

2024



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición



MEMORIA AESAN

AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN
Alcalá, 56 - 28014 Madrid
www.aesan.gob.es

PRESIDENTE
Bibiana Medialdea García
Andrés Barragán Urbiola

DIRECTORA EJECUTIVA
Isabel Peña-Rey Lorenzo
Ana López-Santacruz Serraller

SECRETARIA GENERAL
Lucía Gestal Souto

SUBDIRECTOR GENERAL DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA
Victorio Teruel Muñoz

SUBDIRECTORA GENERAL DE CONTROL OFICIAL Y ALERTAS
Paloma Cervera Lucini

SUBDIRECTORA GENERAL DE NUTRICIÓN
Almudena Rollán Gordo

VOCAL ASESORA. COOPERACIÓN CIENTÍFICA E INTERNACIONAL
Icíar Fierros Sánchez-Cuenca

VOCAL ASESORA. COMUNICACIÓN Y RELACIONES INSTITUCIONALES
Mª Aranzazu López Franco

DIRECTORA DEL CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN
Ana López-Santacruz Serraller
Juana Bustos García de Castro

COORDINACIÓN EDITORIAL
Mª Aranzazu López Franco
Victoria Ruiz García

EDITA:
© Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030
Agencia española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)
<https://cpage.mpr.gob.es/>

NIPO: 236-24-022-X
Fecha edición: 2025
Diseño y maquetación: Editorial MIC

índice

1. LA AESAN

- 1.1. ¿Quiénes somos?
- 1.2. La AESAN en cifras
- 1.3. Organización institucional
- 1.4. Eventos y actos institucionales 2024

2. ASUNTOS GENERALES

- 2.1. Gestión de recursos humanos
- 2.2. Formación
- 2.3. Tecnologías de la información e informática
- 2.4. Asuntos jurídicos
- 2.5. Convenios y acuerdos de colaboración
- 2.6. Atención a la ciudadanía
- 2.7. Actividad parlamentaria

3. EVALUACIÓN DE RIESGOS

- 3.1. Comité Científico de la AESAN
 - 3.1.1. Miembros del Comité Científico
 - 3.1.2. Informes del Comité Científico
 - 3.1.3. Secretaría del Comité Científico
- 3.2. Otras actividades de evaluación de riesgos a nivel nacional
 - 3.2.1. Bases de datos
- 3.3. Colaboración con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)
 - 3.3.1. Punto Focal de la EFSA en España
 - 3.3.2. Gestión y coordinación de redes científicas



4. DESARROLLO NORMATIVO

- 4.1. Normativa nacional
- 4.2. Normativa europea (UE)
- 4.3. Normativa internacional (CODEX)
- 4.4. Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (CIOA)

5. SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 5.1. Gestión de riesgos
 - 5.1.1. Coordinación institucional
 - 5.1.2. Guías de buenas prácticas nacionales y comunitarias
 - 5.1.3. Gestión del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos
- 5.2. Control oficial
 - 5.2.1. Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2021-2025
 - 5.2.2. Planes coordinados de control
 - 5.2.3. Recopilación de datos
 - 5.2.4. Auditorías de la Comisión Europea y de terceros países
- 5.3. Red de alertas alimentarias
 - 5.3.1. Red de alerta alimentaria de asistencia y cooperación
 - 5.3.2. Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI)
 - 5.3.3. Red de Asistencia y Cooperación Administrativa (ACA)
- 5.4. Centro Nacional de Alimentación
 - 5.4.1. Actividades relevantes como Laboratorio Nacional de Referencia (LNR)
 - 5.4.2. Participación en grupos de trabajo
 - 5.4.3. Actividad analítica
 - 5.4.4. Sistema de calidad Norma UNE-EN ISO/IEC 17025
 - 5.4.5. Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria (REALSA)



- 5.4.6. Otras actividades y publicaciones científico-técnicas
- 5.5. Laboratorio de Biotoxinas Marinas
- 5.5.1. Principales funciones y actividades del Laboratorio de Biotoxinas Marinas en 2024
- 5.5.2. Actividades del Laboratorio de Referencia de la Unión Europea para el control de las Biotoxinas Marinas (EURLMB)

6. NUTRICIÓN, ACTIVIDAD FÍSICA Y PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD

- 6.1. Observatorio de la nutrición y estudio de la obesidad. Vigilancia de la obesidad y sus factores determinantes
- 6.2. Actuaciones para transformar el entorno obesogénico
- 6.3. Iniciativas para la promoción de estilos de vida saludables
- 6.4. Coordinación institucional y trabajos en el ámbito internacional

7. GESTIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA

- 7.1. Datos presupuestarios
- 7.2. Contratos administrativos gestionados
- 7.3. Inversiones realizadas

8. COMUNICACIÓN

- 8.1. Informe anual de comunicación
- 8.2. Publicaciones
- 8.3. Redes Sociales
- 8.4. Publicidad
- 8.5. Relación con los medios de comunicación

CARTA DE LA DIRECTORA EJECUTIVA

Este año 2024 la AESAN ha celebrado los 50 años de la creación del Centro Nacional de Alimentación (CNA), laboratorio adscrito a la AESAN desde su creación en 2002. El CNA comenzó su andadura en el año 1974, centrando su actividad en el campo del control de productos alimenticios, y ha realizado una contribución muy relevante a lo largo de su historia en la resolución de crisis alimentarias, tales como la del aceite de colza o la del Prestige. Este centro abarca prácticamente todos los ámbitos analíticos de la seguridad alimentaria, tanto para los riesgos químicos como para los biológicos. Sirve, además, de puente entre los laboratorios europeos de referencia y los más de 100 laboratorios autonómicos (y algunos municipales) que realizan el control oficial de los alimentos en nuestro país, a los que el CNA coordina y ofrece toda la formación y la asistencia científica y técnica necesaria. El papel del CNA ha evolucionado, por tanto, de ser el único laboratorio de control de alimentos en España en sus inicios a ser el laboratorio de seguridad alimentaria más importante de nuestro país, punta de lanza de la metodología analítica y el timón que dirige a los laboratorios que controlan los alimentos hoy en día. Las redes de laboratorios de control oficial de alimentos de la Unión Europea, en su mayoría coordinadas por el CNA como laboratorio nacional de referencia, dan estabilidad y fiabilidad al sistema de control oficial de alimentos, contribuyendo a la protección de la salud pública como bandera.

Para conmemorar su aniversario hemos celebrado diversos actos, entre los que destaca la Jornada

por el Día Mundial de la Seguridad Alimentaria que tuvo lugar en el CNA el 6 de junio, y que contó con profesionales de alto nivel, científicos y divulgadores en sus dos mesas redondas para abordar el tema de “Una sola salud en el contexto de la alimentación” y “La alimentación, desigualdades sociales y salud”. También en su sede celebramos el Simposio sobre materiales en contacto con los alimentos, organizado conjuntamente por el EDQM (Consejo de Europa) y la AESAN, bajo el título “Recent developments in food contact materials and articles”.

Por último, quiero destacar también la Jornada de puertas abiertas que se realizó como parte de las actividades recogidas en la Semana de la Ciencia e Innovación de la Comunidad de Madrid. Esta jornada permitió acercar las funciones del CNA, su historia y sus distintos laboratorios a los ciudadanos que lo solicitaron.

Como directora del CNA durante cuatro años, para mí ha sido un lujo poder culminar mi etapa a la cabeza del centro con un año tan especial, lleno de recuerdos y de emociones, y estoy orgullosa de haber abanderado los numerosos actos y eventos que han permitido visibilizar el papel tan importante que ha tenido, y tiene, el CNA para la sociedad española.

En la AESAN, como en años anteriores, hemos mantenido y colaborado en una producción normativa importante relacionada con la seguridad alimentaria y la nutrición, con la publicación de 100 normas entre nacionales y comunitarias en las

que hemos participado junto con otros ministerios y Estados miembros. Destacan el real decreto por el que se aprueba el reglamento de reutilización del agua por el que se permite el uso de las aguas regeneradas en el ámbito de la empresa alimentaria, así como el reglamento sobre *Listeria monocytogenes*, el reglamento sobre propiedades saludables de monacolina K o la no renovación de las autorizaciones de los aromas de humo.

También hemos seguido trabajando en la tramitación del proyecto de real decreto para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos y en la regulación de la publicidad de alimentos y bebidas dirigida a menores.

En cuanto a la red de alerta alimentaria, ha aumentado el número de notificaciones durante 2024 en torno a un 10 %. El informe anual 2023 sobre el Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria que analiza todos los datos de controles del año anterior indica que el porcentaje de cumplimiento de la legislación es del 77,5 %. Somos cerca de 7.000 profesionales de las administraciones públicas trabajando en este ámbito de la mano para garantizar que los alimentos que consume la población española son seguros.

En cuanto al Laboratorio de Biotoxinas Marinas, que es el otro laboratorio adscrito a la AESAN, se han reforzado los recursos, lo que permitirá asumir los importantes retos que el laboratorio tiene por delante, entre los que destacan la acreditación para la realización de programas de ensayos de aptitud y la actividad europea para el proyecto 2025-2027.

En coordinación con las comunidades autónomas, hemos puesto en marcha una actividad a medida (tailor-made activities, TMA), financiada por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), para establecer un coordinador de comunicación nacional a nivel europeo en el ámbito de la seguridad alimentaria, y coordinar las actividades de comunicación tanto de la AESAN como de la EFSA con las diferentes regiones de España dentro del Marco europeo de comunicación coordinada.

Además, la AESAN sigue reforzando sus actuaciones para 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, con especial énfasis en aquellos sectores más vulnerables.

En ese sentido, un hito importante fue la publicación del informe final de la última edición 2023 del Estudio ALADINO, de Vigilancia de la Alimentación, Actividad física, Desarrollo INfantil y Obesidad en España, cuyo objetivo principal es profundizar en el conocimiento científico del estado nutricional y el desarrollo de los niños y niñas de 6 a 9 años. A pesar de que los resultados del estudio muestran unas cifras elevadas, se ha producido una mejora respecto a ALADINO 2019, con un descenso de 4,5 % en el exceso de peso. Otro dato preocupante del estudio es que en entornos familiares con un menor nivel de ingresos se observa que las prevalencias de exceso de peso, sobrepeso y obesidad son más elevadas, y continúan sin cambios de mejora.

Estos resultados no hacen sino animarnos a seguir trabajando para revertirlos, cambiando hábitos de consumo, como que aumente el consumo de fruta y verdura, disminuya el consumo de bebidas azucaradas y alimentos precocinados, o que disminuya el uso de pantallas y aumenten las actividades al aire libre.

Para incidir en estos mensajes, la AESAN desarrolló la campaña “Desayunar, almorzar y merendar ¡NO TE LOS PUEDES SALTAR!” con el objetivo de crear conciencia de su importancia y contribuir a construir un entorno alimentario favorable que facilite a los consumidores la elección de alimentos y bebidas que conformen dietas nutritivas, saludables y sostenibles, lo que proporciona beneficios a su salud humana y la del planeta y mejora su calidad de vida, reduciendo el riesgo de enfermedades y los costes económicos asociados.

Por último, quiero resaltar que todo esto no sería posible sin el compromiso y el trabajo en equipo desarrollado por las personas que formamos la AESAN, los cuales trabajamos en la sombra cada día guiados por una profunda vocación de servicio público. Por ello, quiero agradecer a mis compañeros y compañeras su profesionalidad, dedicación y esfuerzo, ya que es gracias a ellos por lo que la AESAN sigue consiguiendo un año más sus objetivos para garantizar el acceso de la ciudadanía a una alimentación segura, saludable y sostenible.

► **Ana López-Santacruz Serraller**, Directora ejecutiva de la AESAN





1. LA AESAN

1. LA AESAN

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, saludable y sostenible.

Es un Organismo Autónomo, adscrito orgánicamente al Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, a través de la Secretaría General de Consumo y Juego y funcionalmente al Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, al Ministerio de Sanidad y al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Cuenta con una plantilla de 187 trabajadores distribuidos entre su sede de Madrid y dos laboratorios: el Centro Nacional de Alimentación con sede en Majadahonda (Madrid) y el Laboratorio de Biotoxinas Marinas, ubicado en Vigo (Pontevedra). Toda la información sobre nuestra agencia puedes consultarla en la [web de la AESAN](#).



1.2. LA AESAN EN CIFRAS

Datos económicos

Presupuesto: 19.544.390,00 €
Gasto: 17.301.215,32 €
Inversiones realizadas: 2.731.541,89 €
 ▷ Tecnologías de la información: 171.347,23 €
 ▷ Equipamientos: 1.753.161,48 €
 • Obras: 144.360,69 €

Área jurídica

- 99 normas UE aprobadas
- 1 norma nacional aprobada

Comité Científico

- 5 Informes aprobados
- 39 reuniones del Comité y sus grupos de trabajo

Red de Alerta Alimentaria

856 expedientes gestionados:

- 397 alertas
- 306 informaciones
- 145 rechazos en frontera
- 8 novedades

Datos de RRHH

Personal funcionario: 166
Personal laboral: 21
Total: 187

Punto Focal de la EFSA

- 13 boletines de punto focal publicados
- 33 reuniones de coordinación con la EFSA
- 41 organizaciones colaboradoras con la EFSA

CNA

Más de 400 laboratorios coordinados

- 9 ensayos de intercomparación
- 31 validaciones de métodos de análisis
- 1312 muestras analizadas

LMB: EURLBM

- 585 muestras analizadas
- 27 laboratorios coordinados
- 3 Programas de ensayos de aptitud organizados

Nutrición, actividad física y prevención de la obesidad:

Observatorio de la Nutrición y Estudio de la Obesidad:

- ▷ 3 informes sobre vigilancia de obesidad
- ▷ 3 intervenciones para transformar el entorno obesogénico:
 - 1 estudio y trabajo técnico
 - 1 iniciativa para la promoción de estilos de vida saludables

Registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos:

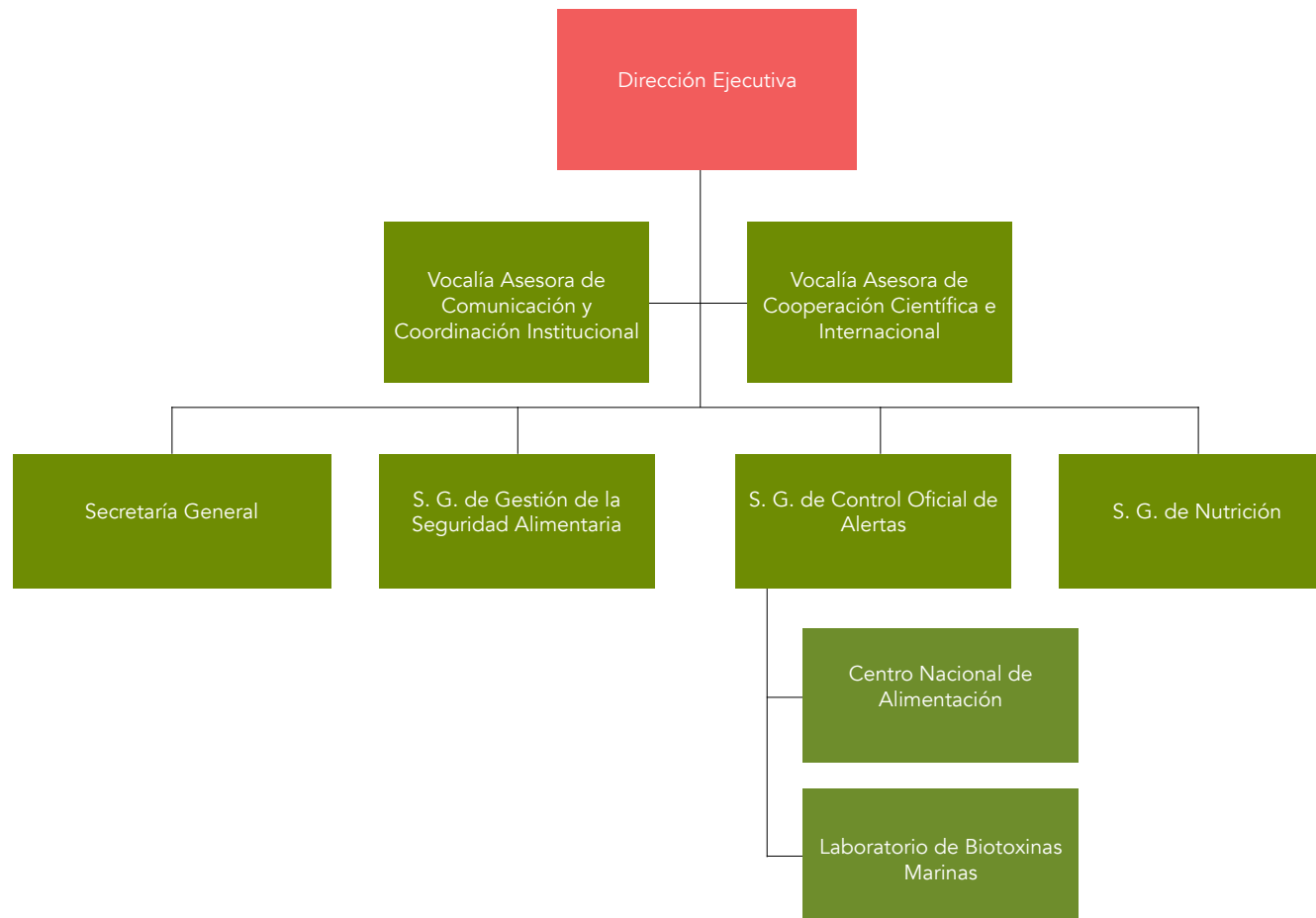
- 8411 tramitaciones de nuevas industrias
- 2525 nuevos productos notificados en la AESAN:
- 1207 nuevos productos notificados por las comunidades autónomas
- 54 expedientes de alimentos para Usos Médicos Especiales
- 231 expedientes de alimentos para Usos Médicos Especiales para financiación por el sistema nacional de salud

Control oficial

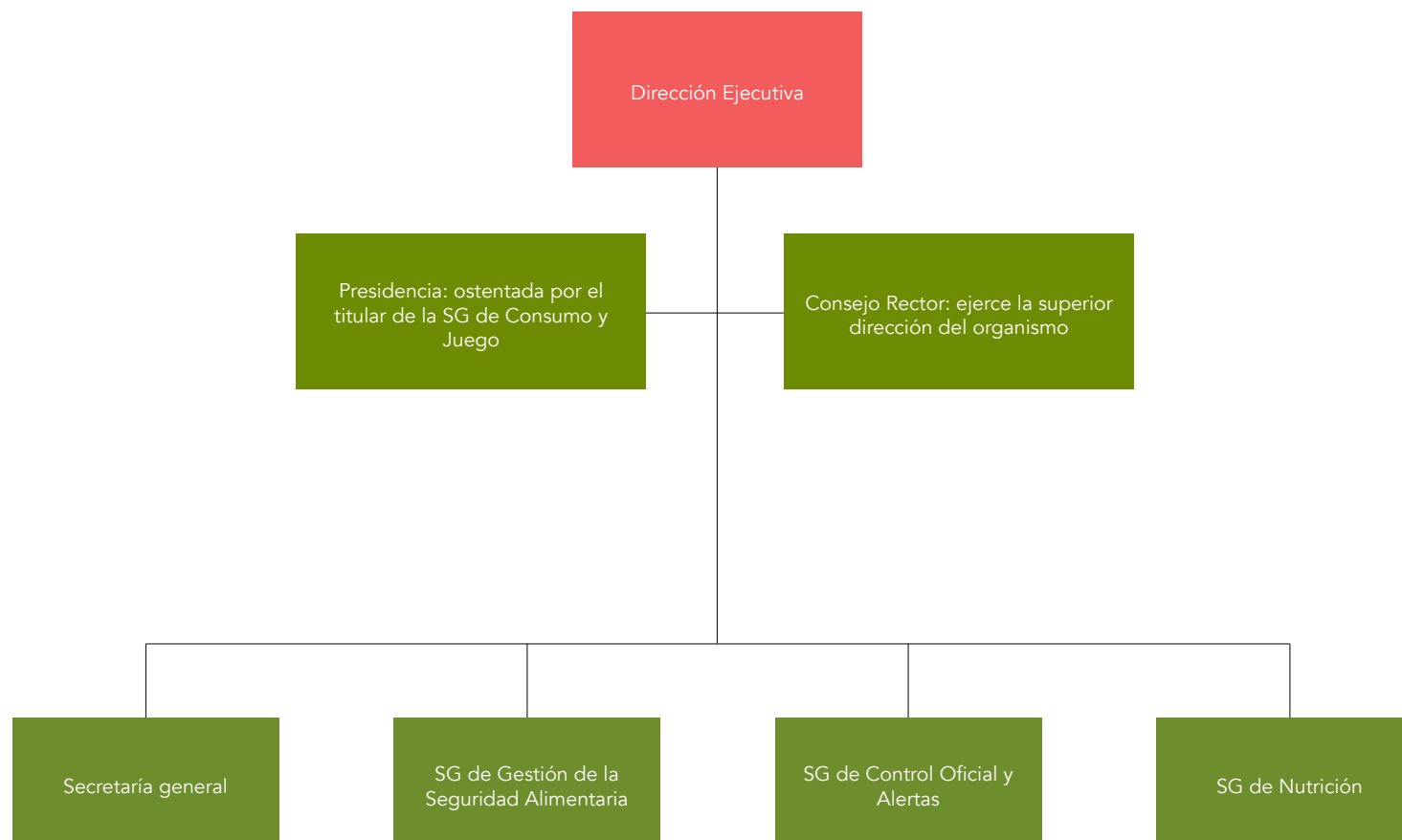
- 612 366 establecimientos alimentarios censados sometidos a control oficial.
- 520 380 inspecciones y auditorías a establecimientos alimentarios con un cumplimiento de la legislación del 77,50 %
- 100 737 de análisis realizados con un cumplimiento de la legislación del 94,17 %
- 89 660 controles sobre información al consumidor con un cumplimiento de la legislación del 94,17 %

1.3. ORGANIZACIÓN INSTITUCIONAL

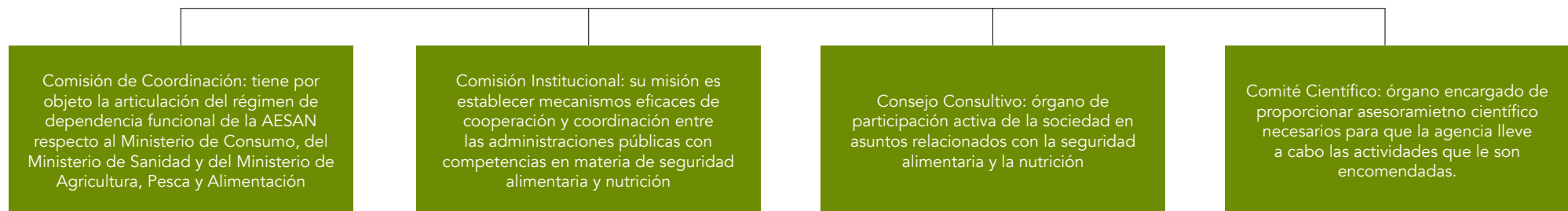
1.3.1. ORGANIGRAMA:



1.3.2. ÓRGANOS EJECUTIVOS:



1.3.4. ÓRGANOS COLEGIADOS DE COORDINACIÓN Y ASESORAMIENTO:



Las **Comisiones Permanentes de Seguridad Alimentaria y de Nutrición**, dependientes de la Comisión Institucional, son los foros técnicos en los que se debaten y elaboran los acuerdos, informes, estudios, planes de acción y procedimientos que posteriormente son aprobados por el pleno de la Comisión Institucional.

1.4. EVENTOS Y ACTOS INSTITUCIONALES 2024

FEBRERO



Visita de los participantes en el Programa EU-FORA de la EFSA +

MARZO



I Reunión de la Red Nacional de Materiales en Contacto con Alimentos +

ABRIL



Pablo Bustinduy visita el Centro Nacional de Alimentación en el 50 Aniversario de su creación +

MAYO



Visita de estudiantes de la Universidad de Michigan (EE. UU.) +

JUNIO



Jornada sobre *Listeria monocytogenes*: un reto para la seguridad alimentaria +



Jornada por el día mundial de la seguridad alimentaria en el 50º aniversario del Centro Nacional de Alimentación +



Jornadas de Referencia del Centro Nacional de Alimentación (CNA) 2024 +



Reunión del Comité Científico de la AESAN en la Universidad de Granada +

JUNIO



VIII Reunión de Coordinación de las Redes Científicas de la EFSA +

SEPTIEMBRE



Simposio sobre materiales en contacto con los alimentos, organizado conjuntamente por el EDQM (Consejo de Europa) y la AESAN, en el CNA +

NOVIEMBRE



Reunión anual del pleno del Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad de la AESAN +



Jornada de puertas abiertas del Centro Nacional de Alimentación. Semana de la Ciencia e Innovación de la Comunidad de Madrid +



47ª sesión de la comisión del Codex Alimentarius +

DICIEMBRE

Jornada Objetivo: *Listeria* bajo control +Presentación de resultados del Estudio
ALADINO 2023 +Participación de la AESAN en el Simposio
LARAS sobre Evaluación de Riesgos +Visita del Ministro de Derechos Sociales,
Consumo y Agenda 2030 y del Secretario
General de Consumo y Juego al Comité
Científico de la AESAN +

2. ASUNTOS GENERALES

2.1. GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS

La gestión de recursos humanos de la AESAN OA en 2024 ha dirigido sus esfuerzos a conseguir la mejora de su formación, adaptación e integración, así como la potenciación del número de efectivos.

2.1.1. PROVISIÓN PLANTILLA DE PERSONAL POR GRUPOS, NIVELES Y CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: PLAZAS OCUPADAS / PLANTILLA

Personal funcionario (116 mujeres y 50 hombres)	166
Personal laboral (13 mujeres y 8 hombres)	21
TOTAL	187

Plantilla de personal funcionario por grupos/subgrupos (efectivos reales)			
Grupo/Subgrupo	Hombres	Mujeres	Total
A1	31	80	111
A2	8	7	15
C1	10	20	30
C2	1	9	10
TOTAL	50	116	166

Puestos de trabajo de personal funcionario existentes por grupos/subgrupos	
Grupo/Subgrupo	Total
A1	130
A1 A2	22
A2	5
A2 C1	16
C1	27
C1 C2	14
C2	3
TOTAL	217

Plantilla de personal funcionario por niveles (efectivos reales)			
Nivel	Hombres	Mujeres	Total
30	2	7	9
29	3	0	3
28	3	14	17
26	10	25	35
24	18	40	58
22	3	5	8
20	4	3	7
18	1	2	3
16	6	18	24
15	0	0	0
14	0	2	2
TOTAL	50	116	166

Plantilla de personal laboral por grupos profesionales (efectivos reales)			
Grupo	Hombres	Mujeres	Total
M3	3	2	5
M1	2	4	6
3G	0	3	3
G3	0	0	0
E2	0	1	1
4G	0	0	0
E1	2	3	5
G5	1	0	1
TOTAL	8	13	21



2.1.2. PROVISIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO DE PERSONAL FUNCIONARIO

Procedentes de la Oferta de Empleo Público, en el año 2024 se han incorporado los siguientes efectivos.

CUERPO / ESCALA	HOMBRES	MUJERES	TOTAL
Veterinarios Titulares	1	2	3
Farmacéuticos Titulares	0	3	3
ETGOA	2	5	7
EGOA	0	0	0
Ayudantes de Investigación OPIS	1	8	9
TOTAL	4	18	22

A través del concurso específico convocado por Resolución de 3 de noviembre de 2023.

PUESTOS CONVOCADOS	ADJUDICADOS	A1		A2		C1		C2		DESIERTOS
		H	M	H	M	H	M	H	M	
10	5	3	1	0	0	0	1	0	0	5

A través del concurso específico convocado por Resolución de 22 de agosto de 2024.

PUESTOS CONVOCADOS	ADJUDICADOS	A1		A2		C1		C2		DESIERTOS
		H	M	H	M	H	M	H	M	
34	26	4	19	0	1	0	2	0	0	8



2.2. FORMACIÓN

2.2.1. PLAN DE FORMACIÓN INTERNA AESAN 2024

La AESAN dispone de un Plan de Formación Interna aprobado para el periodo 2024-2025. En 2024 el presupuesto ejecutado fue de 38.349,00 €. La relación de cursos impartidos en la AESAN OA en 2024 fue la siguiente:

DESCRIPCIÓN DEL CURSO		TOTAL	HOMBRES	MUJERES
1	Marco general para la mejora de la calidad en la administración general del estado	8	2	6
2	Curso básico de Power BI	14	2	12
3	Comunicación no verbal y voz	18	8	10
4	Escribir para hablar	18	5	13
5	Igualdad de género, Plan de Igualdad de la AGE.	41	6	35
6	Aplicación práctica del código ético y plan de igualdad del departamento	11	3	8
7	Refuerzo conversacional Inglés	33	6	27
8	Prevención de riesgos laborales en laboratorio	9	5	4
9	Evaluación y gestión de riesgos alimentarios	15	6	9
10	Aseguramiento de la validez de los resultados de los ensayos (ISO 17025). Evaluación de la participación en intercomparaciones. Evaluación de tendencias. Gráficos de control.	11	2	9
11	Validación y cálculo de incertidumbre en ensayos microbiológicos en el ámbito de la seguridad alimentaria	13	1	12
12	Gestión de la actividad en un laboratorio de seguridad alimentaria. aplicaciones informáticas de sistemas de gestión de información del laboratorio.	18	3	15
13	Introducción a la cromatografía de gases	14	5	9
14	Utilización de Excel para cálculos estadísticos en un laboratorio de ensayos de seguridad alimentaria	13	5	8
TOTAL		236	59	177



2.2.2. PROPUESTAS FORMATIVAS CORRESPONDIENTES A LAS CONVOCATORIAS PUBLICADAS E IMPARTIDAS POR EL INAP EN EL EJERCICIO 2024

El número de personas empleadas públicas de la AESAN que se indica a continuación ha recibido diploma en las actividades formativas organizadas por la Subdirección de Aprendizaje del Instituto Nacional de Administración Pública.

DESCRIPCIÓN DEL CURSO		TOTAL
1	El principio de igualdad en tribunales y comisiones de selección en la administración pública	1
2	Lenguaje administrativo adaptado a la sociedad	1
3	Transparencia- publicidad activa y derecho de acceso a la información pública. Herramientas para su gestión	1
4	Los laboratorios de innovación ciudadana	1
TOTAL		4



2.2.3. PLAN DE FORMACIÓN CONTINUA INTERADMINISTRATIVO AESAN OA 2024

Está promovido por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030 y financiado con cargo a los fondos de formación continua para planes interadministrativos del Instituto Nacional de Administración Pública (INAP) en el marco del Acuerdo de Formación para el Empleo de las Administraciones Públicas (AFEDAP). Las personas destinatarias de este Plan son personas empleadas públicas de las Administraciones del Estado, Autonómica y Local con competencias en materia de la seguridad alimentaria y/o ámbito de la nutrición. El presupuesto ejecutado en 2024 ha sido de 46.314,31 €.

