrepeso y la obesidad. En total incluye 182 medidas o compromisos sectoriales a los que se han adherido 20 asociaciones sectoriales que representan a casi 300 empresas de 5 sectores de la alimentación: fabricación, distribución, restauración social, restauración moderna y distribución automática (*vending*).

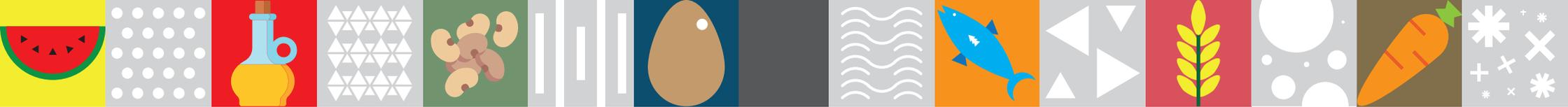
El compromiso de las asociaciones sectoriales y de las empresas a las que representan fue sellado con la firma de 20 convenios, cada uno de los cuales cuenta con una Comisión de Seguimiento con el fin de velar por el cumplimiento de los acuerdos y compromisos establecidos.



En el marco de las comisiones de seguimiento de los convenios del PLAN, la AESAN llevó a cabo 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** con el fin de realizar 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 consiguiendo alcanzar los objetivos de reducción a finales de 2020. El informe, publicado en 2021, recogió los principales resultados y conclusiones de la evaluación intermedia que pusieron de manifiesto el avance en el cumplimiento de los compromisos de reducción de nutrientes seleccionados.

Los objetivos de la evaluación final del Plan son:

1. Determinar el cumplimiento de los acuerdos de reducción de los nutrientes seleccionados (azúcar, sal, grasa total y grasa saturada) en las subcategorías de alimentos incluidas en los acuerdos.
2. Determinar el cumplimiento de los acuerdos cualitativos con los sectores de la fabricación y la distribución.



5 Estrategia de la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS)

3. Determinar el cumplimiento de los acuerdos cuantitativos y cualitativos establecidos con los sectores de restauración social, la restauración moderna y la distribución automática.
4. Identificar los aspectos críticos para un diseño y desarrollo de estrategias de reformulación de alimentos.
5. Identificar futuras áreas de trabajo para seguir mejorando la oferta alimentaria en España.

5.2.4. PUBLICIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DIRIGIDA A MENORES

5.2.4.1. SEGUIMIENTO DEL CÓDIGO DE AUTORREGULACIÓN DE LA PUBLICIDAD DE ALIMENTOS DIRIGIDA A MENORES, PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD Y SALUD (CÓDIGO PAOS)

El vigente Código PAOS establece un conjunto de reglas éticas que guían a las compañías adheridas al mismo 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.

Actualmente, 43 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.

El [informe de seguimiento](#) presentado por AUTOCONTROL, refleja la actividad desarrollada durante el año 2021.

5.2.4.2. BORRADOR DE REAL DECRETO SOBRE REGULACIÓN DE LA PUBLICIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DIRIGIDA AL PÚBLICO INFANTIL

Para dar cumplimiento a las exigencias de la Directiva (UE) 2018/1808, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 14 de noviembre de 2018, y a las recomendaciones de la OMS, desde la AESAN, se propuso la incorporación de perfiles nutricionales para la regulación de la publicidad de alimentos y bebidas dirigida a menores en las negociaciones y debates celebrados entre 2019 y 2021 para la actualización del Código PAOS.

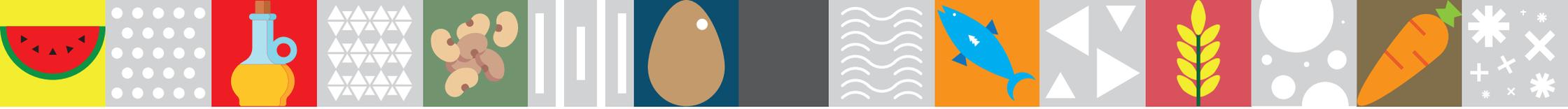
Finalmente, en la reunión de la Comisión de Seguimiento, de 27 de octubre de 2021, se anunció por parte del Ministerio de Consumo la voluntad de adoptar un real decreto que estableciera criterios mínimos en relación con la prohibición de la publicidad dirigida a público infantil de alimentos y bebidas con contenido elevado en determinados nutrientes sobre la base de un modelo de perfiles nutricionales.

5.2.5. ETIQUETADO NUTRICIONAL FRONTAL

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 con anterioridad.

Aunque en España no se ha implementado de forma oficial el uso de un sistema concreto, teniendo en cuenta la amplia presencia del sistema Nutri-Score en los productos comercializados en España y su implementación oficial en países como Francia, Alemania, Luxemburgo, Bélgica y Suiza, así como la comunicación a la Comisión Europea por parte de Países Bajos, se ha diseñado una sección en la página web de la AESAN que incluye información sobre los siguientes aspectos de este modelo de etiquetado:

- Información sobre Nutri-Score, incluida una campaña destinada a la ciudadanía.



5 Estrategia de la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS)

- Información para las empresas sobre cómo deben realizar la solicitud del uso del logo Nutri-Score, a través de la web francesa de Santé Publique France y la documentación que deben presentar a la AESAN.
- Gobernanza de Nutri-score en la que participan Francia, Alemania, Luxemburgo, Bélgica, Suiza, Países bajos y España y que se desarrolla en el marco un comité de dirección formado por representantes de los mencionados países y un comité científico integrado por científicos expertos en nutrición y epidemiología.

Además, España participa activamente en los [órganos de gobernanza de Nutri-Score](#).

Comité de Dirección de Nutri-Score: reúne a representantes de las autoridades nacionales encargadas de la implementación de Nutri-Score en cada país. Su objetivo es 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.

Comité de Científico de Nutri-Score: El Comité Científico está encargado de evaluar, a petición del Comité de Dirección, las posibles evoluciones del sistema Nutri-Score para mejorar la salud de los consumidores, incluida la sinergia con las recomendaciones nutricionales.

En 2021, el CCS ha identificado varias áreas de mejora potencial, para las que se han realizado revisiones bibliográficas y/o modificaciones potenciales del algoritmo relativas a: sistema de puntuación para los aceites vegetales con perfiles nutricionales favorables, el pescado y el marisco; mejorar el poder de discriminación de los productos integrales (*whole grain*); permitir una mejor alineación con recomendaciones para productos muy azucarados o salados.

5.3. PREMIOS ESTRATEGIA NAOS

Los Premios Estrategia NAOS se convocan anualmente, desde el año 2007, con el fin de reconocer y dar mayor visibilidad a aquellas acciones, programas y/o buenas prácticas que entre sus objetivos contribuyan a la prevención de la obesidad, mediante la promoción de una alimentación saludable y la práctica de actividad física regular, dentro del marco de la Estrategia NAOS, en los distintos ámbitos de la sociedad y también buscan promover la cooperación entre las administraciones y los diferentes actores sociales y económicos.

El 22 de abril de 2021, se reunió mediante videoconferencia, el [Jurado encargado de proponer el fallo de los XIV Premios Estrategia NAOS \(edición 2020\)](#), en conformidad con la [Resolución de 15 de septiembre de 2020, de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, por la que se convoca la edición 2020 de los Premios Estrategia NAOS](#).

Para estos XIV Premios Estrategia NAOS, se había recibido un total de 52 solicitudes para las distintas modalidades de premios, con arreglo a la siguiente distribución porcentual:





5 Estrategia de la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS)

Dichas solicitudes fueron pre evaluadas por la AESAN, tal y como se recoge en la norma decimotercera de la convocatoria, en base a los criterios generales de valoración de los premios establecidos en la norma decimosexta de la Resolución. Se seleccionaron **32 proyectos finalistas** para ser evaluados por el Jurado.

Los miembros del Jurado tras la evaluación de los proyectos finalistas resolvieron proponer al Presidente de la AESAN como Premiadados o accésits de esta edición **XIV Premios Estrategia NAOS** los siguientes, tal y como figura en la [Resolución de 30 de junio de 2021](#), por la que se conceden los XIV Premios Estrategia NAOS, edición 2020 y que figuran en el [Anexo IX](#).

Toda la información sobre la XIV edición de los Premios Estrategia NAOS está disponible en la página web [AESAN > Nutrición > Premios NAOS 2020](#).

El **24 de noviembre de 2021**, tuvo lugar el [acto de entrega de los XIII y XIV Premios Estrategia NAOS](#) con la presencia del Ministro de Consumo, el Presidente de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) y Secretario General de Consumo y Juego, y la Directora ejecutiva de la AESAN.



CONVOCATORIA DE LOS XV PREMIOS ESTRATEGIA NAOS, EDICIÓN 2021

El día 28 de septiembre de 2021 se publicó en el B.O.E nº 232 la [convocatoria de los XV Premios Estrategia NAOS, edición 2021](#) mediante Resolución de 21 de septiembre de 2021, de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Ministerio de Consumo. Los Premios Estrategia NAOS 2021 serán fallados en 2022 por un Jurado según el procedimiento establecido en el BOE.

5.4. COORDINACIÓN INSTITUCIONAL

5.4.1. COLABORACIÓN CON EL ALTO COMISIONADO CONTRA LA POBREZA INFANTIL

5.4.1.1. PROYECTO OBESIDAD Y POBREZA INFANTIL (ALADINO-OPI)

El estudio *Obesidad y pobreza infantil* ha sido desarrollado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Ministerio de Consumo y el Alto Comisionado contra la Pobreza Infantil. En él se analizan los datos de la última edición del estudio ALADINO (2019) realizado en escolares de 6 a 9 años, desde una perspectiva de género y desigualdad de renta.

Su principal objetivo es ampliar el conocimiento sobre la relación entre el exceso de peso y la pobreza infantil, para contribuir al desarrollo de estrategias eficaces de lucha contra la obesidad infantil y la desigualdad económica en relación al acceso a los alimentos y a estilos de vida saludables.

5.4.1.2. PLAN NACIONAL DE OBESIDAD INFANTIL

Como respuesta al compromiso del Gobierno en la lucha contra la obesidad infantil, desde Presidencia del Gobierno se decidió impulsar los trabajos para la elabo-



5 Estrategia de la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS)

ración de un Plan Nacional para el abordaje integral de este problema y coordinado por el Alto Comisionado contra la Pobreza infantil.

Dada la experiencia y liderazgo de la AESAN en relación con la vigilancia y la lucha contra la obesidad en España, el Ministerio de Consumo y la AESAN participan activamente en los trabajos para la elaboración del Plan, tanto en el nivel institucional como en la mesa científica y en los distintos grupos de trabajo de carácter técnico: diagnóstico e indicadores, entorno digital, entorno educativo, entorno familiar, entorno sanitario, entorno urbano y ocio y deporte.

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

Desde el año 2008, la AESAN-Estrategia NAOS impulsa y trabaja 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 (CPN). La comisión también se coordina con los ministerios y consejerías correspondientes de Agricultura y de Educación cuando se abordan asuntos que les competen.

En diciembre del 2020, en el seno de la CPN y por mandato de la CI, se constituyó un **subgrupo de trabajo** en el que participaron las siguientes CC. AA.: Andalucía, Aragón, Asturias, Baleares, Canarias, Cantabria, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Cataluña, Galicia, La Rioja, Madrid y Murcia.

Dicho subgrupo aprobó en octubre el **Protocolo de criterios mínimos para la evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares: comedores escolares, máquinas expendedoras de alimentos y bebidas y cafeterías de acuerdo al Programa 16 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025**, que fue elevado para su discusión y aprobación por la CPN en reunión del 15 de diciembre.

5.4.3. COLABORACIÓN CON LA INICIATIVA COSI (CHILDHOOD 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 2021: 4 reuniones, participación en el número especial de la revista Obesity Reviews titulado *From Data to Action: Combatting Childhood Obesity in Europe and Beyond* y colaboración como autores principales en otros artículos científicos en el marco de la iniciativa COSI.

5.5. PUBLICACIONES:

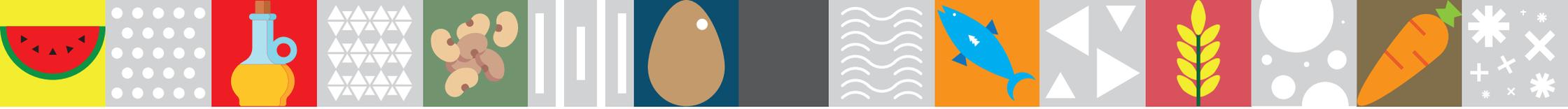
NUTRI-SCORE. INFOGRAFÍA

Se realizaron una infografía y un tríptico sobre el Nutri-Score.



Acceso directo a capítulos





6

Comunicación

- 6.1. Actividad parlamentaria
- 6.2. Informe anual de comunicación
- 6.3. Publicidad
- 6.4. Relación con los medios de comunicación

César Casado de Santiago
VOCAL ASESOR DE COMUNICACIÓN

Acceso directo a capítulos





6 Comunicación



Trabajadores



Noticias y notas de prensa

117



Actualizaciones de la web

689

Número de visitas a la web

3.975.612



Campañas institucionales

1

AESAN EN REDES SOCIALES

Seguidores/suscriptores



10.000



2.700



9.000



1.448



368



Proyectos de anuncios de alimentación y bebida analizados antes de su difusión

4.313



Consultas legales y deontológicas relativas a la publicidad de alimentos y bebidas

590



Resolución por parte del Jurado de la Publicidad de Autocontrol de casos de anuncios ya difundidos

59



Consultas atendidas en el Gabinete Técnico de Autocontrol

634



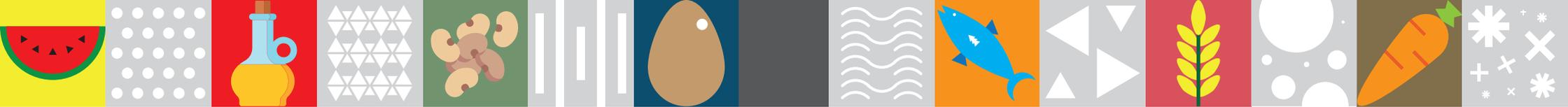
Consultas legales y deontológicas atendidas relacionadas con el Código PAOS

71

CIFRAS DE AUTOCONTROL

Acceso directo a capítulos





6 Comunicación

6.1. ACTIVIDAD PARLAMENTARIA, TRABAJANDO POR LA TRANSPARENCIA

Dentro de la AESAN, se coordina la gestión de las iniciativas parlamentarias. Esta tarea 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 los temas competencia de la AESAN.

En el año 2021 se contestaron un total de 110 iniciativas parlamentarias presentadas en el Congreso, y 38 iniciativas parlamentarias, presentadas en el Senado.

6.2. UN AÑO DE COMUNICACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

La comunicación es una herramienta fundamental en el trabajo diario de la AESAN, para poner en conocimiento de toda la ciudadanía y de las partes interesadas (industria alimentaria, profesionales de la alimentación, otras administraciones públicas, organizaciones de consumidores y usuarios, etc.) toda la actividad que se genera en la Agencia en torno a la seguridad alimentaria y la nutrición.