Se han impartido las siguientes acciones formativas:

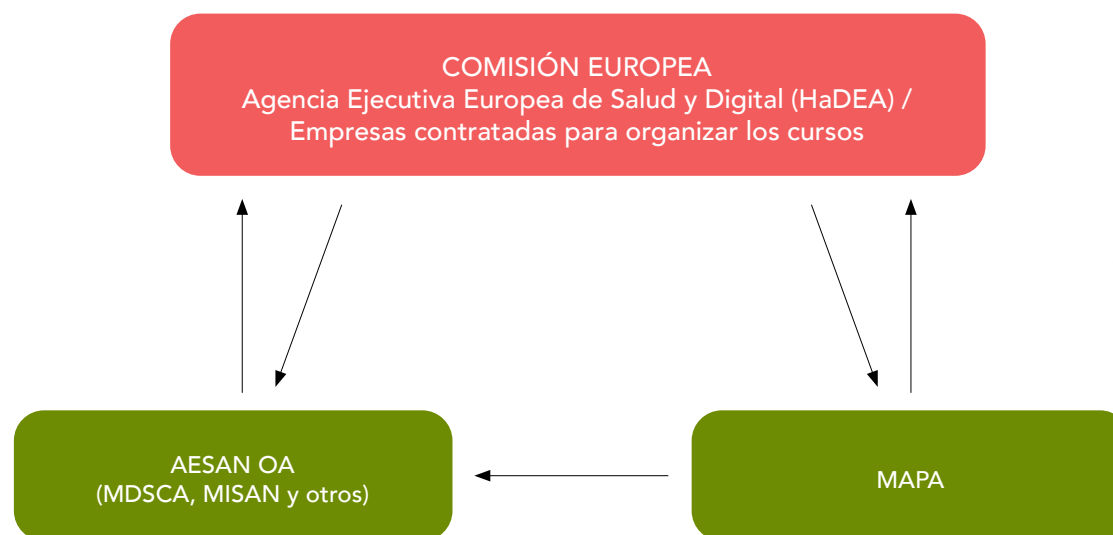
DESCRIPCIÓN DEL CURSO		Nº EDICIÓN	TOTAL	HOMBRES	MUJERES
1	Control oficial de productos alimenticios comercializados por internet	2	40	11	29
2	Curso de gestión de alertas en el ámbito de SCIRI-ACA	2	134	38	96
3	Cumplimentación de la herramienta Excel-Tool para la recogida datos de vigilancia de zoonosis alimentarias y su transmisión a la EFSA	1	20	5	15
4	Cumplimentación de herramientas para la recogida de datos de sustancias químicas y su transmisión a la EFSA	1	52	14	38
5	Prevención, vigilancia y control de <i>Listeria monocytogenes</i> en establecimientos productores de alimentos listos para el consumo	3	255	78	177
6	Proyecto de real decreto relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas	1	196	73	123
7	Complementos alimenticios	1	27	6	21
8	Herramientas para una buena gestión del riesgo. EFSA RACE Y EFSA PRIMo, “Hágalo usted mismo”	1	29	11	18
9	Flexibilidad en la aplicación de la normativa de higiene: alimentos con características tradicionales	2	33	11	22
10	Legislación de materiales en contacto con los alimentos	2	53	16	37
11	Sistema de vigilancia de la tuberculosis bovina en mataderos	1	207	107	100
12	Curso de control oficial de menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de centros escolares	2	87	14	73
TOTAL		19	1133	384	749

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

El programa “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.

La AESAN OA continúa trabajando como uno de los puntos de contacto a nivel nacional de la iniciativa de formación europea BTSF para la interlocución de la difusión de información de los diferentes cursos y selección de candidatos para la participación en los mismos, tanto en los de carácter presencial, como en la modalidad e-learning.

De este modo, el intercambio de información entre España y la Comisión Europea se realiza de acuerdo con el siguiente diagrama de flujo:



En 2024, la formación internacional recibida por el personal al servicio de las Administraciones Públicas en el marco de la iniciativa europea “Better Training for Safer Food” (BTSF) ha experimentado un descenso en el número de participantes en sus cursos presenciales respecto al año 2023, por el contrario, la participación en cursos “e-learning” ha experimentado un incremento significativo respecto al año 2023.

En el año 2024 la formación BTSF ha consistido en la participación en 27 cursos presenciales, 3 ejercicios de crisis y 16 cursos de e-learning.

Año	Cursos presenciales		Cursos “e-learning”		TOTAL
	AGE	CC. AA. -Locales	AA. CC. AGE	AA. CC. CC. AA. -Locales	
2021	80	140	39	109	368
2022	79	227	101	128	535
2023	22	111	22	273	428
2024	17	50	77	403	547



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 2024:

- Soporte al teletrabajo para todos los usuarios de la AESAN OA.
- Asesoramiento sobre Tecnologías y Servicios de la Información y fomento del uso de las NNTT y la digitalización en la organización.
- Seguimiento y gestión de las acciones de transformación digital de la AESAN.
- Adquisición en 2024 de material informático para la renovación del parque informático de la AESAN OA:
 - 50 monitores AOC de 27 pulgadas.
 - Adquisición de licencias para el uso del personal de la AESAN OA:
 - 200 licencias Office 365.
 - 15 licencias Power BI Pro.
 - 4 licencias plan avanzado SurveyMonkey.
- Otras licitaciones en el ámbito TIC: contrato de mantenimiento y desarrollo de aplicaciones en el ámbito de la seguridad alimentaria y la nutrición (ómnibus) y apoyo a la licitación TIC de otras unidades.
- Impulso de la renovación de aquellas aplicaciones informáticas que están al final de su periodo útil y asistencia a otras unidades de la AESAN en la gestión de proyectos TIC ya en marcha (TULSA, SEDE ACCEDA, nuevo RGSEAA, ALCON, SCIRI-ACA, PNIR, GEDA, RELSA, CNALab, SIGECA, RGSEAAv2, Web, Sede, etc.).
- Apoyo TIC en herramientas transversales de la AGE (TRAMA, NEDAES, SOROLLA, ACTUA, etc.).
- Resumen de actividad del CAU en 2024:

Tipo	Incidencias resueltas
Comunicaciones	205
Correo	122
Cuentas	180
eRoom	13
Hardware	229
Software	508
Solicitudes	364
Telefonía	129
Teletrabajo	28
Otras incidencias	246
TOTAL	2.024



2.4. ASUNTOS JURÍDICOS

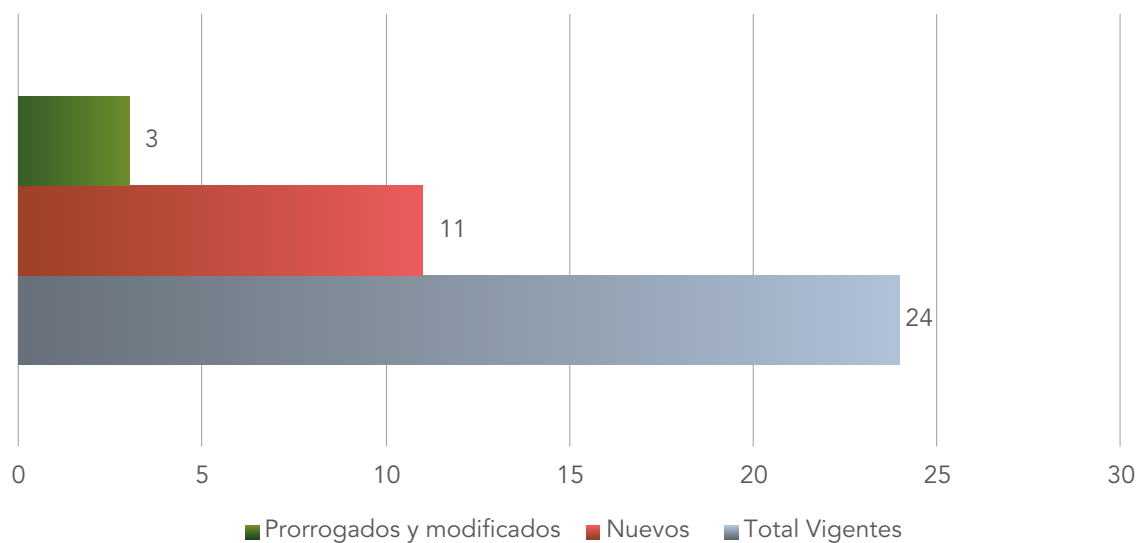
La función desarrollada por el Área Jurídica de la AESAN es transversal y de ella se benefician todas las unidades de la Agencia, configurándose como una unidad de apoyo y asesoramiento a todos los servicios de la Agencia. Los datos concretos de actividad son los siguientes:

- Gestión del Programa Normativo de la Agencia. Durante 2024 el Área Jurídica ha colaborado en la elaboración y/o tramitación de 4 proyectos normativos, de los cuales ninguno ha sido aprobado todavía por el Consejo de ministros.
- Asesoramiento jurídico a la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (CIOA). La CIOA mantuvo 2 reuniones durante 2024.
- Revisión de los proyectos normativos estudiados en la Comisión de Subsecretarios y la Comisión Delegada del Gobierno para Asuntos Económicos.
- Tramitación de otros informes sobre normas estatales en elaboración por otros Organismos:
 - ▶ Informes sobre Leyes: 4.
 - ▶ Informes sobre Reales Decretos: 26.
- Tramitación de informes sobre normas autonómicas:
 - ▶ Informes sobre Leyes Autonómicas: 12.
 - ▶ Informes sobre Decretos autonómicos y otras normas: 2.
- Estudio e informe de Transposición de Directivas, Cuestiones Prejudiciales, Recursos Comunitarios y Proyectos Piloto: 17.
- Informes sobre inversiones extranjeras en empresas agroalimentarias españolas de conformidad con el artículo 7.bis.2.c) de la Ley 19/2003, de 4 de julio, sobre régimen jurídico de los movimientos de capitales y de las transacciones económicas con el exterior y sobre determinadas medidas de prevención del blanqueo de capitales: 3.

2.5. CONVENIOS Y ACUERDOS DE COLABORACIÓN

Al término del año 2024, se encuentran vigentes un total de 24 convenios, tanto con entidades públicas como privadas. De ellos, durante 2024 la AESAN ha firmado 11 convenios nuevos y 3 adendas de prórroga y modificación de los ya existentes, que se detallan a continuación.

Convenios 2024



2.5.1. NUEVOS CONVENIOS FIRMADOS EN 2024

Convenio con el Instituto de Evaluación Ambiental e Investigación del Agua de la Agencia Estatal Consejo Superior de Investigaciones Científicas (IDAEA-CSIC), para la realización de las actividades de Laboratorio Nacional de Referencia de Contaminantes Orgánicos Persistentes (COP).
Convenio entre la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición y la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) para su participación como punto de contacto en la red de alerta alimentaria nacional.
Convenio (2º) entre la Administración General del Estado (Secretaría General de Administración Digital) y el Organismo Autónomo Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición para la asignación de equipos portátiles y/o separables dentro de la iniciativa “puesto de trabajo inteligente”, en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia – financiado por la Unión Europea – Next Generation EU.
Convenio entre el Ministerio de Sanidad y el Organismo Autónomo Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN O.A.) para articular la gestión de los procedimientos de inclusión, alteración, suspensión temporal en la oferta o baja de los alimentos para usos médicos especiales en la prestación con productos dietéticos del Sistema Nacional de Salud mediante sede electrónica (SIPRODI). Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia – financiado por la Unión Europea – Next Generation EU.
Convenio entre el Instituto Nacional de Gestión Sanitaria, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, y la Intervención General de la Seguridad Social, para la administración y participación en gastos del inmueble de uso compartido de la sede del Instituto Nacional de Gestión Sanitaria situado en la C/ Alcalá, 56 de Madrid.
Convenio con el Instituto de Salud Carlos III, para el reparto de los gastos derivados de la utilización de las instalaciones, bienes, obras y servicios del Campus de Majadahonda (ubicación del Centro Nacional de Alimentación).
Y cinco Convenios para la realización de prácticas externas en materia de cooperación educativa, con las siguientes universidades: ▶ Universidad Autónoma de Madrid. ▶ Universidad Rey Juan Carlos. ▶ Universidad Complutense de Madrid. ▶ Universidad de Valladolid. ▶ Universidad de Valencia.

2.5.2. PRÓRROGAS Y MODIFICACIÓN DE CONVENIOS

En 2024 se han firmado tres adendas para modificar convenios firmados anteriormente y prorrogar su vigencia:

Convenio entre la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición y el Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid para la formación de alumnos del Máster en Seguridad Alimentaria.
Convenio con la Asociación para la Autorregulación de la Comunicación Comercial (AUTOCONTROL) para el fomento de la autorregulación de la actividad publicitaria.
Convenio con el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA) para una colaboración en el marco del asesoramiento científico sobre bienestar animal.



2.5.3. OTROS CONVENIOS VIGENTES

Durante 2024, además, han continuado vigentes los siguientes convenios:

Convenio con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) en materia de cooperación para el desarrollo de actividades del Punto Focal.
Convenio con la Agencia Estatal de Investigación (AEI) en materia de cooperación científica, para facilitar la ejecución de sus misiones respectivas dentro de las áreas de la seguridad alimentaria y la nutrición.
Convenio entre la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN O.A.) y el Instituto Tecnológico para o Control do Medio Mariño de Galicia (INTECMAR) por el que se instrumenta una Encomienda de Gestión, para la colaboración en el marco de las actividades de Laboratorio Nacional de Referencia de Biotoxinas Marinas.
Convenio con ATRESMEDIA CORPORACIÓN para el desarrollo de acciones de sensibilización y concienciación en materia de prevención de la obesidad infantil, en el marco de la campaña “Objetivo Bienestar Junior”.
Convenio entre la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, O.A. (AESAN O.A.) y el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA) para la colaboración en el marco de las actividades del Laboratorio Europeo de Referencia de Biotoxinas Marinas.
Convenio con la Intervención General de la Administración General del Estado (IGAE) para la adhesión a los Sistemas Departamentales de la IGAE (SOROLLA Y CANOA).
Convenio con la SGAD para la prestación de los servicios asociados a la utilización de GEISER, como aplicación integral de Registro.
Convenio entre el Organismo Autónomo Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN O.A.) y entidades del sector de la distribución de productos alimenticios para su participación como punto de contacto en la Red de Alerta Alimentaria Nacional.
Convenio (1º) entre la Administración General del Estado (Secretaría General de Administración Digital) y el Organismo Autónomo Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición para la asignación de equipos portátiles y/o separables dentro de la iniciativa “puesto de trabajo inteligente”, en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia – financiado por la Unión Europea – Next Generation EU.
Convenio entre el Ministerio de Consumo y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (O.A.) por el que se articula la encomienda de gestión para la realización de las funciones que atribuye a las Unidades de Igualdad el Real Decreto 259/2019, de 12 de abril, por el que se regulan las Unidades de Igualdad de la Administración General del Estado.

2.6. ATENCIÓN A LA CIUDADANÍA

Durante el año 2024, se ha prestado la atención a la ciudadanía a través del buzón institucional informacionaesan@aesan.gob.es

Desde el 1 de enero hasta el 31 de diciembre de 2024 **se han recibido 3.908 consultas**, con el siguiente reparto por UNIDADES:

UNIDAD	CONSULTAS RECIBIDAS
Dirección Ejecutiva	211
Subdirección Gral. Nutrición	46
Subdirección General Gestión Alimentaria	2.630
Subdirección General Control Oficial-Alertas	139
Información AESAN	882
TOTAL	3.908

El porcentaje de **preguntas respondidas en el año 2024 ha sido el 94,67 % de las recibidas**.



La distribución de consultas por UNIDADES TÉCNICAS es la siguiente:

UNIDADES	NÚMERO CONSULTAS
Evaluación Riesgos	18
Dirección Ejecutiva	62
Coordinación científica e internacional	24
Comunicación	107
Información General	876
Asistencia jurídica	6
SGGA - Secretaría	16
Fitosanitarios	52
Contaminantes	170
Materiales contacto	93
Normativa Técnica	188
Riesgos Biológicos	212
Riesgos Nutricionales General	125
Riesgos Nutricionales Complementos Alimenticios	159
Riesgos Nutricionales Etiquetado	333
Riesgos Nutricionales Nuevos Alimentos	76
Riesgos Nutricionales Declaraciones Nutricionales-Información Nutricional	30
RGSEAA - Registro General de Empresas	770
RGSEAA - Notificación complementos alimenticios	368
RGSEAA - Buscador productos	38
Alertas Alimentarias	108
Laboratorios – CNA	31
Nutrición	46
TOTAL CONSULTAS	3.908

Además, se han tramitado 27 solicitudes de información al amparo de la Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de transparencia, acceso a la información pública y buen Gobierno, así como 3 reclamaciones ante el Consejo de Transparencia y Buen Gobierno establecido por dicha Ley.

También se han tramitado 4 solicitudes relativas al procedimiento de ejercicio de protección de datos personales de la AESAN.

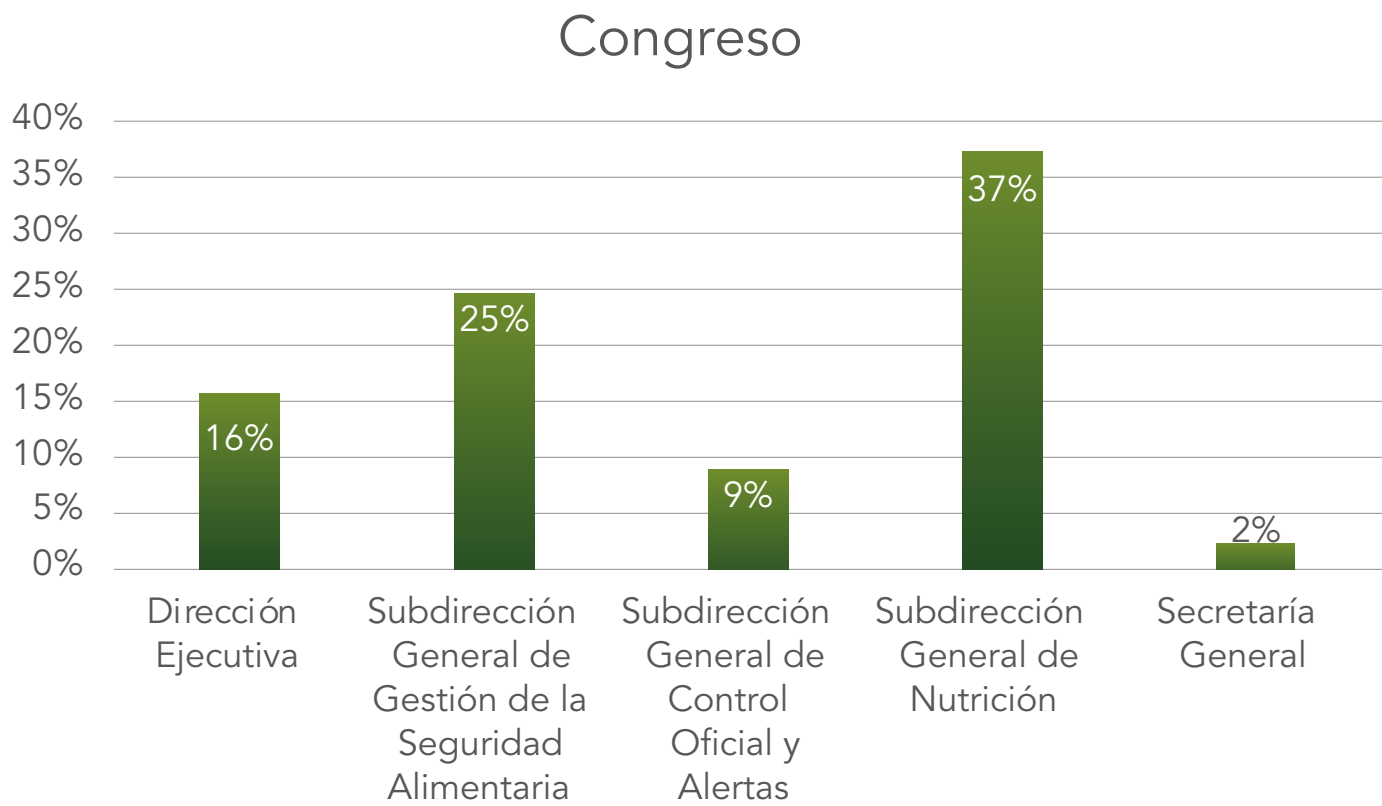
Por último, la Subdirección general de Nutrición ha recibido 30 consultas en el Buzón de la Estrategia NAOS.

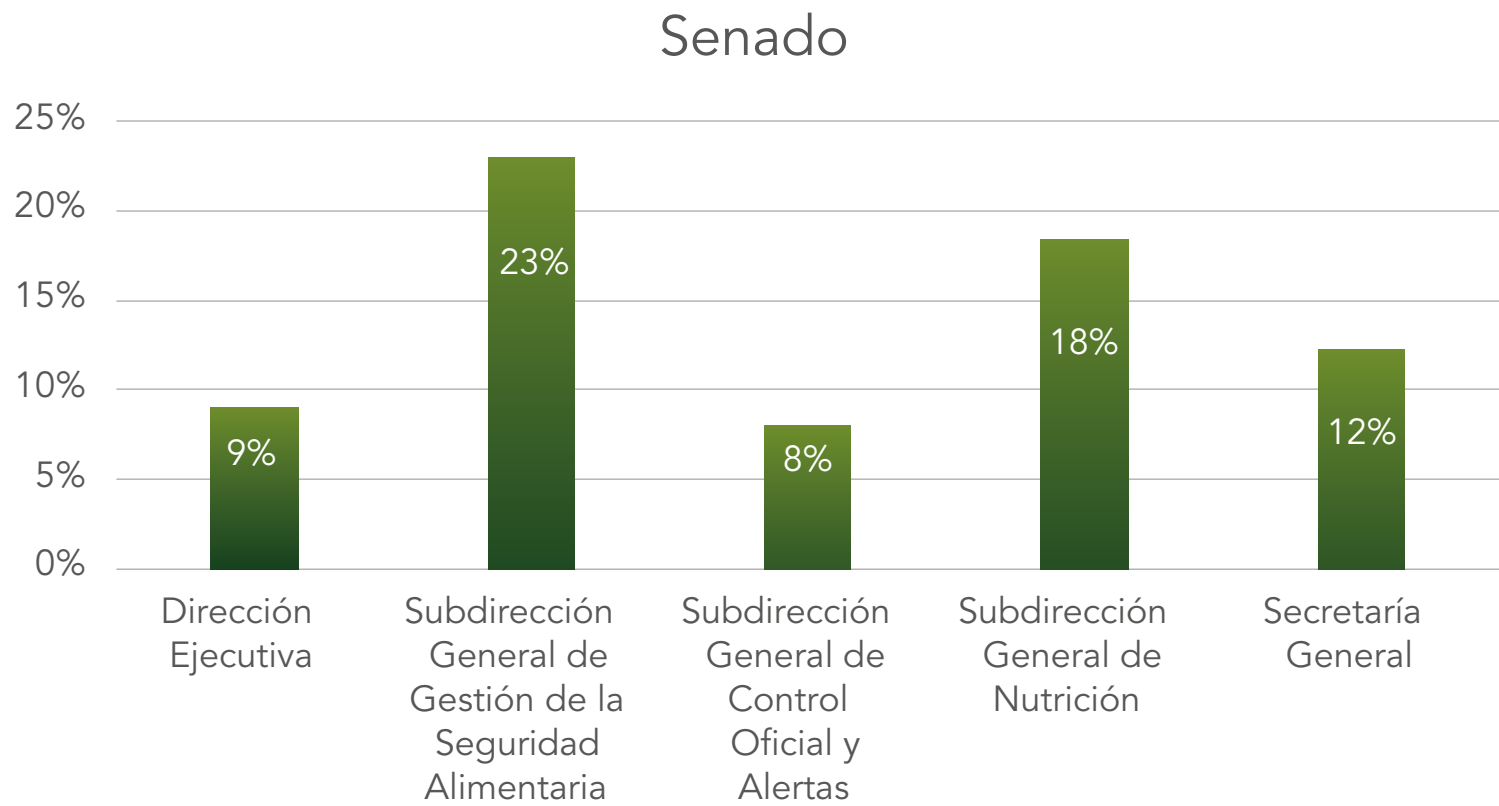


2.7. ACTIVIDAD PARLAMENTARIA

Se gestiona 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 que son competencia de la AESAN.

En el año 2024 se contestaron un total de 134 iniciativas parlamentarias presentadas en el Congreso y 65 iniciativas parlamentaria presentadas en el Senado.





3. EVALUACIÓN DE RIESGOS



DATOS EN CIFRAS		
	Nº de informes del Comité Científico aprobados	5
	Nº de reuniones del Comité Científico y sus grupos de trabajo	5+34
	Nº de reuniones de coordinación con la EFSA	33
	Nº de convenios firmados AESAN - EFSA	3
	Nº trabajadores	5 (2 hombres y 3 mujeres)

3. EVALUACIÓN DE RIESGOS

Las políticas de seguridad alimentaria tienen como objetivo principal proteger a las personas consumidoras y mantener su confianza en los alimentos disponibles en la Unión Europea, basándose para ello en los tres componentes del análisis de riesgos: evaluación del riesgo (asesoramiento científico y análisis de datos), gestión del riesgo (reglamentación y control) y comunicación del riesgo.

La evaluación del riesgo determina los efectos adversos para la salud de las personas consumidoras que pueden producirse como consecuencia de su exposición a peligros de origen alimentario.

En este sentido, la AESAN tiene, entre otras, 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.



Fases de la evaluación de riesgos



3.1. COMITÉ CIENTÍFICO DE LA AESAN

El Comité Científico es el órgano colegiado de evaluación de la AESAN que asume las siguientes funciones:



Proporcionar evaluaciones de riesgo e informes científicos en materia de seguridad alimentaria y nutrición.



Definir el ámbito de los trabajos de investigación necesarios para el cumplimiento de sus funciones.



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



Identificar y evaluar los riesgos alimentarios emergentes.

El Comité Científico, a petición del Consejo Rector, emite **informes** que se hacen públicos a través de la página web de la AESAN.

3.1.1. MIEMBROS DEL COMITÉ CIENTÍFICO

Está constituido por 20 profesionales de reconocida competencia científica en materias relacionadas con la seguridad alimentaria y la nutrición.

PRESIDENCIA ANA MARÍA RIVAS VELASCO <i>Catedrática de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Granada</i>	VICEPRESIDENCIA ANTONIO VALERO DÍAZ <i>Catedrático de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Córdoba</i>
MIEMBROS	
CONCEPCIÓN MARÍA AGUILERA GARCÍA <i>Catedrática del Departamento de Bioquímica y Biología Molecular. Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos. Centro de Investigación Biomédica. Universidad de Granada</i>	BALTASAR MAYO PÉREZ <i>Profesor de Investigación de OPI del Instituto de Productos Lácteos de Asturias (IPLA) del CSIC</i>
HOUDA BERRADA RAMDANI <i>Profesora Titular del Área de Toxicología de la Universitat de València</i>	AZUCENA DEL CARMEN MORA GUTIÉRREZ <i>Catedrática del Departamento de Microbiología y Parasitología de la Universidad de Santiago de Compostela</i>
IRENE BRETÓN LESMES <i>Médica de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética del Hospital General Universitario Gregorio Marañón de Madrid</i>	GEMA NIETO MARTÍNEZ <i>Profesora Titular del Departamento del Área de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Murcia</i>
ROSA MARÍA CAPITA GONZÁLEZ <i>Catedrática del Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de León</i>	SILVIA PICHARDO SÁNCHEZ <i>Catedrática del Área de Toxicología de la Universidad de Sevilla</i>
ARACELI DÍAZ PERALES <i>Catedrática del Departamento de Bioquímica y Biología Molecular de la Universidad Politécnica de Madrid</i>	Mª DEL CARMEN RECIO IGLESIAS <i>Catedrática del Departamento de Farmacología de la Universitat de València</i>
ÁNGEL GIL IZQUIERDO <i>Investigador Científico del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)</i>	MARÍA DOLORES RODRIGO ALIAGA <i>Investigadora Científica del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) del CSIC</i>
MARÍA PILAR GUALLAR CASTILLÓN <i>Catedrática del Departamento de Medicina Preventiva, Salud Pública y Microbiología de la Universidad Autónoma de Madrid</i>	MARÍA DE CORTES SÁNCHEZ MATA <i>Profesora Titular del Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos de la Universidad Complutense de Madrid</i>
ÁNGEL GUTIÉRREZ FERNÁNDEZ <i>Profesor Titular del Área de Toxicología de la Universidad de La Laguna</i>	GLORIA SÁNCHEZ MORAGAS <i>Investigadora Científica del Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos (IATA) del CSIC</i>
ISABEL HERNANDO HERNANDO <i>Catedrática de Tecnología de Alimentos de la Universitat Politècnica de València</i>	MARÍA ROSER VILA CASANOVAS <i>Profesora Titular de la Unidad de Farmacología, Farmacognosia y Terapéutica de la Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación de la Universitat de Barcelona</i>



Junio 2024. 94ª Reunión del Comité Científico de la AESAN celebrada en Granada.

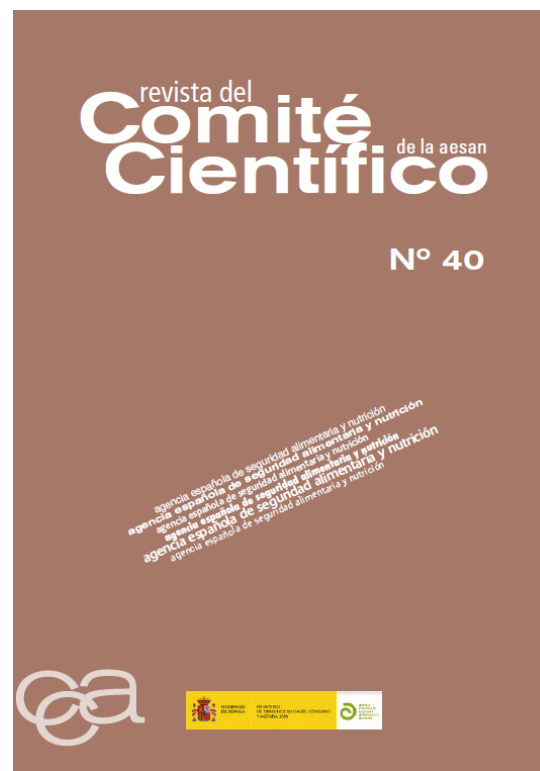
3.1.2 INFORMES DEL COMITÉ CIENTÍFICO

Durante el año 2024, el Comité Científico celebró 34 reuniones de grupos de trabajo y 5 sesiones plenarias, en las que se aprobaron los 5 informes que se resumen a continuación, y que se encuentran disponibles, en [español](#) e [inglés](#), en la página web de la AESAN y como parte de la [Revista del Comité Científico de la AESAN](#), de la cual se han publicado los números 39 y 40. Además, el Comité Científico ha estado trabajando en la elaboración de otros 10 informes.

Los informes del Comité Científico se publican también en el repositorio [Knowledge Junction](#) y en la revista [Food Risk Assess Europe](#) (FRAE) de la EFSA, destinada a publicar informes de agencias nacionales de seguridad alimentaria.

En las reuniones, se ha informado a los miembros del Comité Científico sobre las actividades de comunicación, de control oficial y alertas, y de promoción de alimentación saludable por parte de la AESAN, así como sobre la normativa y procedimientos de autorización de los insectos como alimentos. Además, durante la reunión de diciembre, el Comité Científico recibió la visita del Ministro de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, D. Pablo Bustinduy.





Portadas de los números 39 y 40 de la Revista del Comité Científico de la AESAN y portada de la revista *Food Risk Assess Europe* (FRAE) de EFSA.

1. Informe sobre los criterios microbiológicos para *Vibrio cholerae* aplicables, como medidas adicionales de control en los puestos de control fronterizos, a langostinos y otros productos de la pesca congelados importados

En base a las evidencias encontradas, el Comité Científico recomienda que, en el caso de las cepas pertenecientes a los serogrupos O1 y O139 de *V. cholerae*, así como las cepas no-O1/no-O139 que portan el gen ctx que codifica para la toxina del cólera, se siga aplicando el criterio de ausencia en 25 g. Sin embargo, en el caso de cepas de *V. cholerae* no-O1/no-O139 no toxigénicas, no parece necesario, por el momento, implementar este criterio microbiológico.

2. Informe en relación con el riesgo asociado al consumo de complementos alimenticios que contienen creatina como ingrediente

En base a la información disponible, el Comité Científico considera que la ingesta de unas cantidades máximas diarias de 3,41 g de monohidrato de creatina y de 3,84 g de clorhidrato de creatina proporcionan una cantidad máxima diaria de 3 g/día de creatina y son aceptables desde el punto de vista de su seguridad, en su uso como complementos alimenticios, para la población adulta sana.

3. Informe sobre la programación de toma de muestras de peligros biológicos en los controles oficiales

El Comité Científico ha valorado el Documento de orientación para la programación de toma de muestras de peligros biológicos en el marco del PNCOCA 2021-2025, y la conclusión final es que es adecuado en el momento actual, para el fin previsto.



4. Informe del Comité Científico de la AESAN sobre la relación del cambio climático con la suficiencia alimentaria, y su impacto en el estado nutricional de la población

El Comité Científico señala que existen evidencias de que el cambio climático afecta al grado de acceso a alimentos nutritivos y seguros a nivel mundial, pudiendo suponer un riesgo sobre el estado nutricional de la población debido a la reducción en la disponibilidad de alimentos, el acceso, la utilización y la estabilidad del sistema alimentario.

5. Informe sobre la evaluación del riesgo de botulismo derivado del consumo de alimentos envasados al vacío o en atmósfera modificada

En base a las evidencias encontradas, el Comité Científico dictamina que, para mitigar el riesgo de transmisión de botulismo en alimentos refrigerados envasados (al vacío o en atmósferas modificadas) y listos para ser consumidos tras un calentado previo, es fundamental el seguimiento de unas buenas prácticas higiénicas, que su formulación impida el desarrollo del patógeno, que exista un control estricto de la temperatura de almacenamiento y que el consumidor se adhiera a las instrucciones proporcionadas por el productor.



3.1.3 SECRETARÍA DEL COMITÉ CIENTÍFICO

La Secretaría del Comité Científico presta apoyo científico-técnico y administrativo a los miembros del Comité. También vela por la legalidad formal y material de las actuaciones del Comité Científico, certifica sus actuaciones y garantiza los procedimientos. Además, la Secretaría del Comité Científico, junto con su Presidencia, coordina los trabajos de los grupos de expertos. El funcionamiento del Comité Científico está regulado por un reglamento interno, aprobado el 30 de noviembre de 2022.

Desde la Secretaría se ha realizado la difusión de las actividades del Área de Evaluación de Riesgos y del Comité Científico mediante presentaciones en la Universidad Complutense de Madrid, en la Universidad de Santiago de Compostela, en la Universidad de Valencia y en el Congreso de la Sociedad Española de Nutrición (SEÑ), así como a los participantes del programa EU-FORA de la EFSA en España. Además, ha difundido los informes del Comité Científico a más de 500 expertos y entidades (bibliotecas universitarias, oficinas de transferencia de resultados de investigación, sociedades científicas, colegios profesionales y organismos de investigación).



Todos los contenidos de evaluación de riesgos y reseñas de actividad se han publicado en el portal Web de la AESAN en español e inglés.

3.2. OTRAS ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN DE RIESGOS A NIVEL NACIONAL

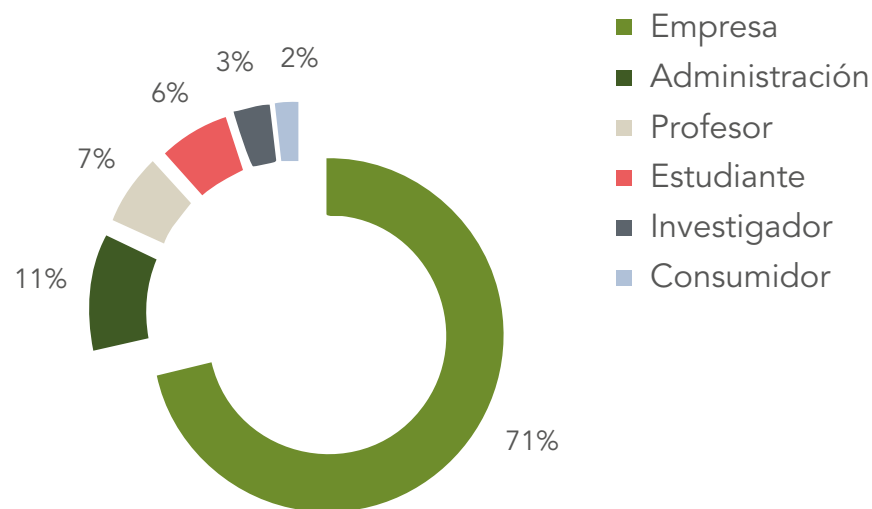
- ▶ Seguimiento y recopilación de las evaluaciones de riesgos publicadas por 14 organizaciones y agencias nacionales y de otros países.
- ▶ Se ha respondido a 79 consultas, incluyendo las realizadas por empresas y entidades interesadas, principalmente, en la evaluación de coadyuvantes tecnológicos.
- ▶ Visita a la AESAN de seis evaluadores de riesgos procedentes de Italia, Polonia, Rumania y España becados por el programa EU-FORA de la EFSA que se encontraban realizando sus estancias de formación en distintas universidades españolas.
- ▶ Celebración de tres reuniones del grupo de expertos sobre evaluación de límites máximos de vitaminas y minerales para su adición a alimentos enriquecidos y complementos alimenticios, con el objetivo discutir y aportar comentarios sobre los borradores de opiniones científicas de la EFSA relativas a los límites máximos de ingesta de **vitamina A y β-caroteno**, **hierro** y **vitamina E**. El grupo de expertos ha finalizado su mandato en 2024 y sus comentarios y sugerencias se han tenido en cuenta en las citadas opiniones.
- ▶ Celebración de la Jornada sobre Listeria monocytogenes: un reto para la seguridad alimentaria, organizada por la AESAN y los coordinadores del Proyecto ASEQURA: Universidad de Córdoba e Instituto de Investigaciones Marinas del CSIC. La Jornada contó con 130 asistentes presenciales y con más de 1400 asistentes inscritos mediante la modalidad en línea.
- ▶ Participación en el Simposio LARAS sobre evaluación de riesgos alimentarios (Latin American and Caribbean Risk Assessment), organizado por la Universidad de Costa Rica, el Ministerio de Economía, Industria y Comercio de Costa Rica y el Instituto Federal Alemán de Evaluación de Riesgos (BfR), con el apoyo de varios organismos e instituciones internacionales, entre los que se encontraba la AESAN como entidad coorganizadora.
- ▶ Dirección de las prácticas académicas externas de una alumna del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Ciencias de la Universidad Autónoma de Madrid.

3.2.1. BASES DE DATOS

Gestión y actualización de bases de datos:

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

Se ha actualizado la **base de datos de límites máximos** publicados durante este año tanto a nivel nacional como de la Unión Europea. Se han modificado 109 registros y se han creado nuevas etiquetas de parámetros y de grupos de alimentos. Además, se han recibido 16 respuestas de los usuarios a una encuesta sobre la calidad de esta base de datos.



Base de datos de límites máximos (2021-2024). Tipo de usuario.

► Expertos en seguridad alimentaria y nutrición

En la **base de datos de expertos en seguridad alimentaria y nutrición**, se pueden inscribir los solicitantes que así lo deseen a través de un enlace en la página web de la AESAN. También pueden responder una encuesta sobre la calidad de dicha base de datos y de la aplicación utilizada para la inscripción. En total hay 89 expertos incluidos en esta base de datos y, desde 2021, se han recibido 76 respuestas a la encuesta.



3.3. COOPERACIÓN CIENTÍFICA CON LA AUTORIDAD EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (EFSA)

La cooperación entre la EFSA y la comunidad científica de los Estados miembros de la Unión Europea (UE) es una de las bases del sistema actual de evaluación de riesgos en alimentos y piensos en Europa.

La AESAN representa a España en el CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN (*MANAGEMENT BOARD*), el FORO CONSULTIVO (*ADVISORY FORUM*) y la RED DE PUNTOS FOCALES DE LA EFSA.

3.3.1. PUNTO FOCAL DE LA EFSA EN ESPAÑA



El trabajo de la AESAN como Punto Focal de la EFSA en España se rige por un Acuerdo Marco de colaboración para el periodo 2023-2027, que conlleva una dotación económica que se ha ido incrementando en los últimos años hasta alcanzar los 201.000 euros en 2024 debido al incremento de las tareas a llevar a cabo por la AESAN como Punto Focal de la EFSA en España y la participación en actividades a medida (TMA: *tailor-made activities*).

La red de Puntos Focales de la EFSA facilita el apoyo técnico a las actividades del Foro Consultivo de la Autoridad, siendo el nexo entre las distintas organizaciones y expertos nacionales, los Estados miembros de la UE y la EFSA, y permitiendo intercambiar opiniones y obtener información de expertos de alta cualificación.

Las actividades a realizar por los Puntos Focales de la EFSA en el marco de este Acuerdo son de dos tipos: actividades principales y actividades a medida o *tailor-made activities*.

ACTIVIDADES PRINCIPALES

Las actividades principales son aquellas actividades que el Punto Focal se compromete a realizar con el objetivo fundamental de favorecer la cooperación científica y que se enmarcan en 5 áreas principales:

1. Intercambio de información, gestión y apoyo a la producción científica
2. Actividades de colaboración e investigación
3. Fomento de las capacidades profesionales
4. Apoyo en cuestiones de datos
5. Apoyo en las tareas de comunicación

Durante el año 2024 se realizaron las siguientes actividades principales:

- Participación en las reuniones de la Red de Puntos Focales de la EFSA: Se ha participado en 4 reuniones plenarias y 8 reuniones para la implementación de las actividades principales, 11 reuniones para el desarrollo de las actividades a medida (TMA) y otras 5 reuniones para temas específicos relacionados con el ámbito de trabajo de la EFSA.



- Coordinación y gestión de las organizaciones españolas colaboradoras con la EFSA (Artículo 36 del Reglamento (CE) 178/2002). Estas organizaciones pueden colaborar con la EFSA en sus tareas y solicitar su participación en las convocatorias de proyectos que ésta realiza, conforme al artículo 36 del Reglamento (CE) 178/2002. La incorporación de organizaciones españolas a la lista de organizaciones colaboradoras con la EFSA se realiza tras una evaluación por parte de la AESAN del cumplimiento de los requisitos fijados por la EFSA y su posterior designación en el Consejo de Administración de la EFSA. Durante el año 2024:
 - Se incorporaron 2 nuevas organizaciones a la lista.
 - Se actualizó la información de 2 organizaciones que entraron en la lista en 2021, y que cada tres años deben actualizarse.
 - Se atendió la solicitud de información para formar parte de la Lista de 3 organizaciones.

De esta forma, el año 2024 finalizó con 41 organizaciones españolas en la Lista de organizaciones colaboradoras con la EFSA, siendo España uno de los países con mayor número de organizaciones.

3.3.2. GESTIÓN Y COORDINACIÓN DE REDES CIENTÍFICAS

La Redes científicas de la EFSA están constituidas por expertos científicos y son un elemento fundamental para el desarrollo de la cooperación entre la comunidad científica de los Estados miembros de la UE y la EFSA. Actualmente existen 15 redes científicas y sus subgrupos de trabajo en áreas de conocimiento muy variadas como la recogida y envío de datos de los distintos programas de vigilancia y control, el bienestar animal, la sanidad vegetal, los riesgos emergentes, la nanotecnología o la comunicación del riesgo, entre otras.

La AESAN, como Punto Focal de la EFSA en España, gestiona y coordina la representación de España en estas redes científicas y apoya su participación en el trabajo y las reuniones que lleva a cabo cada red, participando en 9 de estas redes científicas o sus subgrupos, recabando información científica relevante de las partes interesadas, asistiendo a las reuniones convocadas, elaborando y difundiendo los informes y atendiendo a todas las consultas que surjan en el seno de las redes (ver anexo I).



En junio de 2024 se organizó la **VIII Reunión de Coordinación de los representantes españoles en las Redes Científicas** de la EFSA. Esta reunión se organiza anualmente con el principal objetivo de explicar la situación actual y novedades en las redes científicas de la EFSA. La reunión contó con la asistencia de los representantes nacionales en dichas redes científicas procedentes de las siguientes instituciones: AESAN, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITERD), el Centro de Investigaciones Biológicas (CIB-CSIC), Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA-CSIC), Universitat de Barcelona, Universidad Complutense de Madrid, Universidad de Zaragoza, Universidade de Santiago de Compostela, Universidad de Córdoba, Universitat Politècnica de Valencia y la Universitat de les Illes Balears.



Redes nacionales de la AESAN: La AESAN ha creado dos redes nacionales de expertos la Red nacional de nanotecnología en el ámbito alimentario y la Red nacional de materiales en contacto con alimentos. El objetivo de estas redes es la coordinación e intercambio de información en sus respectivas áreas de trabajo en España y servir de apoyo al representante nacional de la red correspondiente de la EFSA.

En marzo de 2024, la AESAN organizó la **I Reunión de la Red Nacional de Materiales en Contacto con Alimentos**, de la que forman parte miembros de la administración pública, del ámbito académico, de centros tecnológicos y de la industria, representada por las principales asociaciones del sector.

Esta red pretende en intercambio de información sobre actividades de evaluación a nivel nacional y de la Unión Europea, el desarrollo e implementación de proyectos conjuntos y el intercambio de experiencia y buenas prácticas. Además, permite dar apoyo a las representantes españolas en la red científica de la EFSA de evaluación de riesgos en **Materiales en Contacto con Alimentos**.

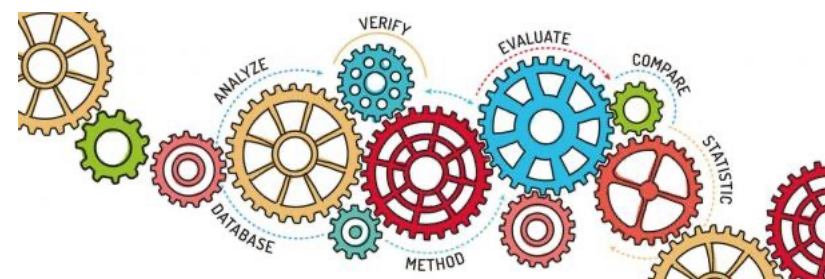


Gestión de las consultas realizadas por los Estados miembros de la Unión Europea y otras consultas

Como Punto Focal de la EFSA, la AESAN recibe y gestiona consultas de los Estados miembros de la UE para recabar información sobre cuestiones relacionadas con los alimentos y los piensos. Durante el año 2024 se gestionaron un total de 50 solicitudes de información, de las cuales tres fueron realizadas por España. Por otra parte, se gestionaron 16 consultas de expertos, a las cuales se les da respuesta como Punto Focal de la EFSA en España.

- 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.

El Punto Focal se encarga de dar difusión de las últimas novedades y convocatorias en materia de evaluación de riesgos alimentarios procedentes de la EFSA, y de otros Estados miembros incluida España, con el objetivo de favorecer la cooperación científica a todos los niveles y para facilitar la participación de dichas organizaciones nacionales en las actividades de evaluación de riesgos ofrecidas por la EFSA proporcionando asistencia en la producción de dictámenes científicos de la EFSA, a través de la búsqueda de expertos nacionales y el apoyo a la formación de consorcios, y haciendo llegar las consultas públicas, incluyendo la revisión de guías y documentos científicos, a los interesados adecuados.



En 2024 se enviaron más de 100 comunicaciones de difusión a través del correo electrónico, se publicaron 13 boletines digitales de Punto Focal y 5 noticias en la página web.

- Apoyo a la formación de consorcios y a proyectos de investigación: Desde el Punto Focal se proporciona apoyo a la formación de consorcios entre la comunidad científica española y la del resto de los Estados miembros de la UE.

Parte de este apoyo se presta mediante el proyecto **EU-RAA** (Agenda Europea de Evaluación de Riesgos), uno de los pilares de la cooperación entre los Estados miembros de la UE y la EFSA para crear una agenda común de prioridades en la evaluación de riesgos. En base a esta iniciativa se pone a disposición de las organizaciones un catálogo de ideas de proyectos de todos los Estados miembros de la UE con el fin de buscar posibles sinergias. España ocupó el segundo lugar el año 2024, habiendo presentado 31 proyectos de los 206 del catálogo. Además, ocupa el primer puesto en el número de áreas de investigación en evaluación de riesgos, lo que da cuenta de la gran diversidad del plantel investigador español en el ámbito de trabajo de la EFSA. También se ha favorecido la creación de consorcios para las convocatorias de 10 proyectos de la EFSA y se ha respaldado la solicitud de 5 proyectos de investigación en el área de evaluación de riesgos en alimentos y piensos.

Además, cabe destacar el impulso que se ha dado como Punto Focal para la realización del programa europeo de becas de formación de evaluadores del riesgo alimentario, **EU-FORA**, ayudando a la formación de consorcios entre las organizaciones que proporcionan los alumnos y las organizaciones hospedadoras, así como facilitando información y dando el apoyo necesario a los investigadores interesados para la presentación de las solicitudes.

ACTIVIDADES A MEDIDA (TAILOR-MADE ACTIVITIES)

Dentro del Convenio Marco de colaboración de la AESAN como Punto Focal de la EFSA en España, para el periodo 2023-2027 firmado entre la AESAN y la EFSA, la Autoridad establece mecanismos que permiten a los Estados miembros solicitar una serie de actividades hechas a medida, denominadas tailor-made activities (TMA). Estas actividades se proponen en función de las necesidades de cada país sobre temas que sean de interés para los Estados miembros de la Unión Europea y para la propia EFSA, es decir, que estén en línea con el trabajo llevado a cabo por la EFSA y de acuerdo con sus objetivos estratégicos y que tras su posterior valoración se traducen en financiación.

Durante el año 2024, se ha participado activamente en las siguientes TMA:

- Member State Communication Coordinator:** La AESAN participa en esta actividad coordinada por la EFSA, con una duración de 12 meses renovables y que cuenta con la participación de 21 Estados miembros. El objetivo es establecer un Coordinador de Comunicación nacional a nivel europeo en el ámbito de la seguridad alimentaria, dentro del Marco europeo de comunicación coordinada y para lo cual se ha firmado un Acuerdo Específico entre ambas instituciones. La EFSA asigna 88.000 € a la AESAN en concepto de desarrollo de la actividad.

2. *Extension of the Risk Assessment Knowledge Integration Platform RAKIP-Web*: Actividad TMA que se firmó durante el año 2024 con una duración de 18 meses y un presupuesto de 25.000 €. En este caso la Universidad de Córdoba es la encargada de realizar las tareas técnicas.

Por otro lado, se ha preparado la participación en las siguientes propuestas de TMA que han sido evaluadas positivamente por la EFSA para su implementación durante 2025:

1. *Monitoring and assessing the potential impact of the introduction of the invasive weed teosinte on maize cultivation in the EU*. La AESAN presentó la solicitud como coordinador de esta TMA, de una duración de 3 años, para asumir las tareas de gestión y coordinación, en la cual participarán organizaciones de España y Francia. Las tareas técnicas se realizarán a nivel nacional por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (Centro de Investigaciones Biológicas e Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria), el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón y la Universitat de Lleida. El objetivo es obtener datos que puedan ser utilizados para la evaluación y gestión del riesgo ambiental del teosinte.
2. *One Health Botulism*. Actividad coordinada por el Punto Focal de Francia, con una duración prevista de 23 meses en la que participarán 12 Estados miembros incluida España, a través del Centro Nacional de Alimentación de la AESAN, que realizará el muestreo y análisis de 50 muestras de alimentos. El objetivo es proporcionar información del estado de la prevalencia de bacterias productoras de toxina botulínica en la Unión Europea.
3. *A retail prevalence study to investigate microbiological contamination levels in ready-to-eat (RTE) plant-based dairy and meat substitutes*: Actividad coordinada por el Punto Focal de Irlanda, con una duración prevista de 12 meses y en la que participarán 15 Estados miembros, entre los que se encuentra España a través a través de la Universidad de Córdoba y el Centro Nacional de Alimentación de la AESAN. El objetivo es llevar a cabo un estudio de prevalencia para investigar la calidad microbiológica de los sustitutos de la carne y los lácteos de origen vegetal listos para el consumo que se comercializan al por menor en la Unión Europea.
4. *Member State Communication Coordinator*: En el año 2025, la AESAN tiene previsto renovar esta actividad un año más con el objetivo de seguir desarrollando la figura del Coordinador de Comunicación nacional en el ámbito de la seguridad alimentaria a nivel de la Unión Europea.

Nº de normas nacionales

1

Nº de normas de la UE

99

A person in a white lab coat is sitting at a table, writing in a dark blue notebook with a blue pen. On the table, there is a variety of fresh vegetables, including green apples, yellow and green bell peppers, a head of white cabbage, and a head of green lettuce. The background is a bright, out-of-focus indoor setting.

4. DESARROLLO NORMATIVO

4.1. NORMATIVA NACIONAL

- Se ha publicado el [Real Decreto 1085/2024, de 22 de octubre](#), por el que se aprueba el Reglamento de reutilización del agua y se modifican diversos reales decretos que regulan la gestión del agua. Al igual que se hizo en su momento con el Real Decreto 3/2023, la AESAN ha participado en la elaboración de esta normativa, estableciendo los criterios que deben cumplir este tipo de aguas cuando se usan en la industria alimentaria. De esta manera, salvaguardando la seguridad alimentaria y a la vista de los avances tecnológicos, esta normativa permite una gestión más eficiente y sostenible del agua en la industria alimentaria con el uso de aguas regeneradas. Se han establecido los requisitos de calidad de las aguas regeneradas en función del uso al que se pretendan destinar en la empresa alimentaria.
- Se han iniciado los trabajos para la modificación del Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación y del Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, 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, para introducir ciertas medidas de flexibilización adicional en algunos casos o en aras de la claridad y con el propósito de mejorar su eficacia y mantener la coherencia con el marco europeo y con la normativa nacional correspondiente.
- Se ha continuado avanzando en la tramitación del proyecto de Real Decreto por el que se establecen normas de desarrollo del artículo 40 de la ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.

Este real decreto tiene como objetivo que los centros escolares sean entornos que promuevan una alimentación saludable y sostenible, mediante el desarrollo de medidas dirigidas a orientar el diseño de los menús escolares y a conformar la oferta de los alimentos y bebidas suministrados en máquinas expendedoras y cafeterías. Se establece para ello una serie de criterios mínimos de calidad nutricional y de sostenibilidad que orienten la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en centros escolares, en consonancia con lo establecido en el artículo 40 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

Este proyecto dota de respaldo legal a las actividades de control oficial en relación con la calidad nutricional de la oferta alimentaria en centros educativos puesto en marcha en 2021 con las Consejerías de Sanidad de las Comunidades Autónomas, y en cuya ejecución están implicados inspectores de todas las Comunidades Autónomas.

En 2024 el texto del proyecto fue presentado a la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (CIOA).

► Proyecto de real decreto relativo a los controles oficiales en el ámbito de la cadena alimentaria.

Se ha avanzado en la tramitación de este proyecto de real decreto de controles oficiales que hasta ahora se regulan en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agro-alimentaria, para adaptarlas a las exigencias del Reglamento (UE) 2017/625, del Parlamento Europeo y del Consejo, 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 (Reglamento sobre controles oficiales).

► Proyecto de real decreto sobre regulación de la publicidad de alimentos y bebidas dirigida al público infantil.

Desde instituciones sanitarias y de derechos infantiles internacionales como la OMS y UNICEF se solicita a los gobiernos tomar medidas para proteger a los niños del impacto nocivo de la publicidad de alimentos. En 2023 la OMS publicó unas recomendaciones actualizadas en base a los resultados de revisiones de pruebas recientes, que muestran cómo la exposición y el poder del marketing alimentario afectan a la salud de los niños, a los comportamientos alimentarios y a las actitudes y creencias relacionadas con la alimentación. Por todo ello, el Plan Estratégico Nacional para la reducción de la Obesidad Infantil contempla entre sus líneas de actuación la regulación del marketing de alimentos y bebidas dirigida a menores. En línea con esta previsión, la AESAN y el actual Ministerio de Derechos sociales, Consumo y Agenda 2030 han retomado en 2024 el impulso para la tramitación del proyecto de real decreto sobre regulación de las comunicaciones comerciales de alimentos y bebidas dirigidas al público infantil. La norma contempla la aplicación de los criterios nutricionales definidos en el perfil nutricional de la Región Europea de la OMS para restringir las comunicaciones comerciales de alimentos y bebidas dirigida a menores, cuya aprobación se prevé en la presente legislatura.

4.2. NORMATIVA EUROPEA (UE)

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Se destaca la publicación de las siguientes normas:

- **Reglamento Delegado (UE) 2024/1141 de la Comisión de 14 de diciembre de 2023**, por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a los requisitos específicos de higiene para determinadas carnes, productos de la pesca, productos lácteos y huevos. La publicación de esta norma actualiza la normativa de higiene de los alimentos de origen animal incluyendo novedades relativas al marcado de identificación, los mataderos móviles o con partes móviles, la carne madurada, el transporte de canales parcialmente refrigeradas, el “stiffening” de los productos de la pesca o la regulación de pruebas alternativas a la de la fosfatasa alcalina en la leche.
- **Reglamento de Ejecución (UE) 2024/2463 de la Comisión, de 12 de septiembre de 2024**, por el que se establecen métodos analíticos aplicables a los controles oficiales efectuados para la verificación del cumplimiento del Reglamento (CE) n° 2073/2005 por parte de los explotadores de empresas alimentarias. Este reglamento establece requisitos para los métodos analíticos que deben utilizar los laboratorios oficiales cuando analicen las muestras oficiales con arreglo a los criterios establecidos en el Reglamento (CE) n° 2073/2005 a fin de garantizar una mayor uniformidad, fiabilidad y coherencia de los controles oficiales.
- **Reglamento (UE) 2024/2895 de la Comisión, de 20 de noviembre de 2024**, por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 2073/2005 en lo que respecta a *Listeria monocytogenes*. Con esta modificación se pretende garantizar el mismo nivel de protección de la salud pública desde la producción hasta la distribución de alimentos listos para el consumo que pueden permitir el desarrollo de *Listeria monocytogenes*. Para ello, el criterio de seguridad alimentaria «no detectado en 25 g» debe aplicarse a todas las situaciones en las que dichos alimentos se comercialicen durante su vida útil y para las que el explotador de la empresa alimentaria que los haya producido no haya podido demostrar, a satisfacción de la autoridad competente, que el nivel de *Listeria monocytogenes* no superará el límite de 100 ufc/g durante su vida útil.

Además, se ha trabajado con la Comisión Europea, en una futura modificación del Reglamento (CE) n° 853/2004 para regular la congelación en salmuera de atún que se va a destinar a usos distintos al enlatado.

RIESGOS QUÍMICOS

Se han actualizado con nuevas enmiendas los reglamentos marco para todos los riesgos químicos (fitosanitarios, ingredientes tecnológicos, materiales en contacto y contaminantes químicos).

Podemos destacar los siguientes trabajos:

- **Reglamento (UE) 2024/3190 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2024**, sobre el uso de bisfenol A (BPA) y otros bisfenoles y derivados de bisfenoles con clasificación armonizada para propiedades peligrosas específicas en determinados materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, por el que se modifica el Reglamento (UE) nº10/2011 y se deroga el Reglamento (UE) 2018/213, que viene a prohibir su uso a la vista de la información científica más reciente contenida en la última opinión de la EFSA sobre este compuesto. Esta medida establece periodos transitorios suficientes para que haya una adaptación de los operadores, tanto fabricantes de materiales como usuarios de estos, y no se produzca un desabastecimiento del mercado interior de la Unión.
- **Reglamento de Ejecución (UE) 2024/885 de la Comisión, de 20 de marzo de 2024**, que modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2023/2782, por el que se establecen los métodos de muestreo y análisis para el control del contenido de micotoxinas en los alimentos, en lo que respecta al método de muestreo de las hierbas secas, las infusiones (producto desecado), el té (producto desecado) y las especias en polvo.
- Se ha avanzado notablemente en los debates para el establecimiento de límites máximos de hidrocarburos de aceites minerales aromáticos (MOAH) en diferentes alimentos.
- **Reglamento (UE) 2024/1987 de la Comisión, de 30 de julio de 2024**, por el que se modifica el Reglamento (UE) 2023/915 en lo que respecta a los límites máximos de níquel en determinados productos alimenticios, que se establecen por primera vez en alimentos en la Unión Europea, finalizando así el trabajo que comenzó en 2015 con la publicación de dictamen científico de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) sobre los riesgos para la salud pública relacionados con la presencia de níquel en los alimentos y el agua potable. Estos límites vienen acompañados de **medidas** relativas al muestreo y análisis de níquel y con una **recomendación** para que los Estados miembros, en colaboración con los explotadores de empresas alimentarias, controlemos durante los años 2025, 2026 y 2027 la presencia de níquel en los alimentos.
- Se han recogido los resultados de la fase piloto de la Recomendación (UE) 2023/965 de la Comisión, de 12 de mayo de 2023 sobre la metodología para el seguimiento de la ingesta de aditivos y aromas alimentarios. Este ejercicio se seguirá repitiendo en años sucesivos para poder establecer la ingesta real de aditivos y aromas en la población europea.

- ▶ Tras la publicación de las opiniones desfavorables de la EFSA sobre los productos primarios usados en la elaboración de aromas de humo, se han publicado las medidas para la no renovación de estos y, quizás lo más relevante, los periodos transitorios para la aplicación de las medidas de gestión.
- ▶ En el ámbito de los productos fitosanitarios, hemos mantenido una posición en contra del establecimiento de tolerancias a la importación de sustancias activas no autorizadas en la Unión Europea, en base a criterios de salud o medioambientales, ya que podrían crear un agravio comparativo a nuestros agricultores. En concreto, hemos manifestado nuestra intención de voto en contra de las propuestas relacionadas con el isopirazam y los ditiocarbamatos. Ambas propuestas fueron finalmente retiradas y suspendidas ante nuestras objeciones y las de otros Estados miembros.
- ▶ También se continua con la revisión de límites máximos residuos, reduciéndose en la medida de lo posible en aquellos casos en los que la revisión de la EFSA así lo justifica, como en el caso del acetamiprid, para la cual se presentó una bajada de límites para 38 productos vegetales.