A través de nuestra página Web se publican todas las novedades y actualizaciones legislativas, las alertas tanto de interés general como por alérgenos o relacionadas con complementos alimenticios, las noticias relevantes de la EFSA, las campañas institucionales, eventos, material divulgativo entre otros contenidos que se actualizan diariamente.



En relación con la comunicación de las alertas alimentarias, en el año 2021 se han realizado 64 publicaciones en la página Web y perfiles en redes sociales de la Agencia relacionadas con riesgos detectados en los alimentos de los que se ha considerado importante avisar a los consumidores.

En relación a las novedades legislativas durante 2021 se han publicado entorno a las 100.

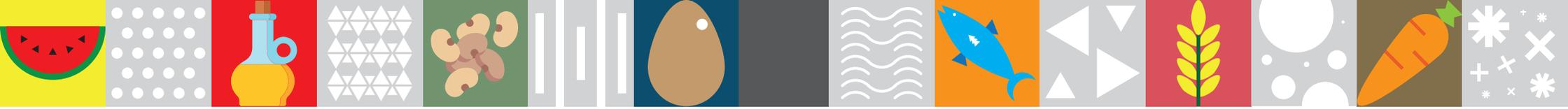
Se han publicado 10 materiales divulgativos en formato online y 5 vídeos para redes sociales.

En cuanto a los boletines periódicos, además de los del Punto Focal de la EFSA, mensualmente se publica el BOLETÍN DIGITAL AENSAN que recoge las noticias, novedades legislativas, campañas institucionales, publicaciones y eventos relacionados con la AESAN y las noticias sobre la EFSA.



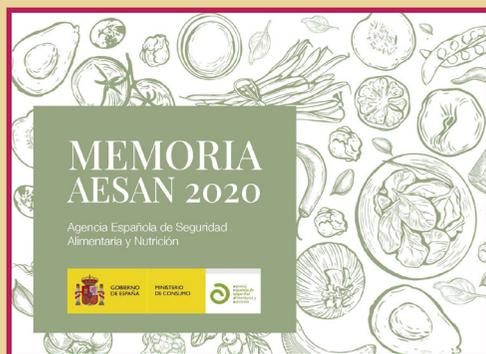
Acceso directo a capítulos





6 Comunicación

- Y como todos los años, publicamos la MEMORIA ANUAL AESAN 2020 que recoge las actividades desarrolladas en la Agencia en el marco de los objetivos y líneas de trabajo establecidos en defensa de la seguridad alimentaria basada en la inocuidad de los alimentos y la nutrición, como garantía de acceso a unas dietas saludables y sostenibles tanto cultural como con el medio ambiente, poniendo en el centro a las personas consumidoras y sus actuales preocupaciones



Durante el 2021 se han llevado a cabo 689 actualizaciones de los contenidos de los portales web de la AESAN.



ACTUALIZACIONES WEB POR PORTAL/SECCIONES

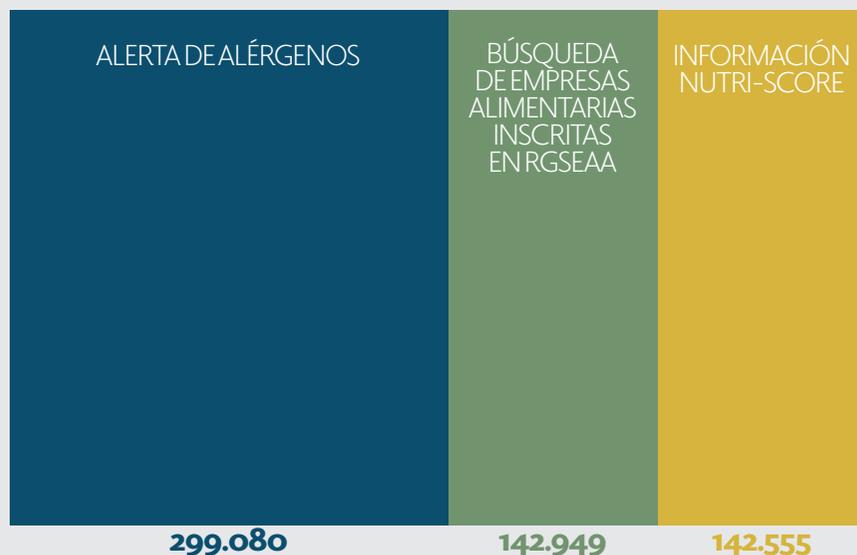
Acceso directo a capítulos





6 Comunicación

El número de visitas registradas a la página web de la AESAN durante 2021 han sido 3.975.612, con un promedio por día de 10.892 visitas y el 62 % de las mismas se han realizado desde fuera de España.



SECCIONES MÁS VISITADAS DE LA PÁGINA WEB DE LA AESAN 2021

La AESAN mantiene un perfil activo en las 5 redes sociales principales, Twitter, Facebook, Instagram, LinkedIn y YouTube, adaptando los contenidos y el estilo a las características de cada una de ellas. Las redes sociales cobran un especial protagonismo a la hora de difundir a toda la ciudadanía alertas de interés general y por la presencia de alérgenos en los alimentos, ya que es deber de esta Agencia como miembro de la red de alerta alimentaria dar la mayor difusión posible a esta información. También se han publicado contenidos relacionados con la celebración de eventos y recomendaciones sobre seguridad alimentaria y nutrición.

Datos aproximados de la actividad de las redes sociales durante 2021:

- Twitter: más de **10.000** seguidores, con un total de **359** tuits y **205.700** visitas
- Facebook: más de **2.600** seguidores, **560** visualizaciones de fotos y **70** clicks en enlaces
- Instagram: más de **9.000** seguidores, con **100** publicaciones, **2** reels y **16** vídeos subidos
- LinkedIn: más de **1.448** seguidores, más de **280** visualizaciones de contenidos y **130** apariciones en búsquedas
- YouTube: **368** suscriptores, **80** vídeos subidos y **490.000** visualizaciones de contenidos

Acceso directo a capítulos





6 Comunicación

6.3. PUBLICIDAD:

6.3.1. CAMPAÑA INSTITUCIONAL:

Durante el año 2021 se realizó una campaña institucional sobre la [Información sobre el modelo Nutri-Score](#).



6.3.2. OTRAS CAMPAÑAS:

En colaboración con otras autoridades nacionales e internacionales durante el año 2021 la AESAN colaboró y participó activamente en la difusión de las siguientes campañas publicitarias:

👉 **Campaña EFSA - AESAN #EUChooseSafeFood - La UE elige alimentos seguros:** España fue uno de los 10 países de la UE seleccionados para poner en marcha esta campaña organizada por la EFSA que tiene como objetivo generar confianza en los consumidores y consumidoras en España a la hora de elegir los alimentos que consumen, explicando de forma simultánea el papel que desempeña la ciencia en la tarea de garantizar la seguridad alimentaria.



Acceso directo a capítulos





6 Comunicación



En colaboración con el Gabinete de Comunicación del Ministerio de Consumo:

- **Beneficios de la Dieta Mediterránea:** se subió a redes sociales el 22 de marzo de 2021 y en ella se explicaban los aspectos característicos de la dieta mediterránea.