RIESGOS DERIVADOS DE ASPECTOS NUTRICIONALES Y BIOTECNOLOGÍA

- ▶ Se ha actualizado la lista de nuevos alimentos con 25 nuevas autorizaciones. Podemos destacar que se ha autorizado el primer alimento que es nanomaterial artificial, una fuente de hierro para su uso en complementos alimenticios.
- ▶ Asimismo, se han autorizado 5 nuevos organismos modificados genéticamente (4 maíces y 1 algodón) y se han renovado 3 autorizaciones, para su uso en alimentos o piensos.
- ▶ Cabe destacar también que se ha retirado la autorización de la declaración de propiedades saludables para la monacolina K y se han denegado dos solicitudes.
- ▶ En el ámbito de información alimentaria facilitada al consumidor se ha incluido una excepción al etiquetado de alergenosen alimentarios, el ácido behénico procedente de semillas de mostaza para su uso en la fabricación de determinados emulgentes, que no tendrá que etiquetarse como alérgeno alimentario: mostaza.
- ▶ Por último, mencionar, que se ha autorizado un nuevo hidrolizado de proteínas para ser utilizado en preparados para lactantes.

4.3. NORMATIVA INTERNACIONAL (CODEX)

El *Codex Alimentarius* es un conjunto de normas, directrices y códigos de prácticas aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC). La Comisión constituye el elemento central del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y fue establecida por la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS) con la finalidad de proteger la salud de los consumidores y promover prácticas leales en el comercio alimentario.

En el ámbito del Codex Alimentarius, se han celebrado 15 reuniones, con participación de la AESAN en 8 comités y en la reunión de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC). Asimismo, asistimos a 10 reuniones de coordinación previas a la celebración de las plenarias, que tuvieron lugar a nivel de los grupos de trabajo correspondientes del Consejo de la UE.

Entre las principales decisiones adoptadas en el 47º período de sesiones de la CAC cabe mencionar la aprobación definitiva de casi 900 normas nuevas y revisadas del Codex (incluidas normas numéricas), directrices y códigos de prácticas, entre ellos: revisión de las secciones 3 y 8 y del Apéndice de la Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CXS 33-1981); principios generales para el establecimiento de valores de referencia de nutrientes-necesidades (VRN-N) para personas de entre 6 y 36 meses de edad; revisión de las disposiciones pertinentes al etiquetado de alérgenos de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985); anexo III sobre la leche y los productos lácteos de las Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y la elaboración de alimentos (CXG 100-2023); niveles máximos (NM) para el plomo en diversas especias, etc.

Asimismo, también participamos en varios grupos de trabajo electrónicos que constituyen la base del desempeño de este organismo para el procedimiento de elaboración de normas entre los periodos de sesiones de los diferentes comités:

Grupo de trabajo para el desarrollo de los anexos II y IV de las Directrices para la utilización y reutilización seguras del agua en producción y transformación de alimentos (CXG 100-2023)
Grupo de trabajo sobre la revisión de las Directrices para la aplicación de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos al control de <i>Listeria monocytogenes</i> en alimentos (CXG 61-2007)
Grupo de trabajo sobre la revisión de las Directrices para el control de <i>Campylobacter</i> y <i>Salmonella</i> en carne de pollo (CXG 78-2011)
Grupo de trabajo sobre la revisión de las Directrices para la aplicación de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos al control de virus en alimentos (CXG 79-2012)
Grupo de trabajo sobre la armonización de textos Codex con la versión revisada de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CXC 1-1969)
Grupo de trabajo para el desarrollo de Recomendaciones dietéticas
Grupo de trabajo sobre la revisión del Código de Prácticas para la reducción de acrilamida en alimentos (CXC 67-2009)
Grupo de trabajo sobre Gestión de compuestos no respaldados y registros nacionales de plaguicidas

4.4. COMISIÓN INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACIÓN ALIMENTARIA (CIOA)

La CIOA es un órgano colegiado para coordinar y armonizar la regulación de la legislación alimentaria. Sus informes tienen carácter preceptivo en los aspectos técnicos, sanitarios, de comercialización y de protección al consumidor en el ámbito de la ordenación alimentaria. La CIOA está adscrita a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Durante el año 2024, se han celebrado dos reuniones de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (CIOA) en las que han sido objeto de estudio cinco proyectos de normas españolas, habiéndose emitido el informe favorable de esta Comisión para todos ellos.

En el marco del Grupo de trabajo de la Directiva 2015/1535 del Parlamento y del Consejo Europeo, de 9 de septiembre de 2015, por la que se establece un procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información, dependiente de la CIOA, se han celebrado 7 reuniones: 6 reuniones por videoconferencia y 1 consulta telemática, y se ha procedido al estudio de 79 proyectos de norma de otros Estados miembros de la Unión Europea con la emisión de reacciones a estos, por parte de España, para 30 de ellos.





5. SEGURIDAD ALIMENTARIA

5.1. GESTIÓN DE RIESGOS

DATOS EN CIFRAS	
Nº nuevas industrias	8.411
Nº de nuevos productos tramitados por la AESAN	2.525
Nº de nuevos productos tramitados por las CC. AA.	1.207
Nº de expedientes de alimentos para usos médicos especiales	54
Nº de expedientes de alimentos para usos médicos especiales para financiación por el Sistema Nacional de Salud	231
Nº de expedientes de productos valorados	1.288
Nº de documentos de orientación, notas interpretativas, procedimientos	14
Nº de trabajadores (H/M)	24 (8H/16M)



La gestión del riesgo en seguridad alimentaria es ponderar las opciones según los resultados de una evaluación del riesgo y, si es necesario, seleccionar las medidas apropiadas necesarias para prevenir, reducir o eliminar el riesgo y garantizar el alto nivel de protección sanitaria de la Unión Europea.

La principal medida de gestión del riesgo es la elaboración de normativa que se construye a la luz de nuevos datos y nueva evaluación científica, y en la que influyen además otros factores como los económicos, sociales o culturales.



La legislación alimentaria se encuentra en su mayor parte armonizada en la UE, donde participamos en su elaboración tanto a nivel del Consejo para los llamados actos legislativos como en el desarrollo de estos, asistiendo a la Comisión Europea en el Comité Permanente de Plantas, Animales, Alimentos y Piensos, que cuenta con diferentes secciones y grupos de expertos.



A nivel nacional, la elaboración normativa responde, entre otros motivos, a la regulación de aspectos para los que un reglamento dispone que podrán ser desarrollados por los Estados miembros a nivel nacional, la regulación de alguna materia que no se encuentra legislada de manera armonizada a nivel comunitario, la trasposición al derecho interno de directivas comunitarias o la necesidad de actualizar la normativa vigente.

En 2024 se han publicado 100 normas (nacionales y comunitarias) en cuya elaboración hemos participado.

La gestión de la seguridad alimentaria se lleva a cabo también a través de medidas no legislativas que complementan lo anterior y se pueden enmarcar dentro de actividades de coordinación institucional (UE-AGE-CC. AA.), de Comunicación, así como de coordinación y colaboración con el sector y la sociedad civil.

Entre las medidas no legislativas cabe destacar la elaboración de guías de buenas prácticas para el sector o códigos de prácticas para aplicar medidas de mitigación, así como de notas interpretativas que ayuden a una aplicación uniforme de la normativa de seguridad alimentaria tanto a nivel nacional como comunitario, al tiempo que aportan seguridad jurídica tanto a los operadores alimentarios como a las autoridades de control oficial en la toma de sus decisiones, sin perjuicio de que la interpretación última de la legislación corresponde a los Tribunales de Justicia.

En este contexto, un hito muy importante que cabe destacar es la finalización, después de varios años de reuniones, del documento sobre **el primer estudio de biomonitorización humana en España**. La AESAN ha colaborado mediante la participación en los grupos de trabajo técnicos. De esta manera, y en un primer ejercicio, se recogerán datos de la población española sobre su exposición a diferentes químicos para realizar una correcta evaluación del riesgo de la exposición, así como el impacto de prohibiciones o restricciones específicas en exposición química. Además, gracias a este estudio, se pondrá en funcionamiento una red de biovigilancia humana sostenible y armonizada en España para proteger la salud humana y el medio ambiente de nuestro entorno, contribuyendo así a alcanzar uno de los objetivos clave de la política europea.

Por último, con la elaboración de recomendaciones a los consumidores y folletos y campañas divulgativas, la gestión del riesgo en la seguridad alimentaria cubre los huecos que pudieran quedar a pesar de las medidas anteriores. En esta tarea la gestión del riesgo va de la mano de la comunicación del riesgo, lo que supone una interacción directa con los consumidores en aras de alcanzar un nivel elevado de seguridad alimentaria para la población general y, muy especialmente, en el caso de los grupos más vulnerables.

5.1.1. COORDINACIÓN INSTITUCIONAL

La coordinación institucional es el conjunto de actuaciones y actividades llevadas a cabo por la AESAN, a través de diferentes órganos, grupos de trabajo, así como consultas y reuniones, con el fin de dar apoyo, colaborar y coordinar las actuaciones y criterios en materia de seguridad alimentaria con autoridades competentes de otros ministerios y de las CC. AA., así como con el sector agroalimentario y la sociedad civil, que permitan alcanzar un alto grado de protección de las personas consumidoras y una aplicación uniforme de la legislación que dé certeza legal tanto a los operadores alimentarios como a las autoridades encargadas de la ejecución del control oficial.

Entre las actividades de coordinación institucional se encuentran las siguientes:

Elaboración de notas interpretativas y documentos guía:

- ▶ Etiquetado pechugas de pollo marinadas. Denominación de venta.
- ▶ Re-etiquetado de alimentos no etiquetados en castellano.
- ▶ Situación de los insectos en alimentación humana.
- ▶ Nota aclaratoria sobre el Real Decreto 1086/2020.
- ▶ Marca de identificación en productos de origen animal.
- ▶ Mantenimiento de productos de la pesca en agua refrigerada.
- ▶ Guía de orientación para el control oficial en mataderos del bienestar de los animales a través del registro de permanencia en las zonas de espera y mediante los sistemas de videovigilancia.
- ▶ Listado de excepciones para alimentos con características tradicionales.
- ▶ Documento de orientación sobre las excepciones para alimentos con características tradicionales en el marco del Reglamento (CE) nº 2074/2005.
- ▶ Documento de preguntas y respuestas sobre la carne de caza silvestre destinada al consumo humano.
- ▶ Documento de preguntas y respuestas sobre el Real Decreto 1021/2022 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.
- ▶ Nota interpretativa sobre la consideración de la incertidumbre en los resultados analíticos de biotoxinas en moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos.
- ▶ Vida útil de alimentos listos para el consumo loncheados o cortados y envasados antes de la venta en establecimientos de comercio al por menor.
- ▶ Aditivos en productos a base de bacalao.

Colaboración con otras unidades de la Administración General del Estado:

La AESAN ha participado durante este año 2024 en las siguientes reuniones:

Grupos de trabajo técnico de la Comisión Interministerial de Biomonitorización Humana que ha concluido con la elaboración del documento del primer estudio de biomonitorización humana en España. Este recoge todos los campos necesarios para llevar a cabo este ambicioso proyecto y abarca desde la selección poblacional (unas 7500 personas) hasta la lista de sustancias objeto de estudio. Se espera que este plan se extienda desde el 2025 hasta 2027
Comisión Nacional de Bioseguridad
Comité Asesor para la Prestación con Productos Dietéticos
Red Nacional de Nanotecnología
Seguimiento del protocolo de colaboración de la Guardia Civil-SEPRONA y la AESAN
Red Nacional de Materiales en Contacto con los Alimentos
Comité de Medicamentos Veterinarios (CODEM-VET)
Comité de Disponibilidad de Medicamentos Veterinarios

Participación en grupos de trabajo a nivel nacional:

La AESAN ha coordinado los siguientes grupos de trabajo junto con las Comunidades Autónomas:

Control oficial de complementos alimenticios
Bienestar animal en el sacrificio
Alimentos con características tradicionales
Seguimiento del Real Decreto 1086/2020
Seguimiento del Real Decreto 1021/2022
Botulismo
Formación de los responsables del autocontrol y los manipuladores de alimentos
Coordinación del control oficial de <i>Listeria monocytogenes</i>
Bebidas energéticas
Aplicación armonizada del capítulo VI del Real Decreto 3/2023
Coordinación en materia de sanidad animal con el MAPA
Registro General de Empresas Alimentarias y Alimentos

Participación en grupos de trabajo a nivel internacional:

Este año 2024 se ha aprobado a nivel de la Comisión del Codex (CAC) el texto recibido del grupo de trabajo que copresidía España junto con Francia y Panamá sobre el código de prácticas para prevenir las intoxicaciones de ciguatoxina. Esto supone que se publicará en la web de CODEX ALIMENTARIUS y se aplicará en todos los países que pertenecen a este.

Se participó en 59 reuniones de Grupos de Trabajo o de Expertos de la Comisión Europea y en 25 reuniones de distintas secciones del Comité Permanente de Plantas, Animales, Alimentos y Piensos (SCoPAFF) de la Comisión Europea (ver anexo II).

5.1.2. GUÍAS DE BUENAS PRÁCTICAS NACIONALES Y COMUNITARIAS

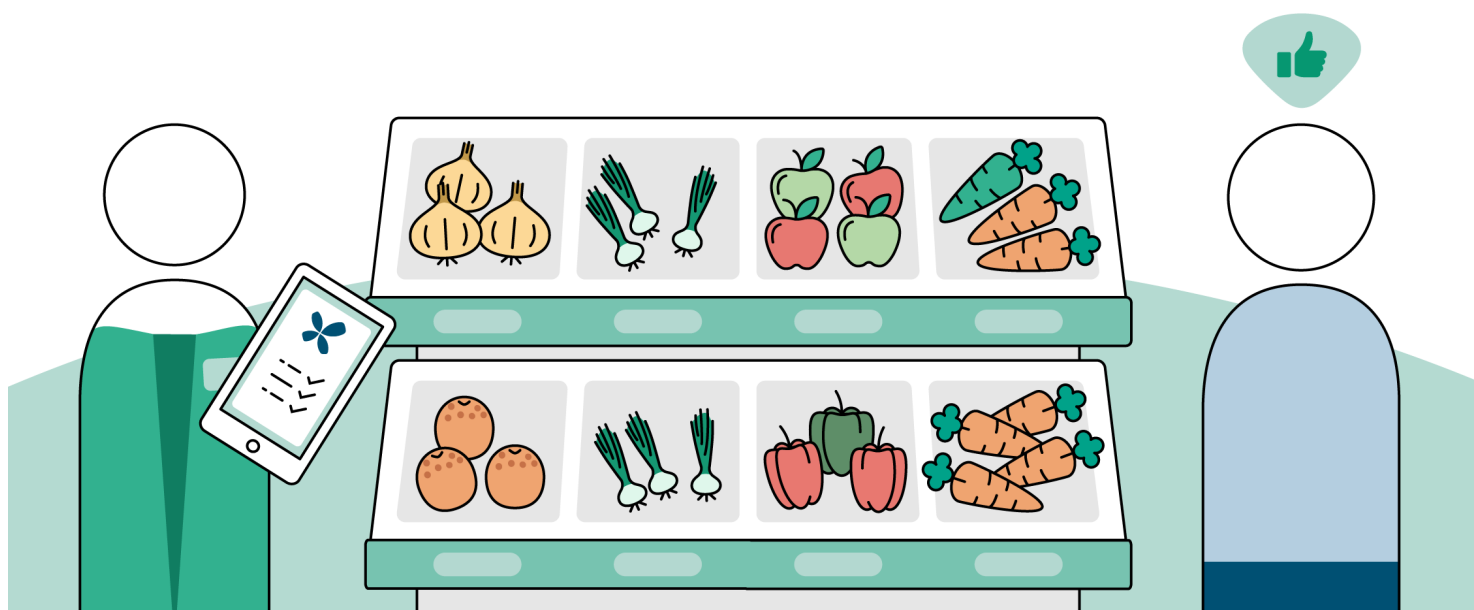
GUÍAS NACIONALES

Se han revisado, en grupos de trabajo con las CC. AA., 2 guías de diferentes sectores, que se encuentran en distintos estados de tramitación:

- Guía de aplicación para la carne de caza silvestre del Real Decreto 1086/2020.
- Guía de Buenas Prácticas de Higiene en Lavaderos interiores de cisternas alimentarias.

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

- Seguridad alimentaria en la cadena de suministro. Transporte de materias primas y productos alimenticios sin envasar en contenedores de transporte de alimentos.



5.1.3. GESTIÓN DEL REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS

La AESAN gestiona el censo dinámico de obligado cumplimiento según las disposiciones legales para una parte significativa de las instalaciones que son objeto de control oficial en nuestro país, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, y para la anotación en su base de datos de algunos productos de características especiales que requieren un trato diferenciado por las autoridades competentes (complementos alimenticios, alimentos para grupos específicos de población y aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano).

Para esta tarea, la AESAN OA dispone de una herramienta informática desde 2010, en continua adaptación a las nuevas tecnologías y abierta a las autoridades competentes autonómicas.

En la tarea de coordinación con las CC. AA., y con la finalidad de armonizar criterios para la clasificación de las industrias y empresas alimentarias, se mantiene actualizada la [Guía para el Registro Sanitario de las Empresas y Establecimientos Alimentarios](#), cuya decimoquinta versión se acordó en Comisión Institucional de junio de 2024.

ACTUACIONES DEL RGSEAA	
Tramitaciones de nuevas industrias	8.411
Notificaciones de nuevos productos a la AESAN	2.525
Notificaciones de nuevos productos a las CC. AA.	1.207
Expedientes de alimentos para usos médicos especiales para su financiación por el Sistema Nacional de Salud	54

5.2. CONTROL OFICIAL

DATOS EN CIFRAS	
Establecimientos alimentarios censados sometidos a control oficial	612 366
Inspecciones y auditorías a establecimientos alimentarios	520 380
Análisis de control oficial de alimentos y materiales en contacto con los alimentos (MECAs)	100 737
Controles sobre información al consumidor	89 660

5.2.1. PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA (PNCOCA) 2021-2025

5.2.1.1. Actualización

El **Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2021-2025** es el documento en el que se describen los controles llevados a cabo en España por las distintas autoridades competentes (AA. CC.) a nivel estatal, autonómico y local, a fin de garantizar el cumplimiento de la legislación a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta los puntos de venta al consumidor final, en cumplimiento del **Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo** y del Consejo de 15 de marzo de 2017.



En España, el **punto de contacto** para el PNCOCA es la Subdirección General de Control Oficial y Alertas (SGCOA) de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), con la función de coordinar la elaboración del PNCOCA entre todas las autoridades competentes responsables de los controles oficiales y garantizar que el PNCOCA sea coherente.

Cada autoridad competente y órgano de coordinación es responsable de incorporar las modificaciones en su ámbito de control del Plan, de forma que se aprueben en los correspondientes órganos de decisión y puedan ser incluidas en la actualización y adaptación anual del Plan.

La AESAN recopila anualmente cada una de las partes de las que se compone el PNCOCA actualizadas, para la elaboración de un documento integrado y completo. El PNCOCA se publica en las respectivas páginas web institucionales para ponerlo a disposición del público, y además se comunica, por los cauces establecidos, a la Comisión Europea y a todas las administraciones públicas implicadas.

Se puede consultar el PNCOCA actualizado en la página de la AESAN en [Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025 V4](#).



5.2.1.2. Grupos de trabajo

GRUPO DE TRABAJO DE COMERCIO ELECTRÓNICO DE ALIMENTOS

El comercio electrónico es una vía cada vez más frecuentemente empleada para el comercio de productos alimenticios. Las autoridades competentes han de realizar controles oficiales de los alimentos y establecimientos en todas las fases de su producción, transformación y distribución, siendo obligación de los operadores facilitar a las autoridades competentes información de las actividades concretas que efectúan, incluidas las actividades que emprenden por medios de comunicación a distancia, y los lugares que se encuentran bajo su control.

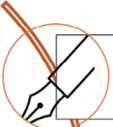
Parte de este grupo de trabajo la iniciativa de llevar a cabo un **“Plan de control coordinado sobre establecimientos que elaboran comidas preparadas y las comercializan por internet”** con el objetivo de comprobar que los operadores de empresa alimentaria que ponen a disposición del consumidor comidas preparadas por internet cumplen con las obligaciones previstas en la Ley 34/2002, sobre información general del prestador de servicios de la sociedad de la información y sus obligaciones de registro como empresa alimentaria y comprobar que los productos alimenticios que comercializan dichos establecimientos en su página web o perfil de red social, cumplen la legislación aplicable en materia de seguridad alimentaria sobre información al consumidor.

La AESAN también participa en grupo de trabajo de los *Heads of Food Safety Agencies*, cuyo objetivo es armonizar a nivel europeo el control de alimentos que se venden por internet, para lo que está elaborando una *“Guía de buenas prácticas para control del comercio electrónico de alimentos”*.

GRUPO DE TRABAJO DE VENTA AMBULANTE

Los establecimientos ambulantes o no permanentes del ámbito alimentario han de cumplir los requisitos establecidos en el reciente Real Decreto 1021/2022, 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. Las autoridades competentes, responsables del control oficial de estos establecimientos y de las modalidades de venta en las que participan, deben tener en cuenta sus particularidades de temporalidad y ubicación variable.

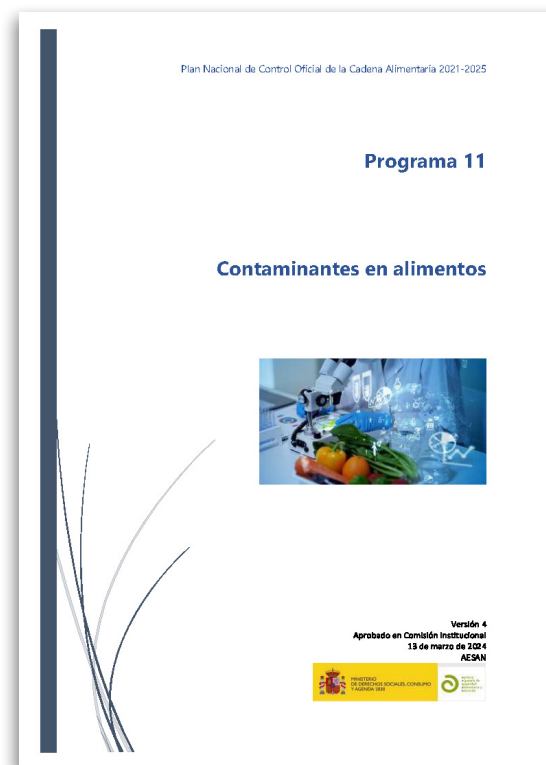
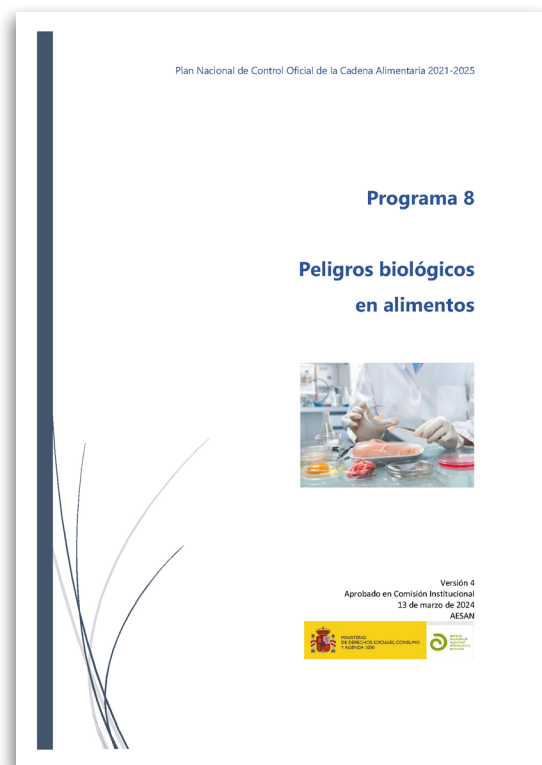
Con el fin de garantizar una coordinación eficiente y eficaz entre todas las autoridades responsables del control oficial se acordó en la Comisión Institucional el desarrollo de un documento de orientación en materia de control de la venta ambulante de alimentos con la participación de todas las autoridades competentes. Para su desarrollo se creó un grupo de trabajo, formado por responsables de salud pública de 13 CC. AA., de 3 ayuntamientos y de la Federación Española de Municipios y Provincias (FEMP). Este grupo ha desarrollado el **Documento orientativo sobre criterios generales para el control oficial de la venta ambulante de alimentos**, que fue aprobado en la Comisión Institucional con el objetivo de establecer unos criterios generales orientativos para llevar a cabo, el control oficial de los establecimientos alimentarios ambulantes, no permanentes o provisionales teniendo en cuenta sus particularidades, derivadas de su temporalidad y ubicación variable y en particular los siguientes aspectos:

-  registro de los establecimientos y autorización de las actividades de venta ambulantes;
-  control oficial de las diferentes modalidades de venta ambulante,
-  mecanismos de comunicación y coordinación entre las diferentes AA. CC. implicadas en su control.

5.2.1.3. Planificación nacional de los muestreos de peligros biológicos y de contaminantes en el marco del PNCOCA

En el Reglamento (UE) 2017/625 se establece que las autoridades competentes deben realizar la toma de muestras y el análisis de los alimentos para comprobar el cumplimiento de la normativa vigente. La frecuencia de los controles oficiales debe establecerse teniendo en cuenta la necesidad de adaptar el esfuerzo de control al riesgo y al nivel de cumplimiento previsto en las distintas situaciones.

Con el objetivo de establecer una programación nacional de los muestreos oficiales se aprobaron en la Comisión Institucional de la AESAN estos dos documentos:



Documento de orientación para la programación de toma de muestras de peligros biológicos en el marco del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025, y Documento de orientación para la programación de muestreo de contaminantes en el marco del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025, que establecen la metodología para el cálculo del impacto en salud de los peligros biológicos y contaminantes, así como la metodología para la programación de los muestreos para el control de estos peligros en los alimentos.

Anualmente, desde la AESAN se actualizan los datos de prevalencia tomando los datos de los tres últimos años disponibles, informando a las CC. AA., de cualquier ajuste que fuera necesario realizar en la programación quinquenal propuesta a raíz de un aumento o disminución en la tasa de incumplimiento o en el número de alertas. Las CC. AA. remiten su programación de muestras para análisis de peligros biológicos y contaminantes y la AESAN realiza una evaluación entre la propuesta enviada y la recibida.

5.2.1.4. Planificación y ejecución de programas específicos de la Unión Europea

PLAN NACIONAL DE RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS

El objetivo de este plan es la detección de tratamientos ilegales en animales productores de alimentos o de la presencia en alimentos de residuos de medicamentos veterinarios en cantidades superiores a los límites máximos de residuos (LMR), establecidos en la legislación, mediante la vigilancia de la cadena de producción de animales y sus productos. Para ello, en este plan se integran tres planes, en base al Reglamento de Ejecución (UE) 2022/1646:

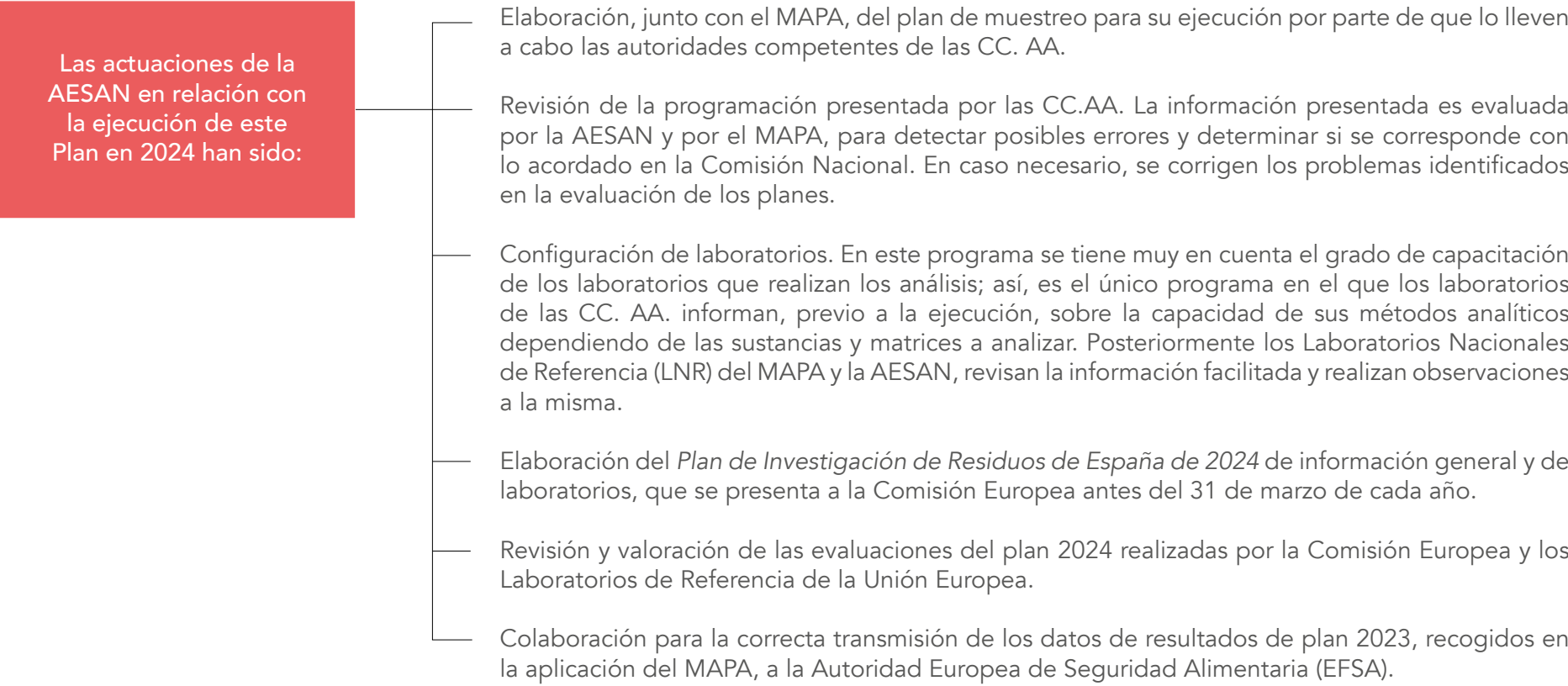
Plan nacional de control basado en el riesgo para la producción de los Estados miembros, para la detección de tratamientos ilegales o presencia de sustancias farmacológicamente activas teniendo en cuenta criterios de riesgo para aumentar las probabilidades de detección. Se fija un número de muestras mínimo por grupo de sustancia y por especie en función de su volumen de producción nacional.