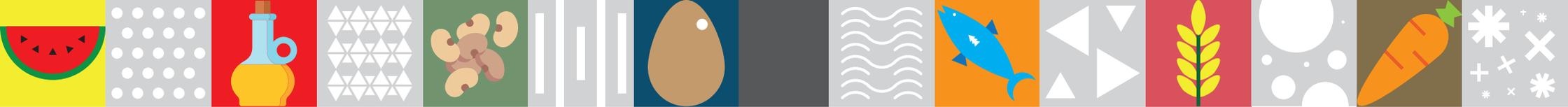


- **Campaña de estatuas del Azúcar:** la presentó el Ministro de Consumo el 23 de octubre de 2021. Consistió con acción en vivo por una alimentación saludable y para aumentar la conciencia del alto consumo de azúcar en niños y las consecuencias para su salud. Se expusieron estatuas de azúcar de niños en tamaño real en Atocha: *En España cada niño de entre 9 y 12 años consume de media al año 33,4 kg de azúcar. El equivalente al peso medio de un niño de entre 10 y 11 años.*



Acceso directo a capítulos





6 Comunicación

- **Campaña consumo de frutas y verduras de temporada:** campaña difundida en redes sociales con las frutas y verduras de temporada de cada mes del año, para fomentar el consumo de alimentos de temporada y el comercio de proximidad, favoreciendo la sostenibilidad con el medioambiente.



6.3.3. 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.

- 🕒 **Actividades de seguimiento directo:** Para el correcto desempeño de esta competencia, cuyo pilar fundamental es el control del cumplimiento de los criterios establecidos en el Reglamento (CE) N° 1924/2006, de 20 de diciembre, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos, toda la normativa actualizada se encuentra en el enlace: [AESAN > Seguridad nutricional > Normativa](#)



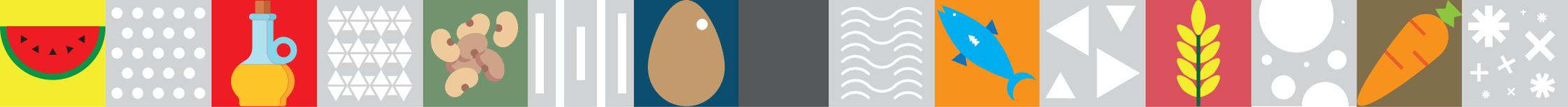
Las actividades de seguimiento directo tienen por objeto analizar la publicidad de alimentos emitida en los distintos medios de comunicación, pero fundamentalmente en televisión, si bien está adquiriendo una importancia creciente la publicidad emitida a través de Internet y las nuevas tecnologías.

- 🕒 **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 (2020). Autocontrol coopera con la AESAN, realizándose un seguimiento conjunto de dicha actividad a través de una Comisión de la

Acceso directo a capítulos





6 Comunicación

AESAN-Autocontrol que se reúne periódicamente para analizar y evaluar la misma:

- Asesoramiento y consulta previa Autocontrol (*Copy advice*®).
- Resolución extrajudicial de reclamaciones Autocontrol (Jurado de la Publicidad)
- Actividad específica de AUTOCONTROL en el marco del Acuerdo de coregulación de la Publicidad de Alimentos y Bebidas dirigida a menores (Código PAOS)

6.4. RELACIÓN CON LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Durante 2021 elaboraron 117 noticias (incluidas notas de prensa) relacionadas con la actividad de la agencia, disponibles en la página web.

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. Durante el año 2021 se atendieron 56 solicitudes de información por parte de medios de comunicación.

Acceso directo a capítulos



MEMORIA AESAN 2021

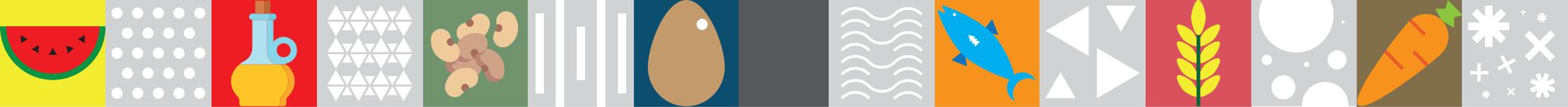


Anexos

Acceso directo a capítulos



MEMORIA AESAN 2021



Anexos



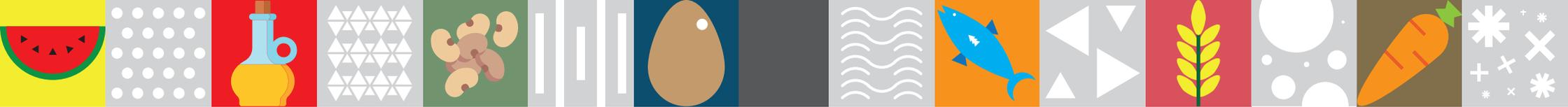
Anexo I Actividades realizadas por miembros de la AESAN en las redes científicas en 2021

REDES	Nº	OBJETIVOS	Nº REUNIONES
Communication expert network	5	Promover la coherencia en el proceso de comunicación de riesgos, así como garantizar una cooperación adecuada con respecto a las campañas de información pública la EFSA y los Estados miembros	2
Scientific Network on Zoonoses Data Collection & AMR	6	Asesorar y ayudar a la EFSA en todos los asuntos científicos y prácticos relacionados con la recopilación, notificación y análisis de datos sobre el seguimiento de zoonosis; agentes zoonóticos, contaminantes microbiológicos y resistencia a los antimicrobianos en alimentos, piensos y animales, brotes de origen alimentario y encefalopatías espongiformes transmisibles (EET) en bovinos, pequeños rumiantes y especies distintas de los bovinos y pequeños rumiantes en la Unión Europea	2
Scientific Network on Food Consumption Data	7	Proporciona un foro para el intercambio de opiniones entre expertos sobre metodologías para la recogida y cotejo de datos sobre el consumo y composición de alimentos y otros datos relacionados. También actúa como punto de contacto entre la EFSA y los Estados miembros para coordinar la recopilación de información sobre el consumo de alimentos de alta calidad, actualizada y armonizada	1
Scientific Network on Food Contact Materials	8	Facilitar la cooperación científica en las actividades y enfoques de evaluación de riesgos relativos a los materiales en contacto con alimentos que son de interés mutuo para los Estados miembros, Noruega e Islandia, Suiza y los países candidatos a la UE y la EFSA	

REDES	Nº	OBJETIVOS	Nº REUNIONES
Scientific Network on Novel Foods	10	Facilitar el intercambio de información entre las personas evaluadoras del riesgo de los nuevos alimentos y armonizar la presentación de objeciones motivadas de seguridad a las notificaciones de nuevos alimentos que sean alimentos tradicionales en terceros países no pertenecientes a la Unión Europea	1
PESTICIDES. Pesticide Steering Committee	13	Planificar y vigilar el proceso de evaluación de riesgos; integrar los procesos de evaluación de riesgos y establecimiento de LMR; coordinar con la Agencia Europea de Sustancias y Preparados Químicos (ECHA); asesorar sobre la priorización en el desarrollo y la actualización de documentos de orientación de evaluación de riesgos	2
Chemical monitoring data collection	14	Asesorar y ayudar a la EFSA en todos los asuntos científicos y prácticos relacionados con la recopilación, análisis y notificación de datos sobre los resultados de los productos químicos. Llevar el seguimiento en alimentos y piensos cuando la EFSA recopila los datos y evalúa los resultados de los programas de seguimiento llevados a cabo por los Estados miembros y realiza evaluaciones de exposición	1

Acceso directo a capítulos





Anexos



Anexo II

Grupos de trabajo y expertos de la Comisión Europea en los que ha participado la AESAN en 2021

GRUPOS DE TRABAJO O DE EXPERTOS DE LA COMISIÓN EUROPEA CON PARTICIPACIÓN DE LA AESAN EN 2021	Nº
Grupo de Expertos sobre contaminantes agrícolas	4
Grupo de Expertos sobre contaminantes industriales y medioambientales	6
Grupo de Expertos sobre contaminantes orgánicos persistentes	2
Grupo de Expertos sobre aditivos alimentarios	9
Grupo de Expertos sobre aromas alimentarios	3
Grupo de Expertos sobre enzimas alimentarias	2
Grupo de Expertos sobre materiales en contacto con alimentos	7
Grupo de Trabajo de Coordinadores de Crisis Alimentarias (óxido de etileno)	3
Grupo de Trabajo sobre Higiene de los Alimentos	2
Grupo de Expertos sobre controles oficiales de productos de origen animal	2
Grupo de Expertos de Criterios Microbiológicos de la Comisión Europea	2
Grupo de Expertos de Moluscos Bivalvos	1
Grupo de Expertos sobre legislación Alimentaria general y sostenibilidad de los sistemas alimentarios	1
Plataforma de la UE sobre pérdidas y desperdicio de alimentos	5
Grupo de Expertos de legislación Alimentaria general y sostenibilidad de los sistemas alimentarios	1
Grupo de Expertos de EET de la Comisión Europea	3
Grupo de trabajo para la revisión de la Comunicación de la Comisión sobre sistemas de gestión de la seguridad alimentaria	4
EFSA Network (Bienestar Animal)	2

GRUPOS DE TRABAJO O DE EXPERTOS DE LA COMISIÓN EUROPEA CON PARTICIPACIÓN DE LA AESAN EN 2021	Nº
Centro de Referencia de la UE para el bienestar de las aves de corral y otros pequeños animales de granja	1
Centro de Referencia de la UE para el bienestar del porcino	1
Grupo de Expertos sobre Nuevos alimentos	10
Grupo de trabajo HoA sobre especies botánicas empleadas en complementos alimenticios	3
Grupo de expertos sobre complementos alimenticios y alimentos enriquecidos	1
Reunión conjunta Grupo de Expertos sobre complementos alimenticios y alimentos enriquecidos y Grupo de Expertos sobre alimentos para grupos específicos	1
Taskforce para el establecimiento de niveles máximos vitaminas y minerales, complementos alimenticios y alimentos enriquecidos	3
Grupo de trabajo de expertos sobre New Genomic Techniques	1
Comité de Dirección de NutriScore	6
Comité Permanente de Plantas, Animales, Alimentos y Piensos, sección residuos de plaguicidas	4
Comité Permanente de Plantas, Animales, Alimentos y Piensos, sección nuevos alimentos y seguridad toxicológica de la cadena alimentaria	5
Comité Permanente de Plantas, Animales, Alimentos y Piensos, sección de seguridad biológica de la cadena alimentaria	4
Comité Permanente de Plantas, Animales, Alimentos y Piensos, sección de legislación alimentaria general	5
Comité Permanente de Plantas, Animales, Alimentos y Piensos, sección de alimentos y piensos modificados genéticamente y riesgos medio ambientales)	8

Acceso directo a capítulos





Anexos



Anexo III Órganos colegiados y de coordinación

REUNIONES DE ÓRGANOS COLEGIADOS Y DE COORDINACIÓN DURANTE 2021	Nº
Comisión Nacional de Coordinación en materia de Alimentación Animal	3
Comisión Nacional de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano (SANDACH)	2
Comité de Medicamentos Veterinarios [CODEM-Vet]	11
Comité de Disponibilidad de Medicamentos Veterinarios (CODI-VET)	3
Comisión Nacional del Plan Nacional de Investigación de Residuos de Medicamentos Veterinarios (CN-PNIR)	1
Plan de Apoyo para las personas afectadas por alergias alimentarias	1
Recomendaciones sobre el consumo de Bebidas energéticas	3
Comisión Nacional de Bioseguridad	8
Grupo de Trabajo Técnico del Consejo Interministerial de Organismos Modificados Genéticamente	7



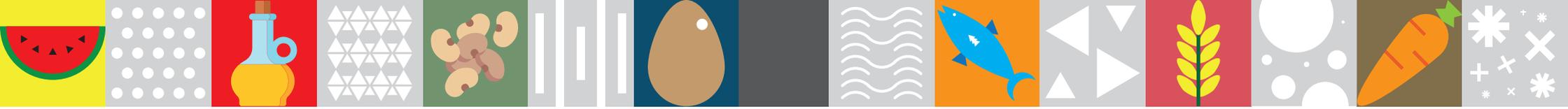
Anexo IV Reuniones nacionales

REUNIONES A NIVEL NACIONAL EN LAS QUE HA PARTICIPADO LA AESAN EN 2021	Nº
Grupo de Trabajo sobre Interpretación del Reglamento nº 2073/2005	1
Grupo de Trabajo de seguimiento del Real Decreto 1086/2020	3
Grupo de Trabajo de Control Oficial de Productos de Origen Animal	1
Grupo de Trabajo sobre alimentos con características tradicionales	1
Grupos de Trabajo mixtos bienestar animal	10
Grupo de Trabajo de Bienestar Animal	1
Grupo de Trabajo estudio Guía de buenas prácticas para la prevención de Anisakis en la cadena de suministros de productos de la pesca	1
Grupo de Trabajo atún congelado	1
Mesa del mercurio	1
Grupo de trabajo sobre Anisakis	1
Grupo de trabajo de moluscos JACUMAR	1



Acceso directo a capítulos





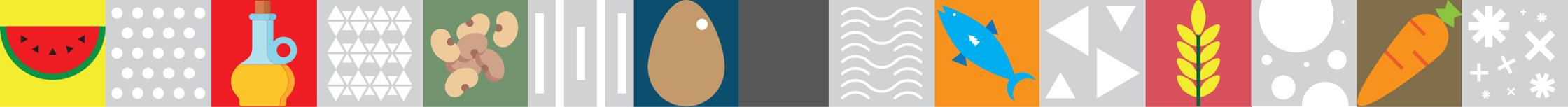
Anexos



Anexo V
Reuniones del Codex Alimentarius

REUNIONES DEL CODEX ALIMENTARIUS	
	<u>32ª reunión del Comité del Codex de Principios Generales, del 8 al 17 de febrero de 2021. Participó la AESAN.</u>
	<u>5ª reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Aromáticas, del 20 al 29 de abril de 2021.</u>
	<u>14ª reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes en Alimentos, del 3 al 13 de mayo de 2021. Participó la AESAN.</u>
	<u>41ª reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, del 17 al 25 de mayo de 2021. Participó la AESAN.</u>
	<u>25ª reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos, del 31 de mayo al 8 de junio de 2021.</u>
	<u>25ª reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos en los Alimentos, del 12 al 20 de julio de 2021.</u>
	<u>52ª reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, del 26 de julio al 3 de agosto de 2021. Participó la AESAN.</u>

REUNIONES DEL CODEX ALIMENTARIUS	
	<u>52ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, del 1 al 10 de septiembre de 2021. Participó la AESAN.</u>
	<u>35ª reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros, del 20 de septiembre al 27 de octubre de 2021 (por correspondencia).</u>
	<u>46ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, del 27 de septiembre al 7 de octubre de 2021. Participó la AESAN.</u>
	<u>8ª reunión del Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Resistencia a los Antimicrobianos, del 4 al 13 de octubre de 2021.</u>
	<u>27ª reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites, del 18 al 26 de octubre de 2021.</u>
	<u>44ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius, del 8 al 18 de noviembre de 2021. Participó la AESAN.</u>
	<u>42ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, del 19 de noviembre al 1 de diciembre de 2021. Participó la AESAN.</u>