Plan nacional de vigilancia aleatorizada para la producción de los Estados miembros para la detección de tratamientos ilegales o presencia de sustancias farmacológicamente activas para las que no existan factores de riesgo, de forma que la información obtenida en este plan sirva para complementar el plan anterior. Se fija un número de muestras por Estado miembro, debiendo repartirse en función de los patrones de producción o de consumo.

Plan nacional de control basado en el riesgo para las importaciones procedentes de terceros países para la detección de tratamientos ilegales o presencia de sustancias farmacológicamente activas, teniendo en cuenta criterios de riesgo, en animales o mercancías procedentes de terceros países. Estos controles se realizarán en los puestos de control fronterizo por las autoridades competentes de Sanidad Exterior.

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.

La Comisión Nacional integra a todas las autoridades competentes implicadas en la ejecución del Plan, incluyendo a la AESAN, MAPA, Sanidad Exterior y a las CC. AA.



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

PROGRAMA DE VIGILANCIA Y CONTROL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL, ANIMAL Y EN ALIMENTOS INFANTILES EN ESPAÑA

El objetivo de este programa es doble. En primer lugar, busca asegurar que los alimentos no contengan residuos de plaguicidas que superen los límites establecidos en el Reglamento (CE) nº 396/2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica a la Directiva 91/414/CEE. En segundo lugar, tiene como finalidad evaluar la exposición de los consumidores a estos residuos. Todo ello con el propósito fundamental de garantizar un alto nivel de protección para los consumidores.

Este programa se enmarca dentro del Programa Plurianual de Controles, establecido por el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Este programa de control se centra exclusivamente en la toma de muestras y análisis de alimentos en establecimientos alimentarios en las fases de la cadena alimentaria posteriores a la producción primaria, para determinar el contenido en residuos de plaguicidas en los alimentos incluidos en el Anexo I del Reglamento (CE) nº 396/2005, y otros derivados de éstos.

Una vez finalizado el año, los datos referidos a estos controles se recopilan en la AESAN, se analizan y se envían a EFSA, de acuerdo con lo explicado en el apartado 4.2.4.6.

VIGILANCIA DE RESISTENCIAS A LOS ANTIMICROBIANOS DE AGENTES ZONÓTICOS ALIMENTARIOS

La SGCOA de la AESAN coordina la vigilancia de resistencias antimicrobianas (RAM) en alimentos, dentro del marco de la *Decisión de Ejecución (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*, en vigor desde el 1 de enero de 2021.

Los resultados de la vigilancia de RAM en alimentos forman parte de los estudios e informes que se elaboran dentro de la estrategia del Plan Nacional frente a la Resistencia a los antibióticos (PRAN), como el Informe sobre el Análisis del Consumo y de la Resistencia a los Antibióticos (IACRA), y de los cuales se habla en la sección 4.2.4.2.

5.2.1.5. Elaboración del informe anual del 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, con los resultados en la aplicación del plan y evalúe la eficacia de los programas de control basados en la experiencia obtenida.

El “Informe anual del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria en España 2023” incluye información acerca de los resultados de los controles oficiales, inspecciones y análisis efectuados conforme al PNCOCA 2021-2025, el tipo y el número de casos de incumplimiento de la legislación, y las medidas adoptadas para garantizar el funcionamiento eficaz del PNCOCA.

Este informe incluye en su Objetivo de alto nivel 2 los resultados de los 17 programas de control coordinados por la AESAN y desarrollados y ejecutados por las autoridades competentes de las CC. AA. y entidades locales, así como información sobre los mecanismos para verificar la eficacia de los sistemas de control como resultado de la supervisión del control oficial y de las auditorías internas al control oficial.

Dando cumplimiento a la Ley 17/2011, de 5 de julio, 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.

Informe Anual del PNCOCA 2023

5.2.2. PLANES COORDINADOS DE CONTROL

En el artículo 112 del Reglamento (UE) 2017/625 se establece la posibilidad de realizar programas coordinados de control europeos, con vistas a realizar una evaluación específica del estado de aplicación de las normas o determinar la prevalencia de determinados peligros. A nivel nacional, se elaboran planes de control coordinados entre las comunidades y ciudades autónomas, otras autoridades competentes de la AGE y la AESAN. En 2024, la AESAN ha coordinado los siguientes planes:

Plan de control coordinado sobre establecimientos que elaboran comidas preparadas y las comercializan por internet	El objetivo del plan era comprobar que las páginas web de los operadores de este tipo de establecimientos alimentarios cumplen con los requisitos legales aplicables, y que los productos alimenticios que comercializan en la página web de dichos establecimientos cumplen la legislación aplicable en materia de seguridad alimentaria. Las autoridades competentes de las CC. AA. realizaron los controles en el marco de este plan entre el 1 de julio y el 31 de diciembre de 2024.
Plan de control coordinado sobre el uso de aditivos y aromas alimentarios	El objetivo del plan es recoger datos sobre el uso y aparición de determinados aditivos y aromas alimentarios empleados en alimentos, mediante toma de muestras y análisis, para dar respuesta a una de las acciones establecidas en la Recomendación (UE) 2023/965 de la Comisión, 12 de mayo de 2023, sobre la metodología para el seguimiento de la ingesta de aditivos y aromas alimentarios. Este plan coordinado tiene una duración de dos años, ejecutándose la primera en el año 2024, para continuar la segunda fase en 2025. Los resultados de la toma de muestra y análisis de la primera fase se obtendrán a lo largo de 2025.
Plan de control coordinado sobre la presencia de cannabinoides en productos alimenticios	El objetivo del plan es el de realizar inspecciones de productos alimenticios que declaran o mencionan en el etiquetado que contienen sustancias cannabinoides y que se ponen a la venta en establecimientos físicos, procediendo a su retirada si fuese el caso, ya que son productos alimenticios no autorizados. Las autoridades competentes de las CC. AA. realizaron los controles en el marco de este plan entre el 1 de noviembre de 2024 y el 31 de enero de 2025.
Plan de Control Coordinado de <i>Listeria</i> en alimentos listos para el consumo	Es un plan con una duración de dos años, cuyo objetivo es armonizar las actuaciones de control oficial para evaluar la eficacia de las medidas que los operadores llevan a cabo para la gestión del riesgo de <i>Listeria monocytogenes</i> en alimentos listos para el consumo. Durante 2024, la AESAN ha organizado formación específica para los inspectores de las CC. AA. Las CC. AA. han controlado un mínimo de 10 establecimientos cada una, centrándose en la verificación de los planes de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos y realizando muestreo oficial de superficies y equipos. Con los resultados de dichos controles se elaborará un informe.
Plan de control coordinado de alimentos irradiados	El objetivo del plan es realizar controles en los alimentos destinados a consumo mediante toma de muestras y análisis, para detectar la presencia de productos alimenticios sometidos a tratamiento de irradiación sin estar autorizados o estando autorizados para ser tratados con radiaciones ionizantes, sin estar identificados como tal en su etiquetado. Las autoridades competentes de las CC. AA. son las encargadas de la toma de muestras, de acuerdo con una programación basada en criterios de población, y se envían al Centro Nacional de Alimentación (CNA) para su análisis. El informe final con los resultados globales obtenidos y las principales conclusiones se incluye en el Informe Anual de resultados del PNCOCA.

5.2.3. RECOPIACIÓN DE DATOS

5.2.3.1. Recopilación de datos de resultados en el marco del Programa de Vigilancia de Zoonosis y Agentes Zoonóticos

El Real Decreto 1940/2004 establece los mecanismos de recogida, análisis y publicación del informe de las fuentes y tendencias de las zoonosis y agentes zoonóticos a nivel nacional.

La AESAN es la autoridad competente en la remisión de los datos de vigilancia de las zoonosis transmitidas por los alimentos de las muestras que anualmente recogen las CC. AA. Los resultados analíticos de estas muestras son remitidos por cada comunidad autónoma a la AESAN, mediante una herramienta *Excel-Tool* diseñada por la EFSA, cuyas particularidades se detallan en la guía elaborada por la AESAN denominada “*Guía AESAN para la transmisión de los datos de vigilancia de zoonosis de 2023 a la EFSA*”.

Se han analizado 256 405 860 unidades de muestras de alimentos, con un total de 224 436 unidades positivas. El mayor porcentaje de positivos ha sido en *Campylobacter* spp, con un 37,25 %.

La información de los resultados por agentes zoonóticos y tipo de muestra está disponible en el [informe de análisis de datos de zoonosis que publica la AESAN](#). Proporciona la información relativa al análisis de los datos de las zoonosis alimentarias recogidos por las CC. AA. y que han enviado a la AESAN para su transmisión a la EFSA.

Por otra parte, durante el año 2024, la AESAN ha participado en la elaboración de los informes siguientes:

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.

Informe EFSA España de los datos de Zoonosis de 2023

- 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, así como otros datos remitidos por otros órganos competentes, referentes a población animal y la investigación epidemiológica de los brotes de zoonosis en el ser humano.
- También se incluyen los datos referentes a las resistencias de los antimicrobianos en bacterias zoonóticas e indicadores en animales y alimentos en España.

Informe de Zoonosis One Health en la Unión Europea

- Es un análisis de las tendencias observadas a lo largo de los últimos años en la Unión Europea.

5.2.3.2. Recopilación de datos de resultados en el marco del Programa de Vigilancia de Resistencias a los Antibióticos de las Bacterias Zoonóticas y Comensales

La AESAN es la autoridad competente en la remisión de los datos relativos a la vigilancia de las resistencias de los antimicrobianos en los alimentos. Por otro lado, el Centro Nacional de Alimentación (CNA) es el Laboratorio Nacional de Referencia de esta Agencia encargado de la realización de las correspondientes pruebas de sensibilidad a los antimicrobianos, siguiendo los métodos y valores de corte epidemiológicos los estandarizados.

En 2024 se han transmitido los resultados de 297 muestras de carne fresca de bovino, en las que se aislaron 11 cepas resistentes de *E. coli* y 297 muestras de carne fresca de cerdo, en las que se aislaron 19 cepas resistentes de *E. coli*.

La información de los resultados analíticos se encuentra disponible en el [informe de análisis de datos que publica la AESAN](#), cuyo objetivo es presentar el análisis de los datos de las antibiorresistencias en bacterias zoonóticas y comensales transmitidas por los alimentos recogidos por las CC. AA. y que han serotipado en sus laboratorios o han enviado las muestras al CNA para su posterior serotipificación.

5.2.3.3. Recopilación de datos de resultados de secuenciación genómica completa

La AESAN participa como miembro junto con el MAPA en el Subgrupo de Secuenciación Genómica de la Red Científica de Vigilancia de datos de Zoonosis de la EFSA, lo que supone la gestión y coordinación de las comunicaciones de la EFSA para solicitar información a las CC. AA. de la secuenciación genómica de aislados asociada a un brote.

En 2024, la AESAN ha recibido 6 solicitudes de la EFSA correspondientes a diferentes serotipos de especies de *Salmonella* y *Listeria monocytogenes*, de los cuales se dispuso de información de las CC. AA. en dos de los casos y se incorporó al sistema One Health WGS de EFSA.

5.2.3.4. Recopilación de datos de resultados de contaminantes en los productos alimenticios

En aplicación del Reglamento (UE) 2023/915 y del Reglamento (UE) 2017/625, así como de las recomendaciones relacionadas, que indican que los datos de resultados analíticos de los planes nacionales de control oficial deben ser enviados a la EFSA, la AESAN se ha encargado en 2024 de la recogida de dichos datos y su transmisión a la EFSA. Todas las CC. AA. participaron y remitieron sus datos a la AESAN. En concreto, se recogieron y enviaron 46 660 resultados en alimentos correspondientes a 7909 muestras. Éstos incluyen datos de metales, micotoxinas, dioxinas, etc., en distintas categorías de alimentos. Los productos del mar/acuicultura, alimentos infantiles, carne y sus productos, cereales y productos a base de cereales fueron las matrices más muestreadas. Se han detectado 150 resultados con incumplimientos, que corresponden a 119 muestras (un 1,54 % de las muestras). El mercurio y la acrilamida fueron los parámetros con más incumplimientos.

Se puede consultar información más detallada en el [programa 11 sobre control de contaminantes en alimentos, del Plan Nacional de Control Oficial sobre la Cadena Alimentaria](#).

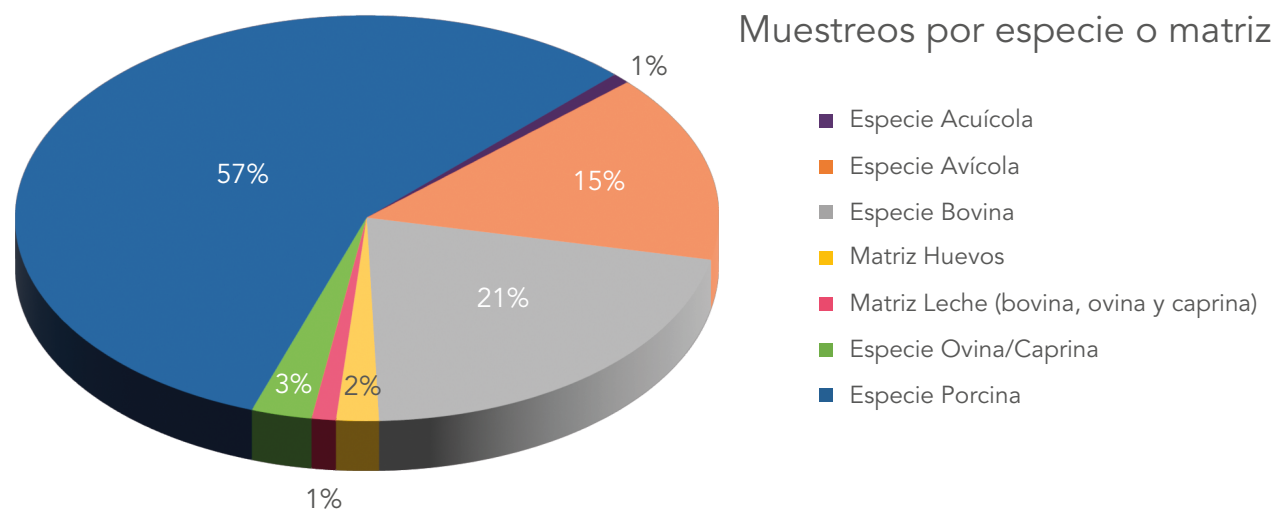
5.2.3.5. Recopilación de datos de resultados en correspondencia con el Plan Nacional de Investigación de Residuos de Medicamentos Veterinarios

El plan de 2023 de residuos de medicamentos veterinarios ha sido ejecutado por las autoridades competentes de las CC. AA. Los resultados de este programa se reportaron en los plazos establecidos a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), para su análisis e inclusión en el informe europeo.

En el siguiente enlace se puede acceder a la visualización del informe europeo interactivo [“Report for 2022 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 programa se ha transmitido en el año 2024 un total de 707 524 resultados, correspondientes a 46 472 muestras; de éstas, 29 se han reportado como muestras no conformes. El porcentaje global de no conformidad es del 0,06 %.

En el siguiente gráfico se pueden apreciar los muestreos por especie o matriz, en porcentaje.



Las especies bovina, porcina y caza silvestre son las que mayor número de no conformidades presentaron, con un total de 20, 17 y 10 respectivamente, en su mayoría debidas a sustancias del subgrupo B1 (antibacterianos) y subgrupo B3c (metales pesados). Cabe destacar la totalidad de resultados conformes en la matriz leche o en la caza de cría; un número bajo de resultados no conformes en las especies avícola, equina y la matriz huevos y, relativamente bajo, en las especies acuícola, cunícola y la matriz miel. Hay que señalar que el porcentaje total de no conformidad fue inferior al 0,2 %. Los datos presentados son el total de datos recogidos, tanto del plan de muestreo dirigido como del sospechoso de cada comunidad autónoma.

La información detallada de este programa, incluyendo sus resultados, se puede encontrar en el Informe de resultados 2023 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria en España 2021-2025 (PNCOCA), concretamente en el [programa 15 sobre residuos de residuos de medicamentos veterinarios](#).

5.2.3.6. 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 el doble objetivo de garantizar que 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, y de evaluar la exposición de los consumidores a los residuos de plaguicidas.

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

Por otro lado, anualmente se publica una serie de Reglamentos que regulan el Programa Comunitario Coordinado de Control plurianual. En el año 2023 correspondía aplicar el *Reglamento de Ejecución (UE) 2022/741 de la Comisión, del 13 de mayo de 2022, relativo al programa comunitario coordinado de control de la Unión para 2023, 2024 y 2025*. Cabe reseñar que en algunos casos se han superado los controles establecidos para determinadas matrices.

La información referente al control de residuos de plaguicidas se corresponde con los resultados de los controles efectuados durante el año 2023, debido a que la campaña de recogida de datos de la EFSA comienza en abril de cada año, y se recogen los datos del año anterior al vigente. El plazo de presentación del informe nacional a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria finaliza el 31 de agosto de cada año.

Se analizaron un total de 378 428 sustancias correspondientes a 2 492 muestras. Las matrices analizadas fueron: productos de origen animal; alimentos para bebés; cereales; frutas y otras hortalizas. De éstas, 43 muestras resultaron superiores al límite máximo de residuos establecido en la legislación vigente. El porcentaje global de no conformidad es del 1.73 %. Hay que resaltar que se analizaron más de 700 tipos de residuos de plaguicidas diferentes.

La información detallada de este programa, incluyendo sus resultados, se puede encontrar en el Informe de resultados 2023 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria en España 2021-2025 (PNCOCA), concretamente en el [programa 14 sobre residuos de plaguicidas en alimentos](#).

5.2.4. AUDITORÍAS DE LA COMISIÓN EUROPEA Y DE TERCEROS PAÍSES

La Comisión Europea, mediante la Dirección General F (HFAA), realiza controles sobre los sistemas de control de los diferentes Estados miembros para comprobar la aplicación de la normativa por parte de las autoridades competentes. Asimismo, terceros países llevan a cabo visitas y auditorías a España con fines de exportación.

- Auditorías de la Comisión Europea: La AESAN actúa como punto de contacto entre la Comisión Europea y las autoridades competentes españolas, recopilando y trasladando información relativa a las auditorías en el ámbito de sus competencias. Se aplican dos procedimientos sobre organización y gestión de las 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 2024, la Comisión Europea realizó 6 auditorías en nuestro país, 2 de las cuales eran relativas al ámbito competencial de la AESAN:

- Auditoría DG (SANTE) 2024-7991 con el fin de evaluar la aplicación de controles zoonosarios en relación con la viruela ovina y caprina, del 12 al 27 de abril de 2024
- Auditoría DG (SANTE) 2024-8041 con el fin de evaluar el sistema de controles en relación con la seguridad microbiológica de alimentos de origen no animal, del 12 al 27 de septiembre de 2024

► 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 con el ámbito de cada auditoría, la AESAN ha colaborado en las cuestiones relacionadas con el control oficial de establecimientos alimentarios y alimentos.

A lo largo de 2024, la AESAN ha participado en las siguientes auditorías o visitas de delegaciones de terceros países para aperturas de mercado:

- Revisión documental de las autoridades competentes de Vietnam para la exportación de leche y productos lácteos destinados al consumo humano.
 - Visita de auditoría de las autoridades competentes de Vietnam para la reapertura del mercado de la carne de ave.
- Visita de auditoría de las autoridades competentes de China para la autorización para exportación de nuevos establecimientos de porcino.
- Visita de auditoría de las autoridades competentes de Filipinas para valorar la apertura de su mercado a la carne y productos cárnicos ovinos, caprino y avícolas (pollo y pavo).
- Información documental a las autoridades competentes de Corea del Sur para la exportación de leche y productos lácteos.

5.3. RED DE ALERTAS ALIMENTARIAS

5.3.1. RED DE ALERTA ALIMENTARIA Y DE ASISTENCIA Y COOPERACIÓN

Se dispone a nivel de la UE de un sistema coordinado de alertas alimentarias para proteger la salud humana y gestionar los riesgos alimentarios para la salud de las personas consumidoras. 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).

El *Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1715 de la Comisión, por el que se establecen las normas para el funcionamiento del sistema de gestión de la información sobre los controles oficiales y sus componentes («Reglamento SGICO»)* fija 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.

En este sentido, se ha establecido iRASFF como herramienta única para la transmisión de notificaciones a través de la red de alertas. Con respecto al volumen de notificaciones, estas aumentaron en el año 2024.

Cabe recordar que el hecho de que se inicie un expediente de alerta alimentaria, a nivel nacional o europeo, no significa que los productos implicados hayan llegado al consumidor, y que la red de alerta es un eslabón más dentro del sólido sistema de seguridad alimentaria del que disfrutamos.

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

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

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

- **Alerta:** notificaciones 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:** notificaciones 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:** notificaciones 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.
- **Novedades:** notificaciones 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.

DATOS DE SCIRI 2024

A lo largo del año 2024, se ha gestionado a través del SCIRI un total de 856 expedientes relativos a productos alimenticios en los que ha estado implicada España.

Figura 1. Número de expedientes gestionados en 2024

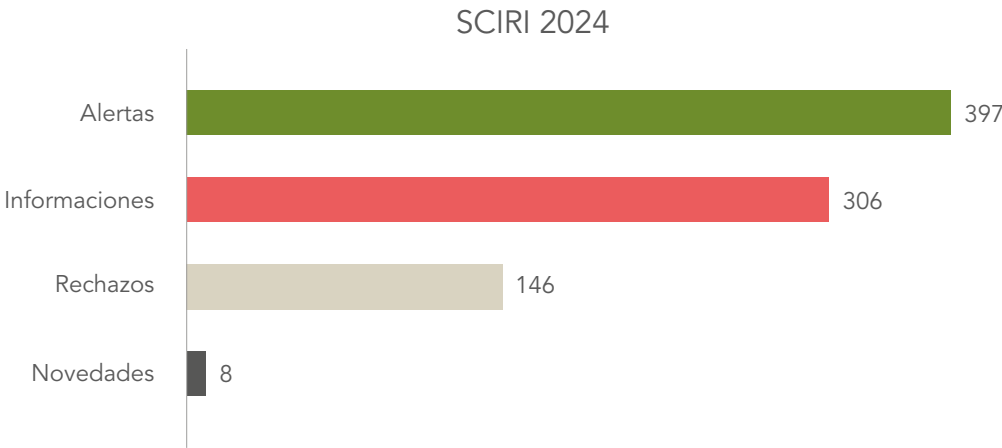
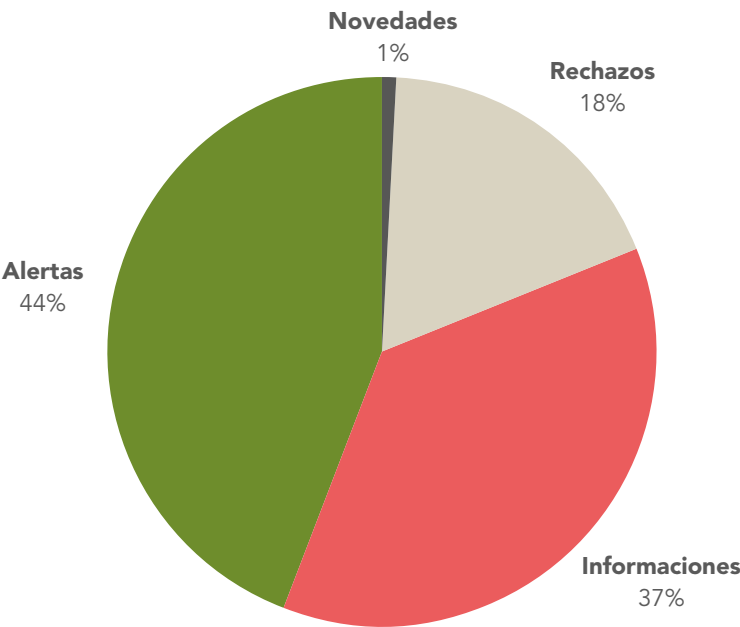


Figura 2. Porcentaje de los distintos tipos de expedientes gestionados en 2024



La evolución de los distintos tipos de alerta en los años 2021, especialmente, y 2022, se vieron influenciadas por el aumento significativo de las notificaciones por presencia de óxido de etileno y por la presencia de bambú en materiales en contacto por los alimentos. Durante 2023 y 2024, se ha vuelto al aumento más o menos sostenido que se produce anualmente (ver Figura 3).

Figura 3. Evolución temporal de los distintos tipos de notificaciones 2020-2024

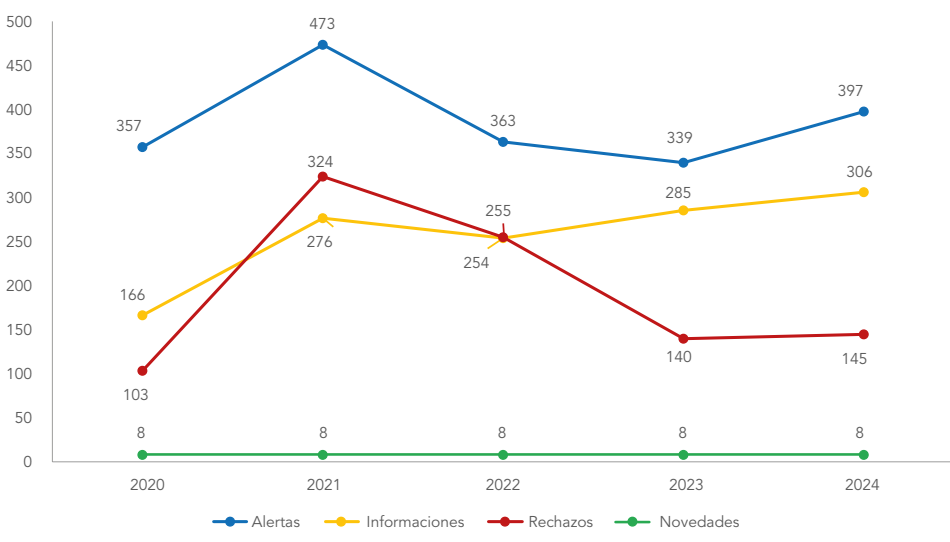
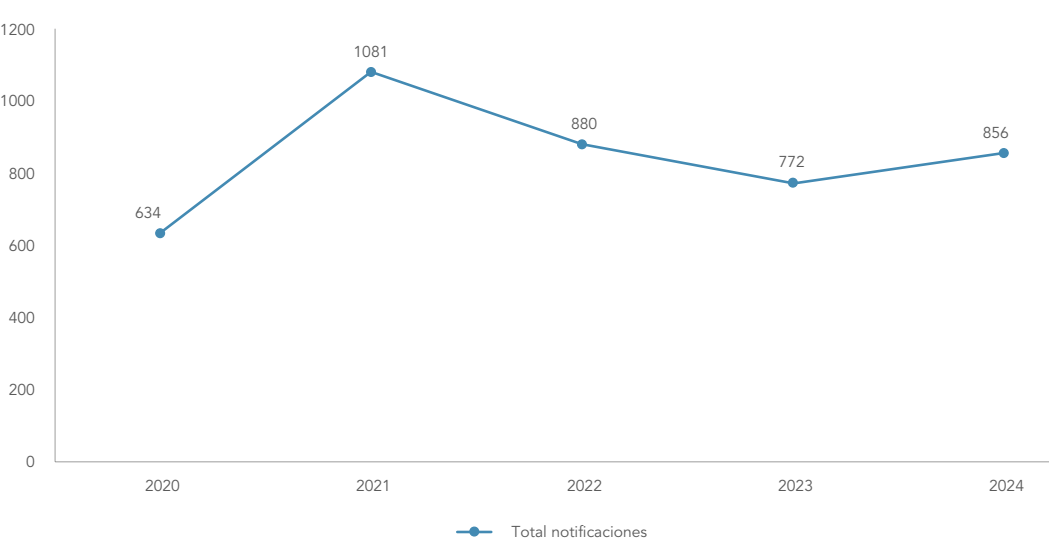


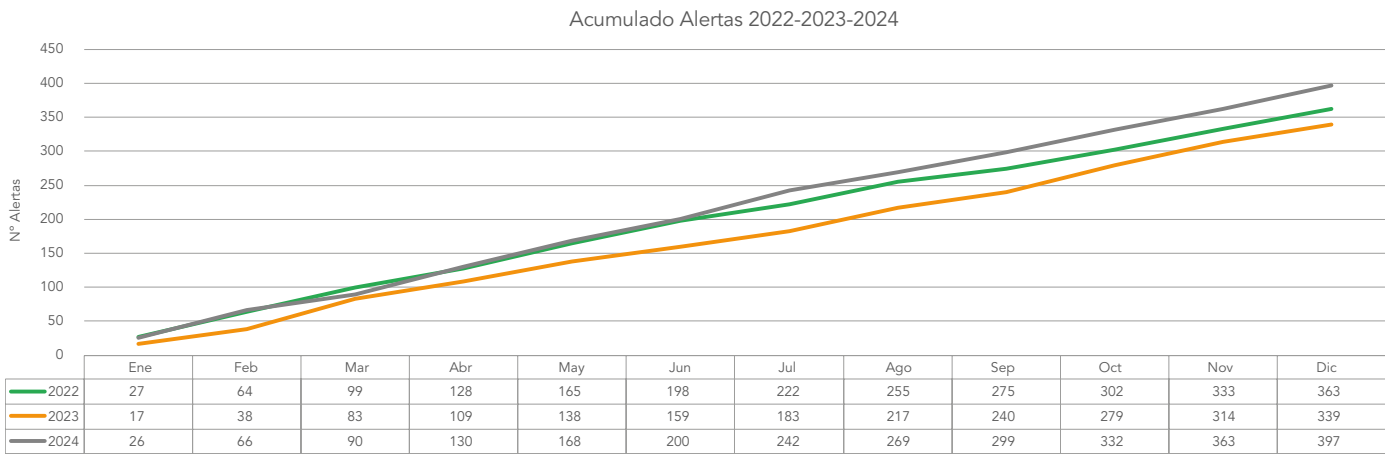
Figura 4. Evolución temporal del total de notificaciones 2020-2024



Lo expresado anteriormente es más visual si nos fijamos sólo en las notificaciones de alerta, con el aumento en 2021 y 2022 debido al óxido de etileno y la tendencia creciente con un 35 % de aumento entre los años 2020 y 2024 lo que supone un aumento anual en el número de alertas cercano al 9 % (ver Figura 4).

El número de alertas mensualmente siguió una tendencia lineal, sin ningún aumento ni disminución significativo, salvo un ligero aumento en el mes de julio. Esta falta de estacionalidad se pone de manifiesto en los últimos años (ver Figura 5).

Figura 5. Evolución del número acumulado de alertas a lo largo de los años 2022, 2023 y 2024



En relación con la comunicación de las alertas alimentarias, en el año 2024 ha habido un incremento importante, al realizarse 99 publicaciones en la página Web de la Agencia relacionadas con riesgos detectados en los alimentos en las que se ha considerado importante avisar a los consumidores. De ellas, 47 publicaciones consistían en alertas de interés general para toda la población, 41 han tenido relación con la presencia de alérgenos no declarados en el etiquetado y 11, con complementos alimenticios.