Anexos



Anexo VI Validación de métodos analíticos

MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS			
MÉTODO	ANALITO	MATRIZ	OBJETO DE LA VALIDACIÓN
PNTCNA_MP_030 (ICP-MS)	Metales/elementos	Simulantes acuosos y extractos acuosos materiales	Acreditación
PNTCNA_MP_030 (ICP-MS)	Cromo y mercurio	Acético 3 %	Validación completa - ampliación LEBA
PNTCNA_MP_030 (ICP-MS)	Cromo	Acético 4 %	Validación completa - ampliación LEBA
HPLC-FLD / LC-MS / MS	Fenol	Simulantes de alimentos A, B, D1	Validación completa

RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS			
MÉTODO	ANALITO	MATRIZ	OBJETO DE LA VALIDACIÓN
Confirmación cuantitativo LC-MS/MS	Macrólidos (6 analitos)	Músculo de porcino	Validación completa
Cribado LC-MS/MS	Antibióticos multifamilia (55 analitos)	Músculo	Validación completa

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS			
MÉTODO	ANALITO	MATRIZ	OBJETO DE LA VALIDACIÓN
PNTCNA_PD004	Plaguicidas	Tomate/Lechuga/Naranja/Pera	Validación Completa
PNTCNA_PD007	Plaguicidas	Tomate/Lechuga/Naranja/Pera	Validación Completa
PNTCNA_PD004	Plaguicidas	Manzana/Plátano/Fresa	Validación Complementaria
PNTCNA_PD007	Plaguicidas	Mandarina/Manzana/Plátano/Fresa/Zanahoria/Calabacín/Berenjena	Validación Complementaria
PNTCNA_PD009	Plaguicidas	Grasa de Cerdo	Validación Completa
PNTCNA_PD013	Plaguicidas	Aceite de Oliva	Validación Completa
PNTCNA_PD014	Plaguicidas	Uva pasa	Validación Completa
PNTCNA_PD014	Plaguicidas	Arroz/Maíz/Garbanzo/Uva pasa	Validación Completa
PNTCNA_PD014	Plaguicidas	Avena/Centeno	Validación Complementaria
PNTCNA_PD015	Plaguicidas	Nata	Validación Completa
PNTCNA_PD015	Plaguicidas	Pollo, Panga, Huevo, Leche, Miel, Nata	Validación Completa

Acceso directo a capítulos





Anexos



Anexo VI (continuación)
Validación de métodos analíticos

ANALITO	MATRICES	MÉTODO	FECHA REALIZACIÓN	Nº DE LABORATORIOS/ PARTICIPANTES CC. AA.	Nº DE LABORATORIOS RESULTADOS SATISFACTORIOS
RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS					
54 anti-bióticos de diferentes familias	Músculo porcino	Criba y/o confirmación (microbiológicos y/o físico-químicos)	Noviembre	21/13	12
MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA					
Detección de triquina	Carne	Método de digestión enzimática	Junio	32/17	32
Detección de Anisakis	Pescado	Método de digestión enzimática	Junio	14/10	14
Recuento de E.coli por NMP en moluscos bivalvos	Mejillones	Recuento de E.coli por NMP en moluscos	Octubre	29/12	28
Detección de Listeria monocytogenes	Producto cárnico listo para consumo	Recuento de Listeria monocytogenes ISO 11290-1	Octubre	47/15	47
Detección de toxina estafilocócica	Atún en conserva	Método de Referencia LRUE detección enterotoxinas estafilocócicas Norma ISO 19020	Octubre	16/11	16

ANALITO	MATRICES	MÉTODO	FECHA REALIZACIÓN	Nº DE LABORATORIOS/ PARTICIPANTES CC. AA.	Nº DE LABORATORIOS RESULTADOS SATISFACTORIOS
TOXINAS Y CONTAMINANTES DEL PROCESADO					
	Tè verde deshidratadas	Fotoluminiscencia	Abril-noviembre	16	15
	Semillas de sésamo deshidratada	Termoluminiscencia	Abril-noviembre	22	18
Detección de alimentos irradiados	Concha de mejillón Cáscara de nuez Espina de melva Cáscara de almendra Papaya desecada Kiwi desecado	Radicales específicos de irradiación	Abril-noviembre	24	18
TOXINAS Y CONTAMINANTES DEL PROCESADO					
Acrilamida	Cereales infantiles	Cada laboratorio con el método de su elección	Octubre	13	12
Ocratoxina A	Vino	Cada laboratorio con el método de su elección	Octubre	16	14

Acceso directo a capítulos





Anexos



Anexo VI (continuación) Validación de métodos analíticos

MÉTODO	ANALITO	MATRIZ	OBJETO DE LA VALIDACIÓN
BIOTECNOLOGÍA			
PNTCNA_MG_085	Detección de soja en alimentos mediante ELISA (Ridascreen® FAST SOYA R-Biopharm)	Alimentos	Validación completa
PNTCNA_MG_086	Detección de apio en alimentos mediante PCR en tiempo real con kit comercial SureFood® ALLERGEN Celery de R-Biopharm	Alimentos	Validación completa
PNTCNA_MG063	Detección de la presencia de cacahuete en alimentos mediante ELISA (RIDASCREEN® Peanut R-Biopharm)	Alimentos	Validación completa por cambio de kit del fabricante
PNTCNA_MG_067	Detección de la presencia de huevo en alimentos mediante ELISA (RIDASCREEN® FAST Ei/EGG PROTEIN R_BIOPHARM)	Alimentos	Validación adicional y bajada de LD
PNTCNA_MG_059	Determinación de Soja 305423	Alimentos	Validación completa y ampliación de la LEBA
PNTCNA_MG_059	Determinación de Maíz 5307	Alimentos	Validación completa y ampliación de la LEBA
PNTCNA_MG_059	Determinación de Maíz 4114	Alimentos	Validación completa y ampliación de la LEBA
PNTCNA_MG_069	Determinación de Soja305423	Alimentos	Validación completa y ampliación de la LEBA
PNTCNA_MG_069	Determinación de Maíz 5307	Alimentos	Validación completa y ampliación de la LEBA
PNTCNA_MG_069	Determinación de Maíz 4114	Alimentos	Validación completa y ampliación de la LEBA



Anexo VII-A Ensayos intercomparación

MÉTODO	ANALITO	MATRIZ	OBJETO DE LA VALIDACIÓN
TOXINAS Y CONTAMINANTES DEL PROCESADO			
UPLC-MSMS	Deoxivalenol	Pasta seca	Ampliación LEBA
CG-EM	Ésteres de ácidos grasos de: 3-CLO-RO-1,2-PROPANODIOL (3-MCPD), 2-CLO-RO-1,3-PROPANODIOL (2-MCPD) y 2,3-EPOXI-1-PROPANOL (GLICIDOL)	Preparados líquidos para lactantes y de continuación	Validación completa
CG-EM	Furano y metilfuranos	Café	Acreditación
Espectroscopía de resonancia electrónica	Alimentos irradiados	Manzana desecada	Validación completa
Termoluminiscencia	Alimentos irradiados	Especias	Validación completa

Acceso directo a capítulos





Anexos



TABLA

Anexo VII-B

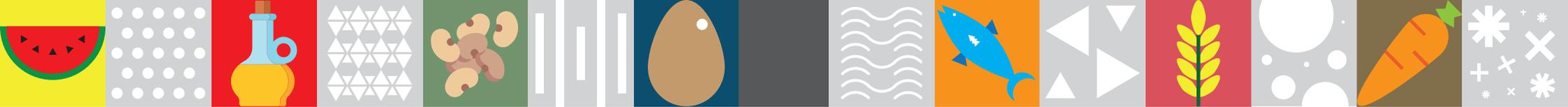
Ensayos intercomparación organizados por el laboratorio europeo de referencia

ANALITO	MATRICES	MÉTODO	FECHA REALIZACIÓN
MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA			
Detección de <i>Salmonella</i> spp. (RIVM)	Huevos	Norma ISO 6579-1	Marzo 2021
Detección de <i>Campylobacter</i> (LR-UE) Campylobacter: National Veterinary Institute. Uppsala)	Leche cruda	Norma ISO 10272-1	Marzo 2021
Recuento de <i>Campylobacter</i> (LR-UE) Campylobacter: National Veterinary Institute. Uppsala)	Repollo	Norma ISO 10272-2	Marzo 2021
Detección de enterotoxinas estafilocócicas (ANSES)	Leche y atún	Norma ISO 19020	Marzo 2021
Detección de larvas de <i>Anisakis</i> L3 (ISS)	Pescado	PNTCNA_TE029	Marzo 2021
Detección de larvas de <i>Trichinella</i> según Reglamento 2015/1375 (ISS)	Carne	Norma ISO 18743	Marzo 2021
Identificación de especies de larvas de <i>Trichinella</i> a nivel de especie por método molecular (ISS)	Larvas de <i>Trichinella</i>	PCR multiplex	Marzo 2021
Recuento de estafilococos coagulasa-positivos (ANSES)	Queso	Norma ISO 6888-2	Octubre 2021
Tipificación de <i>E. coli</i> STEC (ISS)	Cepas <i>E. coli</i>	ISO/TS 13136	Noviembre 2021
Recuento de <i>E. coli</i> por NMP en moluscos	Mejillones	Norma ISO 16649-3	Junio 2021

ANALITO	MATRICES	MÉTODO	FECHA REALIZACIÓN
MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA			
Aislamiento de <i>E. coli</i> productor de ESBL/AmpC/ Carbapenemasas (LR-UE Resistencias antimicrobianas: DTU Food)	Carne de bovino	Isolation of ESBL-, AmpC- and Carbapenemase-producing <i>E. coli</i> from fresh meat. LR-UE	Septiembre 2021
Detección de Norovirus GI y GII y virus de la Hepatitis A (Livsmedelsverket)	Fresas congeladas	ISO 15216-2	Septiembre 2021
Recuento de Norovirus GI y GII y virus de la Hepatitis A (Livsmedelsverket)	Hepatopáncreas	ISO 15216-1	Abril 2021
RESISTENCIAS ANTIMICROBIANAS			
Determinación de resistencias frente a los antibióticos de cepas de <i>Escherichia coli</i> y <i>Salmonella</i> spp. (LR-UE Resistencias antimicrobianas: DTU Food)	Cepas de <i>Escherichia coli</i> y <i>Salmonella</i> spp.	PNTCNA_AR001	Octubre 2021
Aislamiento y determinación de resistencias a los antibióticos de cepas de <i>E. coli</i> productor de ESBL/AmpC/ Carbapenemasas (LR-UE Resistencias antimicrobianas: DTU Food)	Cepas de <i>Escherichia coli</i>	PNTCNA_AR001	Septiembre 2021
BIOTECNOLOGÍA			
Determinación de OMG (EURL-GMFF-CT 01/2021)	Rapeseed meal Mezcla de harinas	Determinación de OMG (EURL-GMFF-CT 01/2021)	Marzo 2021
Determinación de OMG (EURL-GMFF-CT 01/2022)	Paté de carne Harina de maíz	PCR en tiempo real	Octubre 2021

Acceso directo a capítulos





Anexos



Anexo VII-B (continuación)

Ensayos intercomparación organizados por el laboratorio europeo de referencia

ANALITO	MATRICES	MÉTODO	FECHA REALIZACIÓN
TOXINAS Y CONTAMINANTES DEL PROCESADO			
Furano, 2-metilfurano y 3-metilfurano	Cereales	CG-EM	Abril
Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (BaA, Cry, BbF, BaP y PAH4)	Plant material	HPLC-FLD	Mayo
CONTAMINANTES			
MOSH/MOAH	Papel/cartón	GC/FID	Febrero
MOSH/MOAH	Solución en hexano	GC/FID	Julio
MOAH	Integración de cromatogramas	GC/FID	Diciembre
PLAGUICIDAS			
Plaguicidas	Semillas de sésamo	LC-MS/MS	Febrero
Plaguicidas	Berenjena	PNTCNA_PD_004 PNTCNA_PD_007	Febrero
Plaguicidas	Torta de semillas de colza	PNTCNA_PD_006 PNTCNA_PD_011	Marzo
Plaguicidas	Huevo	PNTCNA_PD_010 PNTCNA_PD_012	Abril
RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS			
Ésteres de esteroides (VFSR)	Pelo bovino	LC-MS/MS	Mayo
Cloranfenicol (ANSES)	Músculo de pavo	LC-MS/MS	Junio
Corticosteroides (VFSR)	Orina bovino y porcino	LC-MS/MS	Noviembre



Anexo VIII

Publicaciones del Observatorio de la Nutrición y Estudio de la Obesidad



Methodology and implementation of the WHO European Childhood Obesity Surveillance Initiative (COSI). Obesity Reviews. 2021; Nov;22 Suppl 6:e13215. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/obr.13215>



Socioeconomic differences in food habits among 6- to 9-year-old children from 23 countries—WHO European Childhood Obesity Surveillance Initiative (COSI 2015/2017). Obesity Reviews. 2021; Nov;22 Suppl 6:e13211. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/obr.13211>



Waist circumference and waist-to-height ratio in 7-year-old children—WHO Childhood Obesity Surveillance Initiative. Obesity Reviews. 2021; Nov;22 Suppl 6:e13208. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/obr.13208>



Parental Perceptions of Children's Weight Status in 22 Countries: The WHO European Childhood Obesity Surveillance Initiative: COSI 2015/2017. Obesity Facts. 2021; Published online: November 5, 2021. <https://www.karger.com/Article/FullText/517586>



Situación ponderal de la población escolar de 6 a 9 años en España: resultados del estudio ALADINO 2019. Nutrición Hospitalaria. <https://www.nutricionhospitalaria.org/articles/03618/show>



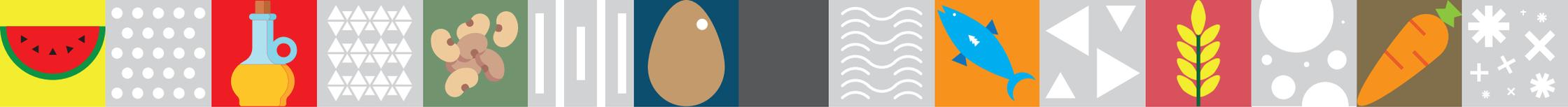
Intervención grupal de promoción de hábitos saludables en el ámbito laboral: Programa IPHASAL. Med. segur. trab. vol.67 no.262 Madrid ene./mar. 2021 Epub 15-Nov-2021. <https://dx.doi.org/10.4321/so465-546x2021000100003>



Socioeconomic inequalities in overweight and obesity among 6- to 9-year-old children in 24 countries from the World Health Organization European region. Obes Rev 2021 Jun 28;e13213. doi: 10.1111/obr.13213. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/34184399/>

Acceso directo a capítulos





Anexos



Anexo VIII (continuación) Publicaciones del Observatorio de la Nutrición y Estudio de la Obesidad



Heterogeneous contributions of change in population distribution of body mass index to change in obesity and underweight. NCD Risk Factor Collaboration (NCD-RisC) *Elife*. 2021 Mar 9;10:e60060. doi: 10.7554/eLife.60060. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/33685583/>