TIPO DE ALERTA	2021	2022	2023	2024
Interés general	9	26	15	47
Alérgenos	47	33	26	41
Complementos alimenticios	8	4	0	11

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

En el año 2024 se elaboró la memoria del SCIRI correspondiente al año 2023, que puede consultarse en el siguiente enlace: https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/alertas/sciri/MEMORIA_SCIRI_2023.pdf

5.3.3. 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.

Aunque en principio el Sistema ACA fue creado exclusivamente para luchar contra el fraude alimentario, en 2016 se amplió para garantizar la cooperación entre los países europeos ante la detección de cualquier no conformidad en el ámbito del control oficial. Tiene el objetivo de facilitar el intercambio de información entre los Estados miembros de la Unión Europea y la Comisión Europea, para favorecer el cumplimiento de la legislación en materia de alimentos y piensos en los movimientos intracomunitarios de la Unión Europea.

En España, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) es el punto de contacto nacional existente entre las Autoridades competentes de las comunidades autónomas y las Autoridades sanitarias de otros Estados miembros. Actúa, pues, como punto de contacto del Sistema ACA a nivel europeo junto con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

En relación con la gestión del sistema ACA, en el año 2024 se han tramitado 166 expedientes de información motivados por **incumplimientos** de legislación detectados en el transcurso de las actuaciones de los Servicios Oficiales dentro de los programas de control oficial o vigilancia de las comunidades autónomas y Estados miembros de la Unión Europea (EEMM). Entre estos expedientes se encuentran también las solicitudes de **reexpedición** motivados por notificaciones de inmovilización, destrucción o solicitud de devolución de productos alimenticios y los de asistencia administrativa para la inspección de **buques** por autoridades competentes de otro Estado miembro.

5.4. CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN

- N° referencias nacionales en las redes de laboratorios europeas: 17
- N° total de unidades laborales de control oficial implicados en estas redes: > 400
- N° total de muestras registradas: 1312
- N° de validaciones de métodos de análisis: 31
- N° de ensayos intercomparación organizados por el CNA: 9
- N° de ensayos intercomparación organizados por los Laboratorios Europeos de Referencia (EURL) en los que el CNA ha participado como LNR: 38

5.4.1. ACTIVIDADES RELEVANTES COMO LABORATORIO NACIONAL DE REFERENCIA (LNR)

Para dar cumplimiento a sus funciones de referencia, el CNA ha continuado durante 2024 ejerciendo una importante labor de apoyo 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 17 referencias de las 26 redes europeas de laboratorios, en el ámbito de piensos y alimentos. Además, el CNA desempeña funciones de referencia en el ámbito de alimentos irradiados y de alérgenos.



Las funciones correspondientes como Laboratorio Nacional de Referencia de acuerdo con lo especificado en las reglamentaciones europeas son: colaborar con los Laboratorios de Referencia de la Unión Europea (EURL); 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 EURL; dar asistencia científica y técnica a las autoridades competentes; etc.

Durante el año 2024 el CNA, además de realizar la actividad analítica habitual, ha ejercido su función como LNR realizando otras actividades con el fin de dar asistencia a la red nacional de laboratorios de control oficial y a las autoridades competentes.

JORNADAS DE REFERENCIA

Durante los días 4 y 5 de junio, se celebró la trigésimo cuarta edición de las Jornadas de Referencia del Centro Nacional de Alimentación (CNA).

Estas jornadas son un evento que se celebra de manera anual y en el que se reúnen los Laboratorios de Control Oficial de Seguridad Alimentaria de España con sus Autoridades Competentes para compartir las últimas novedades de interés en el ámbito de trabajo del CNA como Laboratorio Nacional de Referencia.

En esta ocasión la celebración coincidió con el 50 aniversario del CNA, por lo que tuvieron un significado especial, además se recuperó el formato presencial, aunque dada la gran acogida de la modalidad virtual en la edición anterior, se ofreció también la participación vía telemática, lo que permitió contar con un elevado número de participantes, no solo de laboratorios sino también de otras administraciones públicas que intervienen en actividades de control oficial.

Más información sobre el contenido de las jornadas en el siguiente enlace:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizaciones/noticias/2024/Eventos_Jornada_CNA.htm

JORNADA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

El 6 de junio se celebró el Día Mundial de la Seguridad Alimentaria en el Centro Nacional de Alimentación (CNA) con motivo de su 50º aniversario. La jornada fue inaugurada por el Ministro de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, Pablo Bustinduy, quien destacó la importancia del trabajo conjunto de todos los profesionales para garantizar la seguridad alimentaria. Durante la jornada se desarrollaron dos mesas redondas tituladas respectivamente “One Health” y “Alimentación, desigualdades sociales y salud”.

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizaciones/noticias/2024/Jornada_CNA_50.htm

FORMACIÓN, ASESORAMIENTO Y ASISTENCIA TÉCNICA

El CNA proporciona asistencia técnica y científica a las autoridades competentes y laboratorios de control oficial, informando sobre tendencias y prioridades para la aplicación del Plan Nacional de Control Oficial de la cadena Alimentaria.

En el año 2024 se han realizado importantes acciones a nivel nacional, relativas a la colaboración en la formación del personal técnico de los laboratorios de control oficial y de otras entidades.



ÍNDICE	LA AESAN	ASUNTOS GENERALES	EVALUACIÓN DE RIESGOS	DESARROLLO NORMATIVO	SEGURIDAD ALIMENTARIA	NUTRICIÓN, ACTIVIDAD FÍSICA Y PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD	GESTIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA	COMUNICACIÓN
--------	----------	-------------------	-----------------------	----------------------	-----------------------	---	--------------------------------	--------------

FORMACIÓN, ASESORAMIENTO Y ASISTENCIA TÉCNICA	
Apoyo técnico para la formación del personal del Laboratorio Nacional de Sanidad Vegetal e Higiene de Lugo:	
Estancia de personal del LNSVH en la Unidad de Microbiología Alimentaria I, los días 17 y 18 de abril de 2024, donde se impartió formación teórica y práctica relativa al "Método de recuento NMP de Escherichia coli β-glucuronidasa positiva en moluscos bivalvos por norma ISO 16649-3"	
Apoyo técnico para la formación de triquina	
Estancia de personal técnico que realiza análisis de triquina en el contexto de control oficial, según la exención del art.40 del Reglamento 2015/625, de la Comunidad de Castilla La Mancha. Se impartió formación teórica y práctica los días 10, 12 de septiembre y 10 de octubre de 2024.	
Estancia de personal técnico del LSP de Aragón para recibir formación para la preparación de muestras cargadas con triquina el 18 septiembre de 2024.	
Estancia de personal del LSP de Salamanca de la unidad de microbiología los días 10 y 11 de julio de 2024, se impartió formación teórica y práctica relativa al "Método de detección de enterotoxina estafilocócica según la Norma ISO 19020".	
Reunión del grupo de trabajo de laboratorios de análisis de residuos de plaguicidas	
El 7 de noviembre se celebró la reunión organizada por el Centro Nacional de Alimentación en colaboración con el Laboratorio Arbitral Agroalimentario (MAPA), en la sede de la calle Alcalá, 56 de la AESAN. Esta reunión se llevó a cabo combinando la participación presencial (14 laboratorios) con la telemática (44 laboratorios). Se contó con la participación, como ponente, de Carmen Ferrer, coordinadora del EURL-FV (Almería).	
Jornada Técnica	
Jornada de análisis de hormonas en orina por LC-MS/MS, celebrada en formato on-line el 26 de junio de 2024. Fue un evento dirigido a intercambiar experiencias, compartir problemáticas en el análisis de esta familia tan compleja y encontrar posibles soluciones. Asistieron un total de 30 participantes procedentes de 16 laboratorios diferentes.	
Participación en iniciativas de formación	
Participación en el curso de "Formación para inspectores. Legislación de materiales en contacto con alimentos" organizado por la AESAN dentro del Plan de Formación Interadministrativa de AESAN OA en 2 ediciones, celebradas los días 11 y 12 de septiembre de 2024 (1ª edición) y los días 22 y 23 de octubre de 2024 (2ª edición), asistiendo a esta actividad formativa representantes de los servicios de inspección de las CC. AA.	
Organización e impartición on-line del curso de "Formación para designadores en control oficial" el día 25 de octubre. El objetivo de este curso fue difundir los requisitos legales en la designación de laboratorios para el control oficial, funciones y responsabilidad del designador, procedimiento de designación de laboratorios de la AESAN y utilización de RELSA para la búsqueda y designación de laboratorios para el control oficial en seguridad alimentaria.	
Curso de análisis de beta-agonistas en orina por LC-MS/MS, celebrado presencialmente en el CNA el 9 de mayo de 2024 y al que asistieron 13 participantes procedentes de 13 laboratorios diferentes (9 comunidades autónomas representadas). El curso estaba dirigido a los laboratorios de las CC. AA. que realizan estos análisis. Además de tratar del análisis propiamente dicho y los controles de calidad, también se expuso la validación del método según el nuevo REC 2021/808	
BETTER TRAINING FOR SAFER FOOD: "Sampling and analysis methods used in the context of official food and feed controls (mycotoxins)". Organizado por la Comisión Europea para terceros países (23 septiembre a 4 de octubre), impartido en el CNA.	
Elaboración de Guías Técnicas	
Se ha elaborado y publicado en la web de la AESAN una GUÍA LNR: RE-EVALUACIÓN DE VALIDACIONES REALIZADAS SEGÚN Reglamento (CE) n° 401/2006 PARA SU ADAPTACIÓN AL Reglamento de Ejecución (UE) 2023/2782. GUIA_NRL_ADAPTACION_VALIDACION_401_micotoxinas.pdf	
Se ha elaborado, junto con el LCSA de Santa Fe, y publicado en la web de la AESAN una GUÍA LNR: VALIDACIÓN DE MÉTODOS DE CONFIRMACIÓN SEGÚN REC 2021/808. Edición 1 La publicación de una modificación del citado reglamento en julio de 2024 hizo necesaria la publicación de la edición 2 de dicha Guía para incorporar los cambios. GUIA_LNR_VALIDACION_808_Ed02.pdf	

Otras actividades de asistencia técnico-científica:



Asistencia técnica a los laboratorios de control oficial de Salud Pública enviando cepas ciegas para realizar control de calidad externa y dar apoyo en la acreditación para el análisis del perfil de resistencias a antimicrobianos, dentro del contexto de la Decisión 2020/1729.



Envío de material de referencia de *Listeria monocytogenes* a los laboratorios que implementan los ensayos de desafío para la evaluación de la vida útil de *L. monocytogenes* en alimentos.



Revisión de la configuración de los laboratorios implicados en la aplicación informática PNIR y asesoramiento a la Comisión Nacional del PNIR y demás autoridades competentes. Configuración de laboratorios: se ha realizado una exhaustiva la revisión de los datos contenidos en un archivo preparado por la AESAN para recoger todas las configuraciones de los laboratorios de la aplicación informática, desarrollada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), para evaluar si los métodos configurados por los laboratorios que van a participar en el PNIR 2025, cumplen los límites y demás criterios analíticos requeridos para el control de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas sustancias farmacológicamente activas en matrices de origen animal.



Colaboración con el Laboratorio Nacional de Sanidad Vegetal, ofreciendo asistencia técnica para el cumplimiento de los requisitos de calidad en la evaluación de los métodos de detección de *Listeria monocytogenes* en aguas de riego.



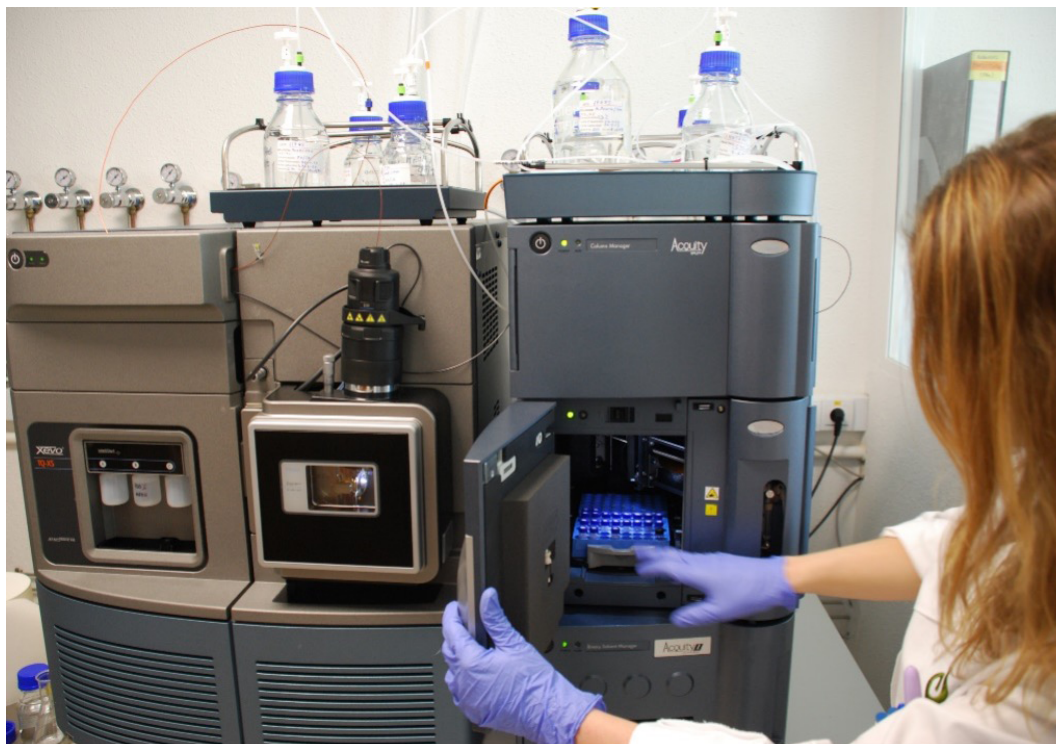
Envío de material de referencia de triquina a los laboratorios designados para el control oficial y a los laboratorios supervisores.



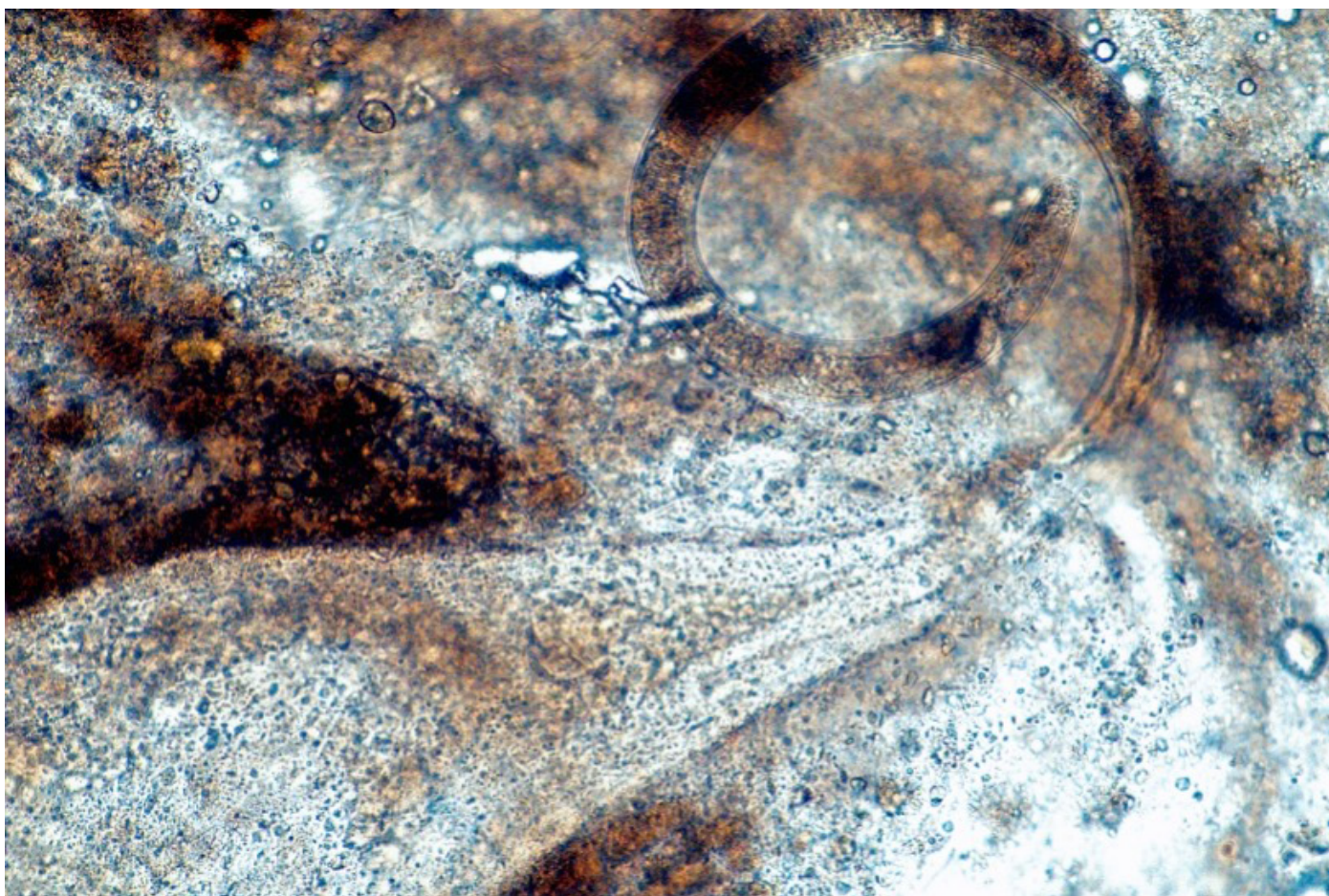
Atención de consultas técnicas realizadas por los laboratorios de control oficial, las autoridades competentes u otros, a través de correo electrónico, videoconferencia, o teléfono.

ENSAYOS DE INTERCOMPARACIÓN COMO LNR

- El CNA organiza, cuando procede, ensayos de intercomparación para evaluar a otros laboratorios que participan en el control oficial y a su vez es participante de diversos ensayos de intercomparación a los que son convocados por los laboratorios europeos de referencia.
1. El CNA ha organizado 9 ensayos de intercomparación en el año 2024, en los que han participado laboratorios designados para realizar el control oficial de la mayoría de las CC. AA. y otros países (ver anexo III).
 2. El CNA ha participado en un total de 39 ensayos de intercomparación organizados por los Laboratorios Europeos de Referencia en el año 2024 (ver anexo IV).



- Organización de ejercicios de intercomparación coordinados con los laboratorios supervisores designados para realizar el control oficial de triquina según el artículo 40 del Reglamento 2017/625 de controles oficiales. En el año 2024 se han organizado cuatro rondas de ejercicios de intercomparación en el que han participado un total de 235 laboratorios satélites. La organización-coordinación se ha llevado a cabo con la actuación conjunta del CNA y 21 laboratorios supervisores.



COLABORACIÓN CON LOS LABORATORIOS DE REFERENCIA DE LA UNIÓN EUROPEA

EURL	COLABORACIÓN CNA
EURL para contaminantes del procesado (DTU)	Participación en grupo de trabajo “ <i>Working group for performance criteria and LOD/LOQ</i> ” de los laboratorios nacionales de referencia de contaminantes del procesado.
EURL para <i>Listeria monocytogenes</i> (ANSES)	Participación en el Estudio de Precisión englobado en un proyecto para la mejora del recuento de <i>Listeria monocytogenes</i> a niveles bajos de contaminación.
EURL para <i>Salmonella</i> spp. (RIVM)	Participación en Ejercicio para la Detección de <i>Salmonella</i> spp. en hisopos, con el objetivo de determinar las características de rendimiento de la norma ISO 6579-1 para validar el método en la matriz muestras ambientales.
EURL para OMGs Joint Research Centre – IHCP (ISPRA)	Participación en el Ring Trial VL03/21 DAS 1131.
	Participación en Ring Trial VL04/23 MON94637 s.
EURL-FCM (Materiales en contacto)	Participación en el estudio para la evaluación del método de determinación de aluminio (Al), arsénico (As), cadmio (Cd), cobalto (Co), cromo (Cr), níquel (Ni) y plomo (Pb) en diferentes simulantes por ICP-MS y/o ICP-OES (NRL-FCM-DE-01/2024).
EURL-FCM (Materiales en contacto)	Participación en el “ <i>Workshop on Hands-on exercise on migration testing</i> ” organizado por el JRC y celebrado del 19 al 20 de noviembre de 2024 en Ispra (Italia).
EURL-BVL (Berlín)	Participación en un estudio colaborativo para la validación de un método de análisis de sustancias farmacológicamente activas pertenecientes a diferentes familias en leche, organizado por el EURL-BVL (Berlín). El CNA ha participado en el mismo con un equipo LC-HRMS (QTOF).
EURL-NRL-FCM (Materiales en contacto)	Participación en la Reunión Plenaria anual 2024 de la Red Europea EURL-NRL-FCM, presentado el trabajo realizado por parte del Comité Científico de la AESAN en la evaluación de riesgo del 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, “ <i>Criteria and analytical strategy for the safety assessment of medium-density fibreboard (MDF) for food contact</i> ”.
EURL-AO (Plaguicidas)	Participación en dos Estudios Interlaboratoriales organizados por el EURL-AO de plaguicidas en matriz de salmón y solución de piretroides.

5.4.2. PARTICIPACIÓN EN GRUPOS DE TRABAJO

El Centro Nacional de Alimentación ha participado durante 2024 en los siguientes grupos de trabajo:

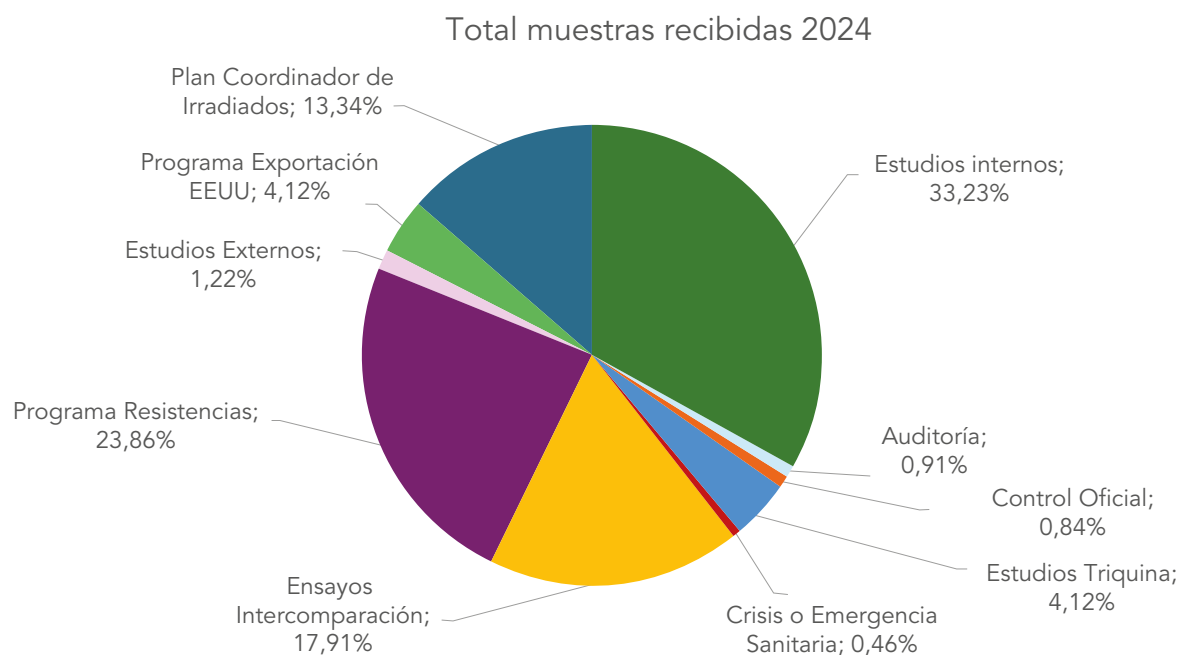
UNIDAD	GRUPO DE TRABAJO
MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	Participación en el grupo UNE CTN 34/SC 4/GT6 "Microbiología de la cadena alimentaria", colaborando en la revisión de normas ISO e UNE de microbiología alimentaria.
MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	Participación en el grupo ISO/TC 34/SC 9/WG 9 "Detection of Salmonella".
MATERIALES EN CONTACTO	Participación en el grupo de trabajo ad hoc: "Enamels" del Comité Europeo de Expertos de Materiales en Contacto con los Alimentos del Consejo de Europa.
MATERIALES EN CONTACTO	Participación en los grupos de trabajo: "Coatings" del Comité Europeo de Expertos de Materiales en Contacto con los Alimentos del Consejo de Europa.
MATERIALES EN CONTACTO	Participación en los grupos de trabajo TC194/WG7 "Methods of test for monomers"y TC194/WG8 sobre "Overall migration", del Comité Europeo de Normalización (CEN).
MATERIALES EN CONTACTO	Participación en la "Scientific Network on Food Contact Materials" de la EFSA
CONTAMINANTES DEL PROCESADO	Participación en el grupo de trabajo TC275/WG13 "Process contaminants" del Comité Europeo de Normalización (CEN).
METALES PESADOS	Participación en el grupo de trabajo de Métodos de Análisis de Metales Pesados en Alimentos y Piensos. Red de Laboratorios Agroalimentarios, MAPA.
ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE	Participación en el Grupo de Trabajo Nacional de Organismos Modificados Genéticamente
RESISTENCIAS ANTIMICROBIANAS	Participación en el grupo de trabajo "Antimicrobial Resistance in Food (European Commission)" organizado por el WG de Resistencias Antimicrobianas de la Comisión Europea.
ALÉRGENOS	Participación en la red europea de alérgenos ENFALD.
PLAGUICIDAS	Organizadores junto con el Laboratorio Arbitral Agroalimentario de la Reunión del grupo de trabajo de Laboratorios de Análisis de Residuos de Plaguicidas.

5.4.3. ACTIVIDAD ANALÍTICA

Durante el año 2024 se han registrado en el Centro Nacional de Alimentación un total de 1312 muestras. El CNA como LNR por lo general no lleva a cabo el ensayo rutinario de muestras en el marco de los controles oficiales, cuya competencia corresponde a las CC. AA. y a Sanidad Exterior. Tal como se refleja en el siguiente gráfico, la actividad analítica se deriva, en su mayoría, de muestras planificadas pertenecientes a los estudios o programas correspondientes cada año, así como de muestras internas necesarias para el mantenimiento de la acreditación.

5.4.3.1. Tipos de muestras recibidas

El siguiente gráfico representa en % los tipos de muestras recibidas.



- **Muestras control oficial:** muestras realizadas en el marco del control oficial (análisis dirigidos).
- **Estudios Triquina:** muestras relacionadas con el estudio de triquina derivadas de los controles oficiales para el cumplimiento del Reglamento (EU) 2015/1375.
- **Muestras externas implicadas en crisis o emergencias alimentarias:** muestras enviadas al CNA relacionadas con brotes o crisis alimentarias.
- **Programa Exportación EE. UU.:** muestras recibidas en el CNA en el marco del Programa de verificación oficial para exportación a EE.UU. para el estudio de determinación de especies animales, detección de *Listeria monocytogenes* y detección de *Salmonella* spp. en el ámbito del programa de exportación de productos cárnicos a EE. UU.
- **Plan Coordinado de Alimentos Irradiados:** muestras recibidas dentro del Plan Coordinado de Irradiados del año 2024, en colaboración con la AESAN y las CC. AA.
- **Programa de resistencias:** muestras recibidas en el CNA de acuerdo con la Decisión de Ejecución UE/2020/1729 en el marco del programa de vigilancia de resistencias a los antimicrobianos de agentes zoonóticos alimentarios del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025.
- **Muestras estudios internos:** muestras registradas para los estudios de control de calidad internos, así como para la puesta a punto, validación de métodos y otros usos.
- **Ensayos de intercomparación:** muestras relacionadas con la organización y/o participación de los ensayos de intercomparación.
- **Muestras para estudios externos:** enviadas al CNA que no corresponden a ninguno de los programas especificados, es decir, muestras para otros clientes externos a la AESAN.
- **Muestras para auditorías:** muestras registradas en el CNA, con el fin de llevar a cabo las auditorías necesarias para mantener el sistema de calidad.

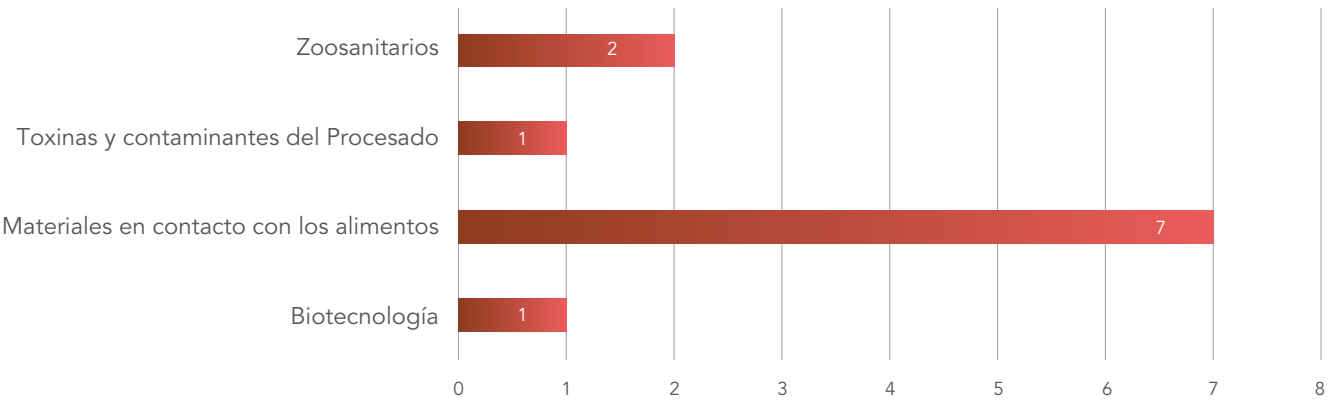


MUESTRAS DE CONTROL OFICIAL

Para dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 33 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, el CNA como Laboratorio Nacional de Referencia realiza tanto los análisis dirimentes, cuando existiera contradicción entre el análisis inicial y el contraanálisis, así como los análisis o ensayos que, a efectos periciales o con otros fines, nos soliciten.

Durante el año 2024 se recibieron un total de **11 muestras** para realizar análisis dirimentes. La mayoría de ellos (7) fueron destinado al Servicio de Materiales en Contacto con alimentos.

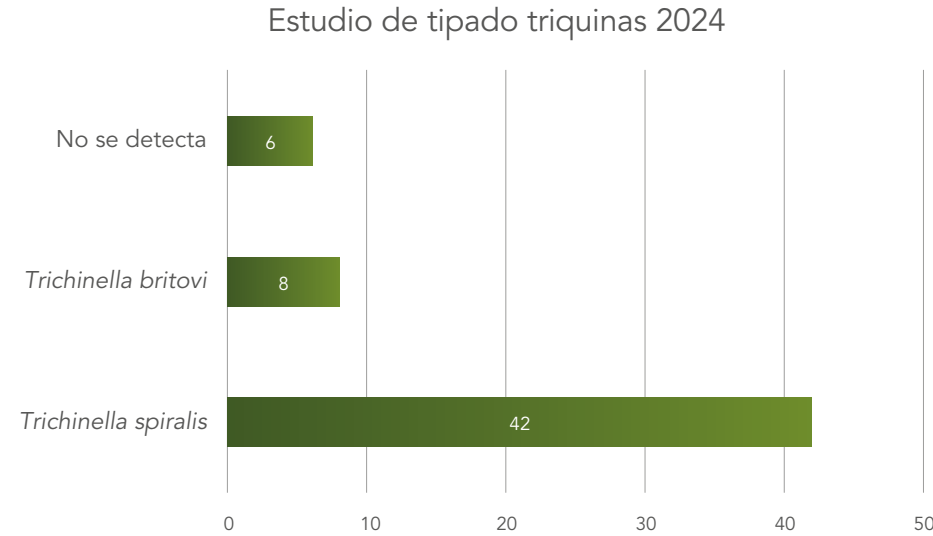
Análisis de Control Oficial (Dirimentes 2024)



MUESTRAS DERIVADAS DEL ENSAYO PARA LA DETECCIÓN E IDENTIFICACIÓN DE ESPECIE DE TRIQUINAS

De acuerdo con el Reglamento (UE) 2015/1375 de la Comisión de 10 de agosto de 2015 para los controles oficiales, todas las muestras en las que se detecta la presencia de triquina se remitirán al laboratorio nacional de referencia para determinar las especies de *Trichinella* implicadas.

En el 2024 se recibieron un total de 56 muestras para realizar la determinación de especie de triquina: 42 se identificaron como *Trichinella spiralis* y 8 como *Trichinella britovi* y en 6 de ellas no se detectaron larvas de Triquina.



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

Durante el año 2024 solo se recibieron 2 muestras implicadas en brotes de transmisión alimentaria, en ambos casos por infestación de triquina. No hubo ningún brote implicado en casos de botulismo.

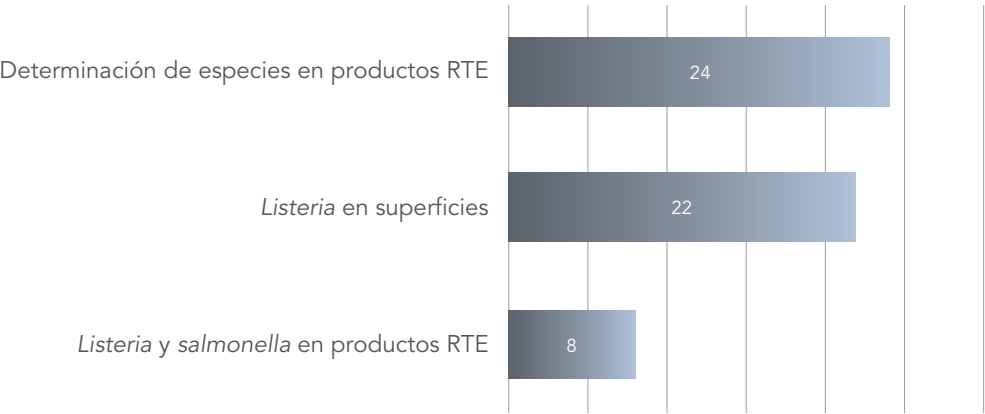
MUESTRAS PARA EL ESTUDIO DE DETERMINACIÓN DE ESPECIES, DETECCIÓN DE *LISTERIA MONOCYTOGENES* Y DETECCIÓN DE *SALMONELLA SPP.* EN EL ÁMBITO DEL PROGRAMA DE VERIFICACIÓN OFICIAL PARA LA EXPORTACIÓN A EE. UU.

Se recibieron un total de 54 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 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.
- ▶ Detección de la presencia de *Listeria monocytogenes* en superficies de contacto con los alimentos (FSC) y superficies de no contacto (NFC) con los alimentos.
- ▶ Identificación de especies en productos cárnicos frescos, curados y tratados por el calor (cerdo, ave, ovino y bovino).

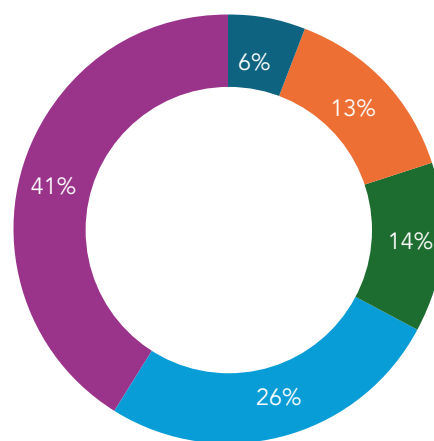
Muestras Programa Exportación EEUU 2024 según análisis realizado



5.4.3.2. Planes de control coordinados de alimentos irradiados

Los Estados miembros en cumplimiento con la Directiva 1999/2/CE (transpuesto en el RD 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 2024, un plan de control coordinado a petición de la AESAN, de alimentos en la fase de comercialización, con el fin de detectar la presencia de productos alimenticios sometidos a tratamiento de irradiación sin estar autorizados o estando autorizados a irradiarse, no estar identificados como tal en su etiquetado.

Durante el año 2024 se llevaron a cabo en el CNA los ensayos relativos a 175 muestras para este estudio de control coordinado. Las comunidades autónomas realizaron el muestreo de alimentos puestos en el mercado, susceptibles de ser tratados con radiaciones ionizantes.



- Frutos secos con cáscara dura
- Frutas desecadas
- Hortalizas y legumbres desecadas
- Hortalizas para infusión
- Hierbas aromáticas y especias secas

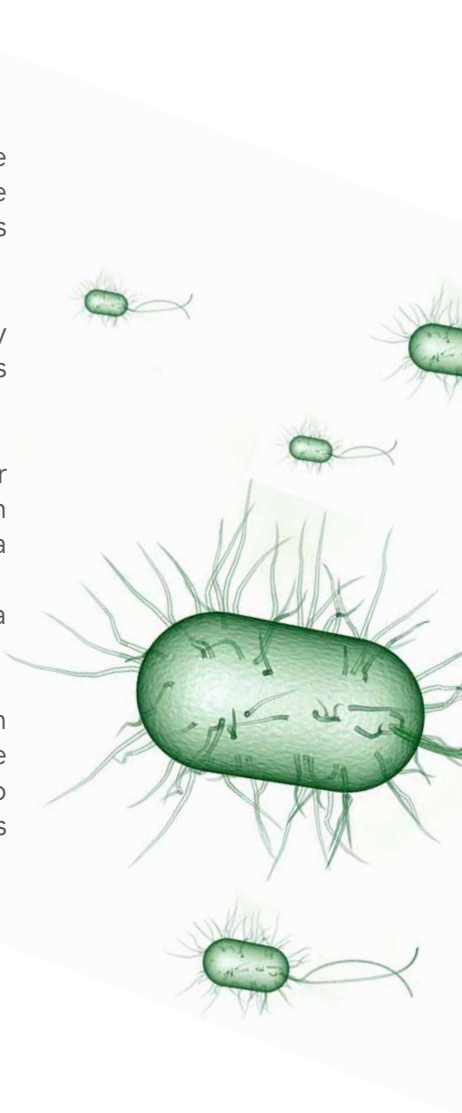
5.4.3.3. Programa de vigilancia de resistencias antimicrobianas

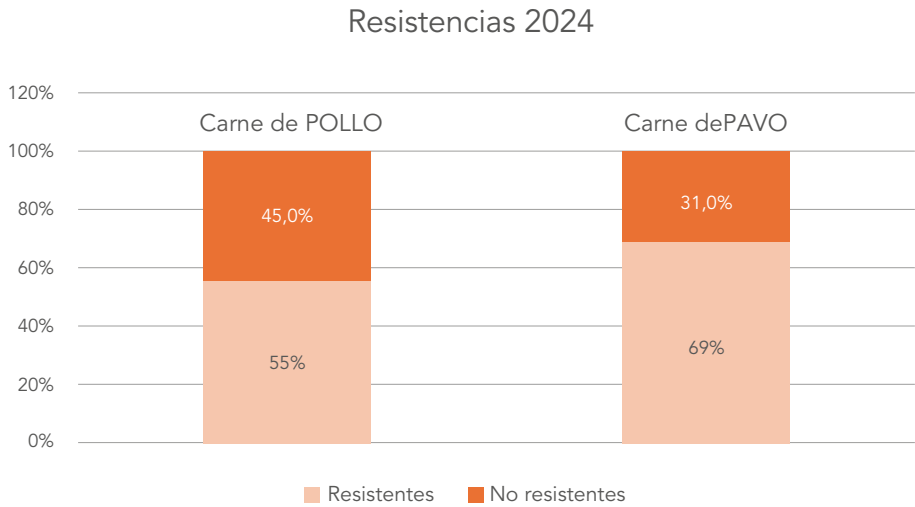
El CNA lleva participando en este programa de vigilancia desde el año 2015 como Laboratorio Nacional de Referencia de resistencias antimicrobianas en alimentos designado por la AESAN OA, siguiendo los requisitos incluidos en la Decisión de Ejecución de la Comisión UE 2020/1729 de la Comisión, relativa a la vigilancia y la notificación de la resistencia a los antimicrobianos de las bacterias zoonóticas y comensales.

En el año 2024, el estudio en el CNA se ha centrado en el aislamiento específico de cepas de *Escherichia coli* resistentes y presuntamente productoras de enzimas con actividad beta lactamasa de amplio espectro, AmpC y/o carbapenemasa de muestras de carne fresca de pollo y pavo procedentes del comercio al por menor de las diferentes CC. AA.

En el laboratorio se ha llevado a cabo el análisis para determinar la susceptibilidad a los antimicrobianos y poder caracterizar las cepas aisladas como sensibles o resistentes a los antimicrobianos en cuestión y de esta manera realizar su caracterización fenotípica como productoras de enzimas con actividad beta lactamasa de amplio espectro, AmpC y/o carbapenemasa. Esta información es enviada a la EFSA para su análisis conjunto y elaboración del correspondiente informe anual de evaluación. En total se analizaron 208 muestras de carne de pollo y 105 muestras de carne de pavo, recogidas en comercios minoristas para el estudio de *Escherichia coli*.

En el gráfico se muestra el porcentaje de muestras en las que se detectaron cepas de *E. Coli* resistentes sobre las que se realizaron los ensayos de sensibilidad a los antimicrobianos. De los 208 aislados de *E. coli* obtenidos a partir de las muestras de carne de pollo, 115 fueron aislados presuntamente productores de enzimas con actividad beta lactamasa de amplio espectro, AmpC y/o carbapenemasa y de las 105 cepas de *E. coli* aisladas de las muestras de pavo, 72 resultaron ser cepas presuntamente productoras enzimas con actividad beta lactamasa de amplio espectro, AmpC y/o carbapenemasas.





El 55 % de las muestras de carne de pollo y el 69 % de las muestras de pavo resultaron resistentes a cefotaxima y sobre ellas se realizaron los estudios de caracterización fenotípica.

5.4.4. SISTEMA DE CALIDAD NORMA UNE-EN ISO/IEC 17025

El Centro Nacional de Alimentación (CNA) es, desde el 23 de julio de 1999, laboratorio acreditado para ensayos (expediente de acreditación nº 178/LE397), según requisitos de la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025, por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC).

Esta acreditación reconoce formalmente la competencia técnica del CNA y le permite ofrecer resultados analíticos técnicamente válidos y fiables para todo su alcance de acreditación.

Para ello el CNA tiene implantado un Sistema de calidad acorde a la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025. Durante el año 2024, gran parte de las actividades del centro han estado relacionadas con el mantenimiento de su sistema de calidad y con la ampliación de su alcance de acreditación.

5.4.4.1. Validaciones de métodos analíticos

La validación es un proceso que permite comprobar que un método es adecuado para la finalidad que se pretende. Una gran parte de la actividad analítica del CNA consiste en llevar a cabo validaciones de nuevos métodos analíticos para ampliar su alcance de acreditación para lo que se utilizan muestras internas, adquiridas por el CNA (30 %).

Durante el año 2024 con el fin de dar cumplimiento a las exigencias del control oficial en todas las materias en las que es referencia se han llevado a cabo un total de **22** validaciones de métodos de análisis (ver anexo V).

5.4.4.2. Alcance de acreditación

El alcance de acreditación está formado por el conjunto de ensayos para los que el laboratorio ha demostrado su competencia. Nuestro alcance de acreditación incluye tanto alcance cerrado como alcance flexible (por categorías de ensayos).

Durante el mes de abril de 2024 tuvo lugar la auditoría de seguimiento y ampliación del alcance de la acreditación por parte de ENAC en la que se solicitó la inclusión de un nuevo procedimiento para la (determinación de estireno (STY) y alfa-metilestireno (α -m-STY) por GC-MS-MS en productos lácteos y la bajada de límites de determinación de diversos plaguicidas.

A fecha 31 de diciembre de 2024 el alcance acreditado en el CNA queda recogido en la Rev. 55 de nuestro Anexo Técnico de Acreditación (ATA), que entró en vigor el día 06-09-2024. Según esta Rev. 55, nuestro alcance de acreditación está compuesto por **97** procedimientos: **59** Ensayos cerrados (**8** de los cuales son Normas de ensayo) y **38** Categorías de Ensayos.

ALCANCE ACREDITADO	
59 Ensayos cerrados	38 Categorías de ensayos
8 Normas ISO 51 basados en Procedimientos Internos	Residuos de sustancias farmacológicamente activas (18) Hidrocarburos aromáticos policíclicos (1) Micotoxinas (9) Toxinas de las plantas (3) Migración de materiales en contacto con alimentos (4) Residuos de plaguicidas (1) Organismos modificados genéticamente (2)

La acreditación por alcance flexible de 38 categorías de ensayo implica la necesidad de mantener una gran competencia técnica y un alto nivel de excelencia por parte del personal del CNA, ya que exige demostrar la capacidad para desarrollar y validar procedimientos para incorporar nuevos analitos o matrices en los métodos de ensayo.

La acreditación del CNA para categorías de ensayo supone la gestión adicional por el laboratorio de las denominadas L.E.B.A. (Lista de Ensayos Bajo Acreditación) y L.P.E. (Lista Pública de Ensayos), que incluyen los ensayos concretos que han sido validados dentro de cada categoría.

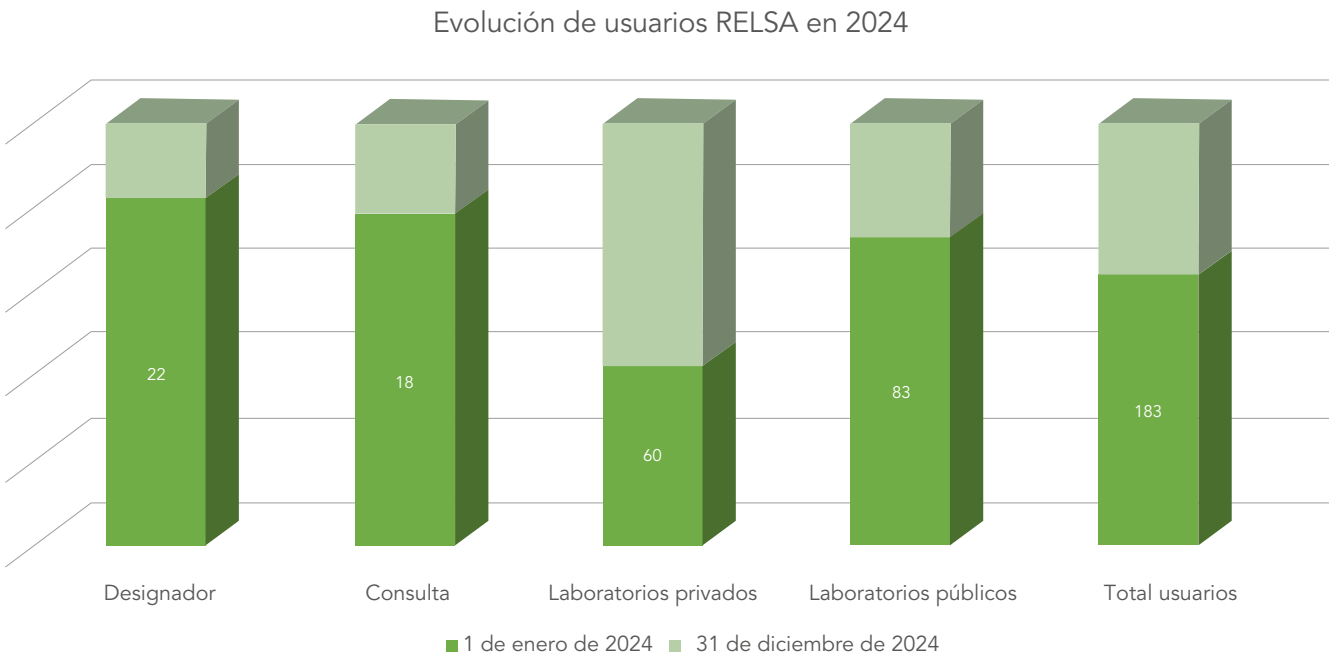
Esta gestión permite al laboratorio cumplir con mayor flexibilidad y rapidez las funciones como laboratorio nacional de referencia, dentro del control oficial, y abordar las posibles urgencias, emergencias o alertas alimentarias.

Puede consultarse el Anexo técnico completo del CNA a través de la [página web de ENAC](#).

5.4.5. RED DE LABORATORIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (RELSA)

El CNA es coordinador 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, locales o de la Administración General del Estado y administra la aplicación informática para su gestión.

A 31 de diciembre de 2024 se encuentran dados de alta en RELSA 89 laboratorios públicos, 70 privados, 23 AC designadoras y 19 usuarios de consulta.



Durante 2024 se han dado de alta 6 laboratorios públicos, 10 laboratorios privados, 1 AC designadora y 1 usuario de consulta.

USUARIOS DADOS DE ALTA Y BAJA EN 2024			
ROL		Nº ALTAS	Nº BAJAS
CONSULTA		1	0
DESIGNADORES		1	0
LABORATORIOS	PRIVADOS	10	0
	PÚBLICOS	6	0

Durante 2024 se han llevado a cabo numerosas mejoras en la aplicación informática para facilitar la gestión y el manejo por los usuarios.

El 4 de diciembre de 2024 se aprobó en la Comisión Institucional de la AESAN una nueva versión del Procedimiento de designación de laboratorios oficiales en el ámbito de seguridad alimentaria y de 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.

El 25 de octubre de 2024 se impartió un curso para designadores en control oficial en el marco del Plan de formación continua interadministrativo AESAN.

5.4.6. OTRAS ACTIVIDADES Y PUBLICACIONES CIENTÍFICO-TÉCNICAS

Durante el año 2024 se han realizado las siguientes actividades en el CNA:

- **Jornada en Seguridad Química de los Materiales en el Ámbito Alimentario, Médico y Ambiental**, “Estudio prospectivo: cesión de elementos de artículos esmaltados para contacto con los alimentos” 8 de febrero de 2024, Facultad de Farmacia USC.
- **Semana de la Ciencia de la Comunidad de Madrid** - Recinto Ferial IFEMA de Madrid: “Detección de triquina”. Semana de la Ciencia y la Innovación de la Comunidad de Madrid. 6-9 marzo 2024
- **I Reunión de la Red Nacional de Materiales en Contacto con Alimentos (MCA)**, organizada por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición y celebrada el 21 de marzo de 2024 en el Centro Nacional de Alimentación (Majadahonda), con el fin de fomentar el intercambio de conocimiento científico-técnico entre administraciones públicas, organismos de investigación y asociaciones sectoriales en el ámbito de materiales en contacto con alimentos.
- **Joint EDQM-AESAN Symposium on “Recent developments in food contact materials and articles”**, coorganizado por el EDQM del Consejo de Europa y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, como parte de los actos de conmemoración del 50º aniversario del Centro Nacional de Alimentación, el 60º aniversario del EDQM y el 75º aniversario de la creación del Consejo de Europa y celebrado los días 18 y 19 de septiembre de 2024 en el Centro Nacional de Alimentación, Majadahonda (España).

Se han realizado cinco publicaciones científico-técnicas durante el año 2024 que se pueden consultar en el siguiente enlace de la página web:

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

5.5. LABORATORIO DE BIOTOXINAS MARINAS

Cifras del Laboratorio de Biotoxinas Marinas
Nº de consultas tramitadas 21
Nº de laboratorios coordinados 24
Nº de muestras analizadas 585
Nº de publicaciones científicas 1
Nº de comunicaciones a Congresos 3
Nº de grupos de trabajo coordinados y Workshops organizados 1+1
Nº Proficiency Testing Schemes organizados 3
Nº de trabajadores (H/M) 12 (10 mujeres y 2 hombres)

5.5.1. PRINCIPALES FUNCIONES Y ACTIVIDADES DEL LABORATORIO DE BIOTOXINAS MARINAS EN 2024

Es la relacionada con el control y seguimiento de las biotoxinas marinas presentes en alimentos de origen marino y con sus funciones como Laboratorio de Referencia de la Unión Europea, entre las que se incluyen las actividades relacionadas con el control de fitoplancton y el control microbiológico de zonas de producción.

Durante 2024 la plantilla se ha reforzado con la incorporación de tres nuevos funcionarios que permitirán asumir los importantes retos que el laboratorio tiene por delante, entre los que destacan la acreditación para la realización de programas de ensayos de aptitud y la actividad europea para el proyecto 2025-2027.

A continuación, se detallan las principales actividades del laboratorio en calidad de Laboratorio de Referencia de la Unión Europea para el control de las biotoxinas marinas EURLMB).

5.5.2.ACTIVIDADES DEL LABORATORIO DE REFERENCIA DE LA UNIÓN EUROPEA PARA EL CONTROL DE LAS BIOTOXINAS MARINAS (EURLMB)

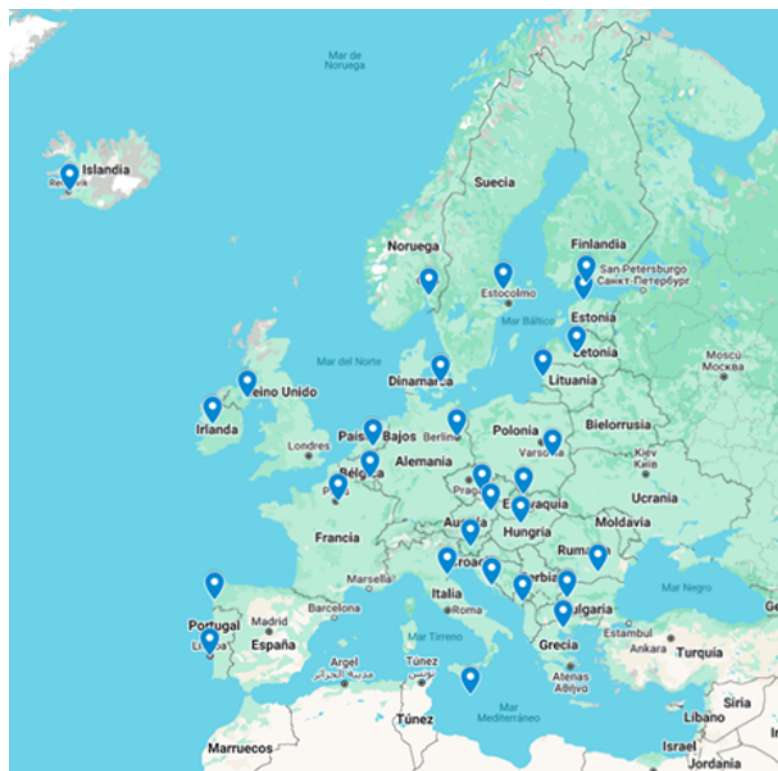
5.5.2.1. Coordinación de las actividades de la Red de Laboratorios Nacionales (NRLs) y provisión de asistencia técnica y entrenamiento

El EURLMB coordina las actividades programadas dentro de la red de Laboratorios Nacionales de Referencia de la Unión Europea (EU NRLs), proporcionando apoyo en la implementación y validación de nuevos métodos y asistencia técnica sobre los métodos de referencia incluidos en la legislación

Da soporte a los EU NRLs y laboratorios de terceros países (estos últimos siempre que cuenten con la aprobación por parte de la Comisión Europea) 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.

La mayor parte de la asistencia técnica y asesoramiento científico se da por vía telemática, en 2024 se respondieron un total de 21 consultas relacionadas tanto con toxinas legisladas, (lipofílicas, paralizantes y amnésicas), como emergentes, así como aspectos relacionados con cálculos de resultados (factores equivalentes de toxicidad, incertidumbre, etc.). 15 consultas procedían de los EU NRLs, y 6 de terceros países.

De entre estas consultas hay que destacar la solicitud del laboratorio nacional de referencia de biotoxinas marinas de Montenegro (*Center for Ecotoxicological Research Podgorica LLC*) para unirse a la Red de Laboratorios Nacionales, tras la consulta a la Comisión se aprobó su incorporación y se les facilitó los documentos necesarios para su efectiva incorporación a la Red y su participación en los ensayos de aptitud de 2025. También fueron invitados a participar en la Reunión Anual de la Red de Laboratorios de Referencia, en la cual participaron de forma telemática.



Red de laboratorios nacionales de referencia (EU NRL)

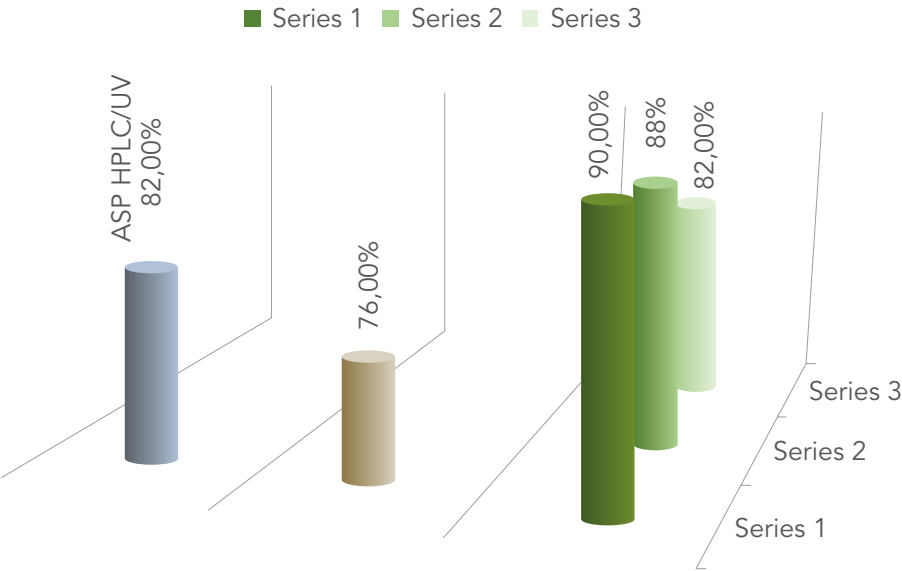
5.5.2.2. Asistencia a los NRLs en la validación y acreditación de métodos

Los ensayos de aptitud son una herramienta básica para garantizar la armonización de los métodos y el desempeño de los laboratorios de la red de laboratorios nacionales en el análisis de toxina. La organización del programa de ensayos de aptitud constituye una actividad prioritaria, se organizan anualmente para evaluar la aptitud de los laboratorios de la red y laboratorios de países terceros de interés para la Comisión Europea, este año participaron Perú, Turquía y Túnez.

Se organizaron ensayos de aptitud para los tres grupos de biotoxinas legisladas, lipofílicas, paralizantes y amnésicas, con participación de 20, 18 y 17 EU NRLs, respectivamente. El porcentaje de resultados satisfactorios, evaluados a partir del z-score, se recoge en la siguiente gráfica.

Para los laboratorios con resultados insatisfactorios se realiza un seguimiento, cuyo resultado se pone en conocimiento de la Comisión Europea.

NRLs % with satisfactory results in PTs by toxins group and method

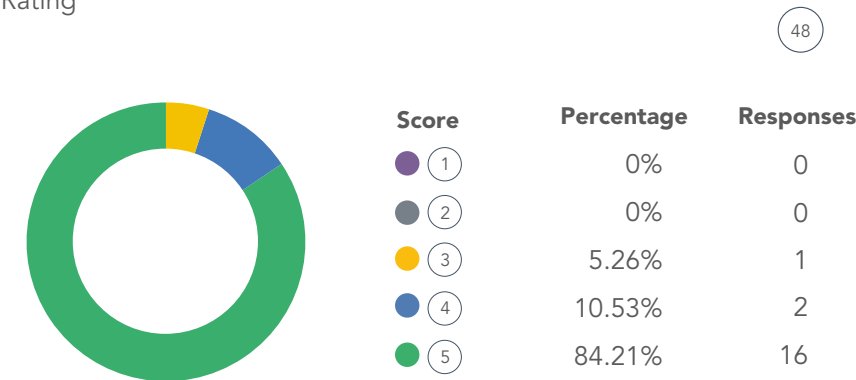


5.5.2.3. Organización de la Reunión Anual de la Red de NRLs

Cada año se organiza desde el EURLMB la reunión anual de NRLs. Este año la XXVI Reunión Anual de la Red de EU-NRLs tuvo lugar entre el 2-3 de octubre en Uppsala (Suecia), en las instalaciones de la Agencia Sueca de Alimentación (Swedish Food Agency, SFA). Durante los meses previos se tramitaron las inscripciones y se consultó a los NRLs sobre los temas de interés a tratar durante la reunión. Al evento asistieron 28 participantes en representación de 20 NRLs. Entre los participantes estuvieron Paolo Caricato como representante de la Comisión Europea, que asistió personalmente para abrir el evento y presentar al nuevo equipo directivo. Como se desprende de las encuestas de satisfacción la reunión fue valorada muy positivamente. Las presentaciones y sesiones de debate resultaron útiles para intercambiar experiencias y conocimientos y definir la hoja de ruta para abordar los principales desafíos en el desarrollo y armonización de métodos en toda la red de LNR de la UE. Las minutas y conclusiones de la reunión, así como todas las presentaciones se subieron a la plataforma CIRCABC y están a disposición de los participantes.



Overall level of satisfaction with the workshop?
Rating



5.5.2.4. Reuniones con la Comisión Europea

Para llevar a cabo el plan de trabajo del EURLMB se mantiene una comunicación fluida, tanto con reuniones telemáticas como por correo electrónico, con los responsables técnicos de la DG SANTE (Unidad SANTE G5).

5.5.2.5. Participación en el Comité Europeo de Normalización, (CEN).

El EURLMB forma parte del comité de expertos para la revisión de métodos CEN. Durante el año 2024 tuvieron lugar varias reuniones del grupo CEN/TC 275/WG 14 “Marine Biotoxins” para la revisión del método EN 14526:2017 para la determinación de STX.