Childhood overweight and obesity in Europe: changes from 2007 to 2017. *Obesity Reviews*. 2021;e13226. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/obr.13226>



Socioeconomic Disparities in Physical Activity, Sedentary Behaviour and Sleep Patterns Among 6–9-Year-Old Children from 24 Countries in the WHO European Region. *Obes Rev*. 2021 Jul 7;e13209. doi: 10.1111/obr.13209. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/34235843/>



Urban and rural differences in frequency of fruit, vegetable, and soft drink consumption among 6–9-year-old children from 19 countries from the WHO European Region. *Obes Rev*. 2021 Jul 7;e13207. doi: 10.1111/obr.13207. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/34235832/>



Physical Activity, Screen Time, and Sleep Duration of Children Aged 6–9 Years in 25 Countries: An Analysis within the WHO European Childhood Obesity Surveillance Initiative (COSI) 2015–2017



Obes Facts. 2021;14(1):32–44. doi: 10.1159/000511263. Epub 2020 Dec 22. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/33352575/>

Thinness, overweight, and obesity in 6– to 9-year-old children from 36 countries: The World Health Organization European Childhood Obesity Surveillance Initiative—COSI 2015–2017. *Obesity Reviews*. 2021;e13214. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/obr.13214>



Anexo IX Premios Estrategia NAOS 2020

PREMIO ESTRATEGIA NAOS DE ESPECIAL RECONOCIMIENTO a UNICEF España, a propuesta del Ministerio de Consumo y la AESAN, por el importante trabajo que viene realizando en el marco de la Convención sobre los Derechos del Niño de 1989, que reconoce el derecho de todos los niños y niñas al más alto nivel posible de salud, y específicamente el derecho a una buena nutrición.



PREMIO ESTRATEGIA NAOS A LA PROMOCIÓN DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN EL ÁMBITO FAMILIAR Y COMUNITARIO, al Programa Juntos: sano para ti, sano para los dos, presentado por el Ayuntamiento de Murcia-Servicio de Salud Pública. Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.



PREMIO ESTRATEGIA NAOS A LA PROMOCIÓN DE LA PRÁCTICA DE LA ACTIVIDAD FÍSICA EN EL ÁMBITO FAMILIAR Y COMUNITARIO, al proyecto MOEVAP Program. Monitorización, evaluación y prescripción del ejercicio físico, presentado por el Ayuntamiento de Villacañas y la Universidad de Castilla-La Mancha. Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.



PREMIO ESTRATEGIA NAOS A LA PROMOCIÓN DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN EL ÁMBITO ESCOLAR al proyecto Plan de Frutas y Hortalizas de Canarias: evolución en la mejora de hábitos de alimentación saludables, presentado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria. Comunidad Autónoma de las Islas Canarias.



PREMIO ESTRATEGIA NAOS A LA PROMOCIÓN DE LA PRÁCTICA DE LA ACTIVIDAD FÍSICA EN EL ÁMBITO ESCOLAR al proyecto Claudio on the move, presentado por CEIP Claudio Sánchez Albornoz. Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.



PREMIO ESTRATEGIA NAOS EN EL ÁMBITO SANITARIO al Programa Paziente Bizia - Paciente Activo. Educación en autocuidados de igual a igual, presentado por Osakidetza (Programa de Paziente Bizia - Paciente Activo). Comunidad Autónoma del País Vasco.

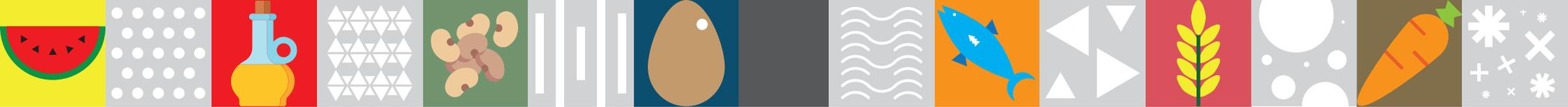
EL PREMIO ESTRATEGIA NAOS EN EL ÁMBITO LABORAL quedó desierto.



PREMIO ESTRATEGIA NAOS A LA INICIATIVA EMPRESARIAL al Proyecto Educativo La Pandi. Taller de alimentación saludable, presentado por Sakata Seed Ibérica, S.L.U. Comunidad Valenciana.

Acceso directo a capítulos





Anexos



Anexo IX (continuación) Premios Estrategia NAOS 2020

Y conceder los accésits siguientes: (continuación)

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



1º accésit al proyecto Día Nacional de la Nutrición (DNN), presentado por FESNAD. Comunidad de Madrid.



2º accésit al proyecto Programa Carballiño cardiosaludable: prevención de enfermedades cardiovasculares a través de una intervención comunitaria individual, presentado por el Servizio Galego de Saúde (SERGAS). Comunidad Autónoma de Galicia.

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



1º accésit al proyecto ITINERA2: fomento y adherencia de la actividad física en población mayor mediante monitorización remota y gamificación, presentado por la Escuela de Salud del Ayuntamiento de Tineo - Fundación CTIC. Principado de Asturias.



2º accésit al proyecto Videojuegos activos frente a la obesidad y el sedentarismo en niños y niñas de 9 a 11 años: una propuesta disruptiva, presentado por el Grupo GROWTH, Exercise, Nutrition and Development (GENUD). Comunidad Autónoma de Aragón.

De la modalidad ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN EL ÁMBITO ESCOLAR:



1º accésit al Programa recreo saludable, presentado por la Consejería de Agricultura y la Consejería de Sanidad de la Junta de Extremadura. Comunidad Autónoma de Extremadura.



2º accésit al proyecto Programa Hemengoak-de aquí, presentado por el Organismo Autónomo de Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona-Iruña. Comunidad Foral de Navarra.

De la modalidad ACTIVIDAD FÍSICA EN EL ÁMBITO ESCOLAR:



1º accésit al proyecto El camino de PIEFcitos: unidos por una educación física saludable y sostenible, presentado por el CEIP Cristóbal Colón. Villaverde alto. Comunidad de Madrid.



2º accésit al proyecto PACO: pedalea y anda al colegio, presentado por la Facultad de Ciencias del Deporte. Universidad de Granada. Comunidad Autónoma de Andalucía.

De la modalidad ÁMBITO SANITARIO:



1º accésit al proyecto Mejora de los hábitos alimenticios de los asistentes al consejo dietético de atención primaria mediante el uso de una aplicación móvil de nutrición; proyecto SAIBI educa, presentado por la Universidad de Sevilla. Comunidad Autónoma de Andalucía.



2º accésit al proyecto Desde la gastronomía a la nutrición en las dietas hospitalarias. Una revolución posible, presentado por la Clínica Universidad de Navarra. Comunidad de Madrid.

De la modalidad ÁMBITO LABORAL:



1º accésit al proyecto Posa't en marxa! Activa't a la feina! (¡Ponte en marcha! ¡Actívate en el trabajo!), presentado por el Ayuntamiento de Mataró. Comunidad Autónoma de Cataluña.

De la modalidad INICIATIVA EMPRESARIAL:



1º accésit al proyecto Alimentar x amor: educando en hábitos saludables a las nuevas generaciones durante la pandemia COVID-19 a través del movimiento alimentando el cambio, presentado por Danone S.A. Comunidad Autónoma de Cataluña.

2º accésit al proyecto Sistema de estructuración de aceites como estrategia de mejora del contenido y perfil de ácidos grasos de productos frescos (acrónimo: ANPROCAF), presentado por Embutidos del Centro S.A. Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

Acceso directo a capítulos



MEMORIA AESAN 2021

Memoria AESAN 2021

EDITA:
AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

©2022

NIPO: 069-20-006-2