5.5.2.6. Creación del grupo de trabajo en métodos basados en criterios de desempeño (performance criteria)

Una de las conclusiones de la reunión anual de la red de EU-NRLs fue la necesidad de trabajar de cara a la sustitución de los métodos de análisis fijos hacia métodos basados en criterios que indiquen la aptitud del análisis para tal fin (performance criteria). El 20/11/2024 el EURLMB convocó una reunión online donde participaron la mayoría de los laboratorios nacionales de referencia, los cuales expresaron su deseo de formar parte del grupo (22 miembros sin tener en cuenta el personal del EURLMB). Además, se creó un grupo reducido en paralelo para redactar una guía de buenas prácticas para la aplicación de estos métodos tomando como referencia la guía editada por la universidad de Wagninwen “Guidance document on performance criteria for methods of analysis for mycotoxins and plant toxins in food and feed”. Este grupo reducido está liderado por el EURLMB y formado por representantes de los NRL de Países Bajos, Italia, España, Bélgica, Suecia, Alemania y Portugal.

5.5.2.7. Actualización de las guías de biotoxinas y microbiología

Se continúa trabajando en la actualización y publicación de la guía de biotoxinas y de la guía de microbiología.

5.5.2.8. Desarrollo de metodologías analíticas

Las tareas de investigación han estado relacionadas con el desarrollo, implementación y optimización del análisis de biotoxinas marinas emergentes en las costas europeas, en concreto el análisis de toxinas responsables del síndrome de ciguatera. Los métodos de análisis a implementar incluyen tanto LC-MS/MS como ensayos celulares (citotoxicidad de extractos de tejidos de peces y fitoplancton productor de toxinas). El desarrollo e implementación de dichos métodos se está llevando a cabo con la colaboración y el apoyo de instituciones de investigación internacionales y nacionales, así como un Grupo de Trabajo coordinado por el EURLMB. Este año hay que destacar los avances en la puesta a punto del método de detección de ciguatoxinas (CTXs) y tetrodotoxinas (TTXs) por ensayo celular (CBA) y del método para TTXs y método combinado de toxinas paralizantes (PSP) y (TTX) mediante cromatografía de interacción hidrofílica con detección de espectrometría de masas en tándem (HILIC-LC-MS/MS).

5.5.2.9. Actividades de investigación y colaboraciones con instituciones científicas

En julio el EURLMB comenzó una colaboración con el grupo de Nutrición y Alimentación de la UVigo, analizando muestras de productos y subproductos de origen marino para el proyecto Promiseang (<https://promiseang-project.eu/>) cuyo objetivo es la obtención de nuevas fuentes de proteínas.

Además, se han establecido contactos con los investigadores del Instituto Universitario de Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria (IUSA) y del Centro Oceanográfico de Canarias para el envío de muestras de pescado contaminado con CTXs con fines de investigación.

5.5.2.10. Comunicaciones a congresos y contribuciones científicas

Durante los días 5 al 7 de junio de 2024 se celebró el congreso Internacional RIMATyB 2024 (15º Reunión sobre Microalgas Nocivas y Biotoxinas), evento de la Red Ibérica de Algas Tóxicas y Biotoxinas (REDIBAL), organizado por el Instituto Universitario de Bio-Orgánica Antonio González (IUBO - Universidad de La Laguna) y que tuvo lugar en el citado Instituto, en La Laguna (Tenerife). En dicho congreso se trataron los últimos avances en el campo de análisis biotoxinas marinas, tanto toxinas reguladas como emergentes, y del fitoplancton productor de dichas biotoxinas. Además, en la reunión se expusieron, entre otros, trabajos de investigación en los que participaba el EURLMB en colaboración con otros Centros de Investigación.

Por otra parte, se presentaron los trabajos titulados “Cyclic Imines Interlaboratory Study in Europe (Collaborative Pre-Trial)”, “Evaluation of Ciguatoxins and Gambierones in Gambierdiscus Strains from the Canary Islands” y “Amnesic Shellfish Poisoning Toxins in Non-Traditional Vectors in NW Iberian Peninsula (Spain)” en los que participaba el laboratorio. Además, dos de los miembros de su personal son coautoras de otros trabajos que se presentaron en el Congreso.

A continuación, se listan las contribuciones científicas que han sido aceptadas durante este año:

- Soliño, L., Braga, A. C., Lobo-Arteaga, J., Reis-Costa, P. Lipophilic marine toxins in sediments from Arrábida marine protected area, Portugal (NE Atlantic). 3as Jornadas Luso-Españolas de Hidrografía, Cádiz 9-11 de octubre 2024 (<https://jornadas-hidrografico.campusdelmar.com/descarga/programa/>).
- Díaz, P.A., Rosales, S.A., Molinet, C., Niklitschek, E.J., Marín, A., Varela, D., Seguel, M., Díaz, M., Figueroa, R.I., Basti, L., et al. 2024. Are Alexandrium catenella blooms spreading offshore in Southern Chile? An in-depth analysis of the first PSP outbreak in the Oceanic coast. Fishes , 9, 340. <https://doi.org/10.3390/fishes9090340>.

- Sixto, M., Riobó, P., Rodríguez, F., Díaz, P.A., Figueroa, R.I. 2024. Climate change stressors, phosphate limitation, and high irradiation interact to Increase Alexandrium minutum toxicity and modulate en-cystment rates. Microorganisms, 12, 1480. <https://doi.org/10.3390/microorganisms12071480>.
- Patricio A. Díaz, Michael Araya, Bárbara Cantarero, Carolina Miranda, Daniel Varela, Rosa I. Figueroa, Leila Basti, Pamela Carbonell, Álvaro Aravena, Iván Pérez-Santos, María Gabriela Nieves, Gonzalo Álvarez. 2024. Are yessotoxins an emerging problem in Chile? Context and perspectives following the first report of YTX levels exceeding the regulatory limit in the Patagonian fjord system. Environ-mental Pollution,361, 124844. <https://doi.org/10.1016/j.envpol.2024.124844>.
- Patricio A. Díaz, Leila Basti, Iván Pérez-Santos, Camila Schwerter, Osvaldo Artal, Sergio A. Rosales, Lauren Ross, René Garreaud, Carlos Conca, Gonzalo Álvarez, Zoë L. Fleming, Fabiola Villanueva, Ma-nuel Díaz, Guido Mancilla-Gutiérrez, Robinson Altamirano, Camilo Rodríguez-Villegas, Pamela Urru-tia, Geysi Urrutia, Pamela Linford, Tomás Acuña-Ruz, Rosa I. Figueroa, 2025. The risk of high-biomass HABs: Triggers and dynamics of a non-toxic bloom of Prorocentrum micans in Chilean Pata-gonia. Science of The Total Environment, 958, 178140. <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2024.178140>.



6. NUTRICIÓN, ACTIVIDAD FÍSICA Y PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD



6. NUTRICIÓN, ACTIVIDAD FÍSICA Y PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD

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 para con ello reducir las altas tasas de morbilidad y mortalidad atribuibles a las enfermedades no transmisibles.

Desde su inicio, las acciones impulsadas en el marco de la estrategia han tenido como objetivo modificar el entorno alimentario con un enfoque igualador, para que las opciones de alimentación más saludables y ambientalmente sostenibles estén a disposición de toda la población.

Actualmente todas las actividades desarrolladas en el contexto de la Estrategia NAOS se encuentran integradas en el Plan Estratégico Nacional para la reducción de la obesidad infantil.

6.1. OBSERVATORIO DE LA NUTRICIÓN Y ESTUDIO DE LA OBESIDAD. VIGILANCIA DE LA OBESIDAD Y SUS FACTORES DETERMINANTES

6.1.1. ESTUDIO ALADINO 2023

El Estudio ALADINO de Vigilancia de la Alimentación, Actividad física, Desarrollo Infantil y Obesidad en España, desarrollado en el marco de los trabajos del Observatorio de la Nutrición y de estudio de la Obesidad, está encuadrado en la Iniciativa para la Vigilancia de la Obesidad Infantil (COSI) de la Oficina para la Región Europea de la Organización Mundial de la Salud (OMS), lo que permite dotarle de una metodología común que facilita la comparabilidad de los resultados en toda la región. El objetivo principal del estudio es conocer la prevalencia de sobrepeso y obesidad en la población escolar de 6 a 9 años y los factores asociados, para lo que se analiza la relación entre la presencia de exceso de peso y obesidad y los diferentes factores socioeconómicos y estilos de vida relacionados con el propio escolar y su entorno, tanto familiar como escolar.

Los resultados del estudio ALADINO representan una información de referencia, tanto a nivel nacional como internacional y son de máxima utilidad en la toma de decisiones que mejoren la alimentación y la salud de los niños y niñas en España.

El 25 de septiembre de 2024 se publicó un **primer avance de resultados del Estudio** y el 19 de diciembre tuvo lugar la **presentación en rueda de prensa** y publicación del **informe final de la quinta edición del Estudio ALADINO**. Los resultados muestran una disminución del exceso de peso, del sobrepeso y de la obesidad con respecto a 2019 aunque manteniendo valores elevados, en los que más de un tercio de la población de 6 a 9 años padece exceso de peso. Estas prevalencias han ido disminuyendo desde la primera edición en 2011, pero es en la presente edición en la que se ha producido el descenso más acusado con una bajada de 4,5 puntos en el exceso de peso.

Continúa observándose la asociación inversa del exceso de peso de los escolares de familias con peores indicadores socioeconómicos, de tal modo que las prevalencias de sobrepeso y obesidad aumentan en los escolares de hogares más vulnerables.

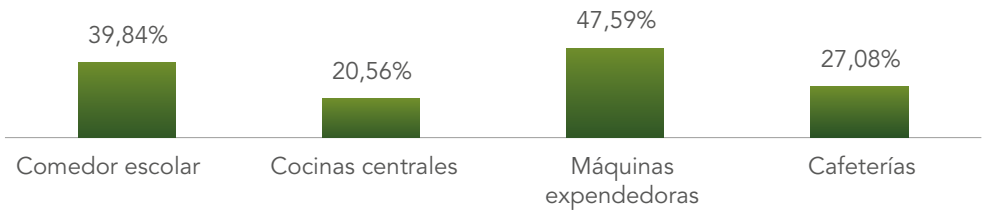
6.2. ACTUACIONES PARA TRANSFORMAR EL ENTORNO OBESOGÉNICO

6.2.1. TRABAJOS CON POBLACIÓN INFANTOJUVENIL. ENTORNO EDUCATIVO

En el marco del **Programa 16 sobre Menús Escolares, Máquinas Expendedoras y Cafeterías de los Centros Escolares** del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (**PNCOCA 2021-2025**), durante 2024 se ha recabado información correspondiente al anterior curso escolar (de septiembre de 2022 a junio de 2023) con objeto de realizar la evaluación de la implantación de los criterios establecidos en este programa. Catorce CC. AA. han informado de la realización de controles y sus resultados en el marco de este programa.

En dicho período se han evaluado 5095 centros con comedor escolar (39,84 %), 138 centros con máquinas expendedoras (47,59 %), 351 centros con cafeterías (27,08 %) y 153 cocinas centrales (20,56 %). El informe anual correspondiente a 2023 se ha publicado en la página web de la AESAN:
https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/entorno_escolar/INFORME_ANUAL_2023.pdf

Porcentaje de centros evaluados respecto al censo



Asimismo, y también en relación con dicho informe, se han elaborado los **indicadores referentes a la Oferta Alimentaria en Centros Escolares** que se han publicado en la sección de Indicadores para la evaluación y seguimiento de la Estrategia NAOS del Observatorio de la Nutrición y estudio de la Obesidad:
<https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/subseccion/indicadores.htm>

Finalmente, y en relación con este programa, se ha colaborado con la Dirección General de Salud Pública de la Comunidad Autónoma de Aragón y el Instituto Aragonés de Administración Pública, en la realización de dos ediciones de un **curso formativo** dirigido a inspectores sobre control oficial del Programa 16.

Por otro lado, dentro de los trabajos realizados en el marco del Grupo de trabajo de Escuelas Promotoras de Salud, destacar la participación en las reuniones del GT celebradas en febrero, abril y mayo de 2024, en el Encuentro Buenas prácticas en Escuelas Promotoras de Salud, celebrado en Menorca en septiembre de 2024 y en las I Jornada de Escuelas Promotoras de Salud, que tuvo lugar en octubre de 2024, con la presentación del Programa 16:
<https://www.sanidad.gob.es/areas/promocionPrevencion/entornosSaludables/escuela/escuelasPromotorasdeSalud/jornadas/jornadaI.htm>

6.2.2. BASES DE DATOS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS

Las bases de datos de composición de alimentos son una herramienta muy útil para su aplicación en diferentes ámbitos como la investigación, la reformulación de alimentos por parte del sector privado, así como para facilitar las elecciones informadas a los consumidores. Además, son una de las fuentes de evidencia científica para las autoridades competentes en el diseño, implementación, seguimiento y evaluación de diferentes iniciativas de salud pública cuyo objetivo es mejorar la oferta alimentaria y la dieta de la población.

La AESAN ha llevado a cabo en los últimos años varios **estudios de contenido en nutrientes** en el marco de iniciativas de reformulación de alimentos y bebidas (reducción del contenido en sal, grasas y azúcares). En 2022 la AESAN recogió datos del etiquetado de una amplia muestra de productos, que representan el 87 % del total de alimentos y bebidas adquiridos por la población española. Durante el 2024 se han llevado a cabo diferentes análisis estadísticos y representaciones gráficas con el fin de conocer en detalle la oferta alimentaria disponible a la que tienen acceso las personas consumidoras y poder enfocar los esfuerzos para mejorar los entornos alimentarios y reducir el riesgo de obesidad y enfermedades no transmisibles relacionadas con la dieta.

Por otro lado, en este mismo año han comenzado los trabajos para completar **la base de datos europea FABLE**, en el marco de la acción conjunta *JAPreventNCD*, en la que la AESAN participa como entidad afiliada. Los datos de composición de alimentos con los que participa España corresponden al grupo de cereales de desayuno recogidos en el estudio de 2022, así como los de estudios previos llevados a cabo en 2021 y en 2016.

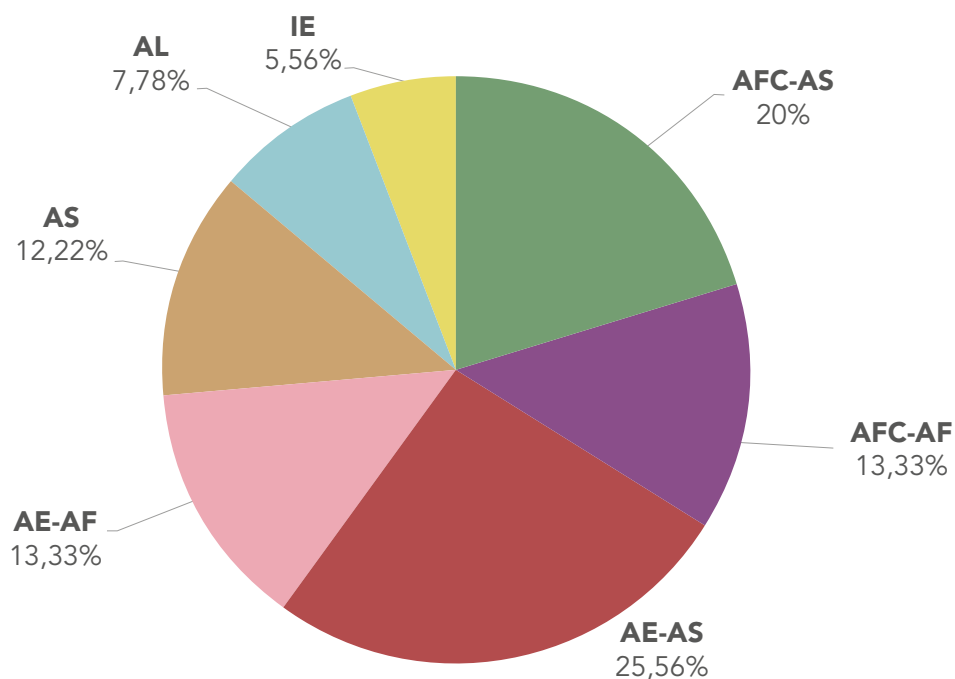
6.3. INICIATIVAS PARA LA PROMOCIÓN DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLES

6.3.1. 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 febrero de 2024 se reunió el Jurado encargado de fallar los **XVII Premios Estrategia NAOS (edición 2023)**, de conformidad con la **Resolución de 21 de julio de 2023** de la AESAN (B.O.E nº 211 de 4 de septiembre de 2023) de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, por la que se convoca la edición 2023 de los Premios Estrategia NAOS.

Para estos XVII Premios Estrategia NAOS, se recibieron un total de **90 solicitudes**, para las distintas modalidades, con arreglo a la siguiente distribución porcentual:



AFC-AS, Premio Estrategia NAOS a la promoción de una alimentación saludable en el ámbito familiar y comunitario; AFC-AF, Premio Estrategia NAOS a la promoción de la actividad física en el ámbito familiar y comunitario; AE-AS, Premio Estrategia NAOS a la promoción de una alimentación saludable en el ámbito escolar; AE-AF, Premio Estrategia NAOS a la promoción de la actividad física en el ámbito escolar; AS, Premio Estrategia NAOS en el ámbito sanitario; AL, Premio Estrategia NAOS en el ámbito laboral; IE, Premio Estrategia NAOS a la iniciativa empresarial.

Dichas solicitudes fueron pre-evaluadas en base a los criterios generales de valoración de los premios establecidos en la citada convocatoria. Finalmente, se seleccionaron **53 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 Premiados y Accésits de esta XVII edición Premios Estrategia NAOS los que figuran en la [Resolución de 29 de febrero de 2024](#), del Organismo Autónomo Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, por la que se conceden los XVII Premios Estrategia NAOS, edición 2023. Toda la información sobre la **XVII edición de los Premios Estrategia NAOS** está disponible en la página web.

El día 7 de septiembre de 2024 se publicó en el B.O.E nº 217 la **convocatoria de los XVIII Premios Estrategia NAOS, edición 2024**, mediante Resolución de 10 de julio de 2024, de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, O.A., por el que se convocan los Premios Estrategia NAOS, Edición 2024.

6.3.2. CONVENCIÓN NAOS

Con motivo de los tres días de luto oficial declarados por el Gobierno de España por las víctimas causadas por la DANA, el pasado 30 de octubre se suspendió la agenda pública de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición y todos los actos públicos programados, incluyendo la XVI Convención NAOS y el acto de entrega de los XVII premios Estrategia NAOS, previstos para el 31 de octubre. Su celebración está prevista en 2025.



Con motivo de los tres días de luto oficial declarados por el Gobierno de España por las víctimas que ha causado la DANA, el pasado 30 de octubre se suspendió la agenda pública de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición y todos los actos públicos programados. Por tanto, la XVI Convención NAOS y el acto de entrega de los XVII premios Estrategia NAOS, quedaron suspendidos. Su celebración está prevista en 2025.

6.4. COORDINACIÓN INSTITUCIONAL Y TRABAJOS EN EL ÁMBITO INTERNACIONAL

6.4.1. ESTRATEGIAS DE SALUD

La AESAN participa en las actividades y reuniones de los Comités Institucionales de distintas Estrategias en Salud del SNS que se coordinan por el Ministerio de Sanidad. Entre las mismas se encuentran la Estrategia de Salud Cardiovascular, la Estrategia de Promoción y Prevención, la Estrategia de Cáncer, la Estrategia para el Abordaje de la Cronicidad, o la Estrategia de Diabetes. El objetivo es incorporar aquellas tareas desarrolladas en el marco de la Estrategia NAOS que pueden contribuir a la prevención de las enfermedades no transmisibles.

6.4.2. COMISIÓN PERMANENTE DE NUTRICIÓN

Desde el año 2008, la AESAN a través de la Estrategia NAOS impulsa y coordina sus trabajos 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 denominado Comisión Permanente de Nutrición (CPN). En las reuniones de la CPN celebradas en abril y en noviembre de 2024 se presentaron y discutieron aspectos relevantes en relación con el Programa 16 de control oficial, el Plan de Formación Continua Interadministrativo 2024, las actividades del Observatorio de la Nutrición y estudio de la Obesidad, los trabajos sobre reformulación de alimentos, la Base de datos de composición de alimentos comercializados en España en 2022, el Informe sobre Alimentos y bebidas de base vegetal que se comercializan como análogos de productos de origen animal en España, la creación de un grupo de trabajo, en el seno de la CPN, para la elaboración de un documento de consenso sobre la alimentación saludable y sostenible en el primer ciclo de educación infantil (0-3 años), las acciones más recientes de sensibilización y concienciación, así como otras actuaciones de interés realizadas en el ámbito autonómico.

En el seno de la CPN se ha constituido en 2024 un **Grupo de trabajo para la elaboración de un Documento de consenso sobre la alimentación saludable y sostenible en el primer ciclo de educación infantil (0-3 años)**, cuya reunión constitutiva tuvo lugar el pasado 25 de abril, y que además ha mantenido tres reuniones (junio, julio y noviembre), avanzado en la redacción de un borrador de documento.

6.4.3. INICIATIVA COSI

La Región Europea de la Organización Mundial de la Salud (OMS) impulsó en 2007, tras la Conferencia Ministerial Europea contra la Obesidad, la Iniciativa COSI para la vigilancia de la obesidad infantil en Europa (*WHO European Childhood Obesity Surveillance Initiative - COSI Euro OMS*), con el objetivo de conseguir que todos los Estados miembros tuvieran un sistema armonizado de monitorización de la obesidad infantil. Para ello se estableció una metodología común (diseño, trabajo de campo, protocolos de toma de datos, etc.) que facilitara la comparabilidad de la información en el tiempo y entre los diferentes países y que, por lo tanto, mejorase el diseño y la evaluación de las políticas y medidas llevadas a cabo para prevenir este problema.

A lo largo de 2024 la AESAN ha participado activamente en las reuniones y grupos de expertos de esta iniciativa con el objetivo de intercambiar información que permita un mejor abordaje de este grave problema de salud pública. Cabe destacar la asistencia por parte de representantes de la Subdirección General de Nutrición a la reunión celebrada en Atenas sobre la implementación de políticas para reducir la obesidad.



Asimismo, la iniciativa COSI ha publicado en 2024 su folleto informativo con un avance de resultados de su 6ª ronda, que incluye las prevalencias de obesidad y exceso de peso determinadas en el Estudio ALADINO 2023 para España. En la comparativa con el resto de los países, se observa que España sigue figurando entre los países con mayores prevalencias de la Región, si bien estos valores han disminuido con respecto a la ronda anterior.

<https://www.who.int/europe/publications/m/item/brief-review-of-results-from-round-6-of-cosi-2022-2024>



6.4.4. RED DE ACCIÓN PARA LA REDUCCIÓN DE LA SAL EN LA POBLACIÓN DE LA REGIÓN EUROPEA DE LA OMS (ESAN, DEL INGLÉS *EUROPEAN SALT ACTION NETWORK*)

Esta red fue creada en 2007 con el fin de facilitar el progreso hacia el objetivo acordado a nivel mundial de reducir la ingesta de sal en un 30 % para 2025. Desde entonces la AESAN participa activamente tanto en las reuniones anuales como en las actividades relacionadas con la red. La 16ª reunión de la AESAN se celebró en Berna, Suiza, los días 8 y 9 de julio de 2024. La reunión acogió a 19 participantes entre representantes de Estados miembros (incluida España), ponentes invitados y personal de la OMS. Representantes de 7 países proporcionaron información actualizada sobre las actividades nacionales de reducción de la sal. Por parte de España, se presentaron los resultados preliminares del contenido en sal en productos comercializados como alternativas vegetales de alimentos de origen animal.

Por otro lado, expertos de la Oficina Regional de la OMS para Europa ofrecieron una visión general sobre la prevención y el control de la carencia de yodo en la región europea de la OMS y sobre cómo hacer frente a los mitos y a la información engañosa que amenaza con socavar el mensaje de salud pública sobre la reducción de la sal. Por último, se discutieron cuestiones relacionadas con la reformulación de los alimentos y la colaboración de la industria.

6.4.5. RED PARA LA REDUCCIÓN DEL CONSUMO DE AZÚCAR Y CALORÍAS EN LA REGIÓN EUROPEA DE LA OMS (SUGAR AND CALORIE REDUCTION NETWORK)

El consumo elevado de azúcar está relacionado con un mayor riesgo de consumo excesivo de calorías, un mayor peso corporal y riesgo de caries. Existe evidencia científica de que la ingesta de azúcar supera las recomendaciones de la OMS en muchos países de la Región Europea de la OMS, que es también la región con las tasas más elevadas de morbilidad y mortalidad relacionadas con las enfermedades crónicas no transmisibles, para las que el sobrepeso y la obesidad son un importante factor de riesgo.

En 2022 la OMS puso en marcha la Red para la reducción del consumo de azúcar y calorías en la región europea de la OMS, y desde entonces se han llevado a cabo dos reuniones anuales en las que ha participado España a través de la AESAN. Dentro de esta red, la AESAN forma parte del grupo de trabajo Palancas fiscales, índices de referencia de contenido y transparencia (*Fiscal Levers and Benchmarking and Transparency*). La reunión anual de 2024 se ha aplazado para el primer trimestre de 2025.

6.4.6 RED DE ACCIÓN EUROPEA DE LA OMS PARA REDUCIR LA PRESIÓN DEL MARKETING SOBRE NIÑOS (EUROPEAN ACTION NETWORK ON REDUCING MARKETING PRESSURE ON CHILDREN)

El objetivo de esta red es facilitar la cooperación y el intercambio de conocimientos entre los Estados miembros europeos sobre la reducción del marketing de alimentos con alto contenido en grasas, azúcar o sal dirigida a los niños, como parte de esfuerzos más amplios para hacer frente a los crecientes niveles de obesidad infantil y a la elevada carga de enfermedades no transmisibles.



Los días 11 y 12 de noviembre de 2024 tuvo lugar en Lisboa la primera reunión conjunta de la Red de Acción Europea de la OMS para Reducir la Presión del Marketing sobre los niños y los participantes en la Tarea 5.6 Controlar y contrarrestar los efectos de la publicidad y el marketing digital de la Acción Conjunta de la Comisión JAPreventNCD. En esta reunión en la que participaron representantes de la AESAN, se puso de manifiesto la necesidad de aunar esfuerzos entre los países y con otras instituciones para reducir la presión publicitaria infantil. También se destacó la importancia del entorno digital en la publicidad y su monitorización.

6.4.7 ACCIONES CONJUNTAS COFINANCIADAS POR LA COMISIÓN EUROPEA. BEST REMAP Y JA CD

En el marco del Programa para la Salud de la Unión Europea “EU4Health, 2021-2027” Reglamento (UE) 2021/522, la AESAN participa como entidad afiliada, en la **Acción conjunta Prevent-NCD** (2024-2027), que tiene como objetivo global reducir la carga del cáncer y otras enfermedades no transmisibles, así como sus factores de riesgo comunes, a nivel personal y poblacional, apoyando a los Estados miembros en un abordaje holístico, y una acción coordinada.

Este proyecto continúa los trabajos realizados en la acción conjunta previa, Best ReMAP, ampliando el ámbito de acción mayor, a factores de riesgo comunes a estas patologías (tabaco, alcohol y alimentación no saludable). Para ello se han establecido 6 paquetes de trabajo técnico que persiguen establecer herramientas en distintos ámbitos para mejorar las capacidades de los Estados miembro en la planificación e implantación de políticas de prevención; mejorar los datos y sistemas de vigilancia; así como contribuir a reducir las desigualdades sociales presentes en estas patologías. La AESAN desempeña sus **principales funciones** en el paquete de trabajo 5, sobre regulación y tasas, donde se abordarán tareas relacionadas la reformulación de alimentos, las acciones para limitar la publicidad de alimentos dirigida a niños y adolescentes y la compra pública de alimentos en instituciones públicas.

JA PreventNCD

Reducing Europe's cancer and NCD burden through coordinated strategies on health determinants. Focusing on effective policies, societal and personal risk factors.



Datos presupuestarios

- Presupuesto anual: 19.544.390,00 €
- Gasto anual: 17.301.215,32 €
- Inversiones realizadas en TIC: 171.347,23 €
- Inversiones realizadas en equipamientos: 1.753.161,48 €
- Inversiones en obras: 144.360,69 €

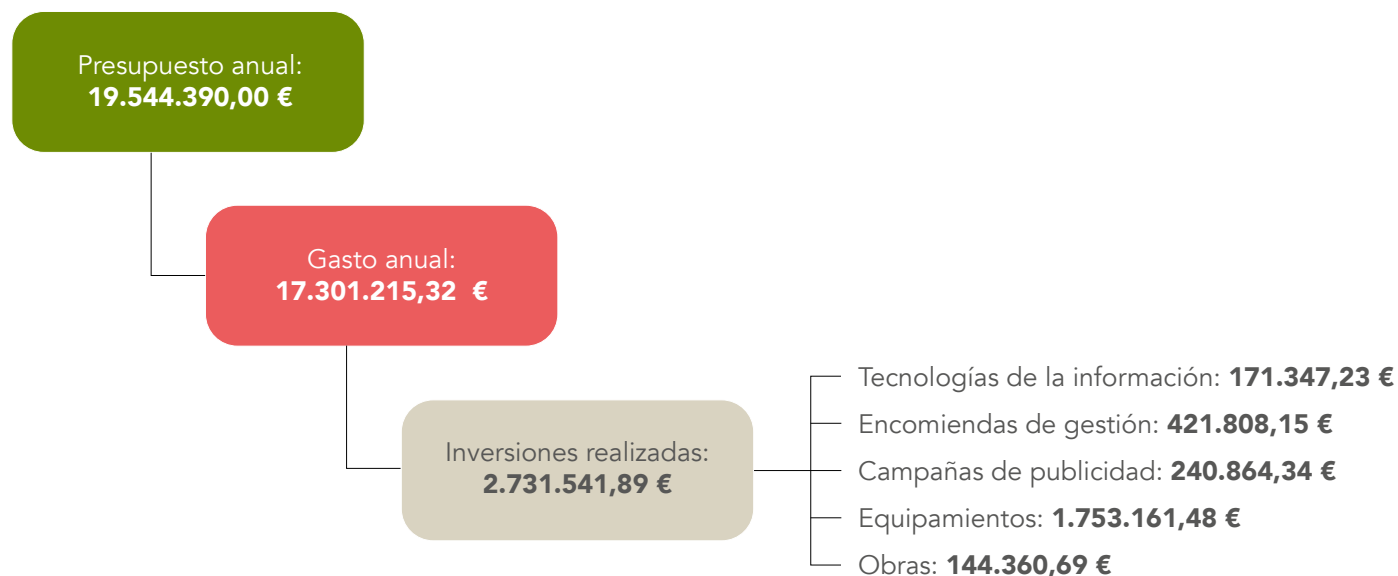
7. GESTIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA

7. GESTIÓN ECONÓMICO Y FINANCIERA

7.1. DATOS PRESUPUESTARIOS

La AESAN para el ejercicio 2024 tiene asignado en los Presupuestos Generales del Estado, el Servicio 101 “Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición” dentro de la Sección 29 “Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030” y el programa presupuestario: 313C “Seguridad Alimentaria y Nutrición”.

Por Acuerdo del Consejo de Ministros de 27/12/2023 se establecen los criterios de aplicación de la prórroga para 2024 de los Presupuestos Generales del Estado vigentes en el año 2023, fijando el presupuesto de la AESAN para 2024 en un importe de 19.544.390 €.

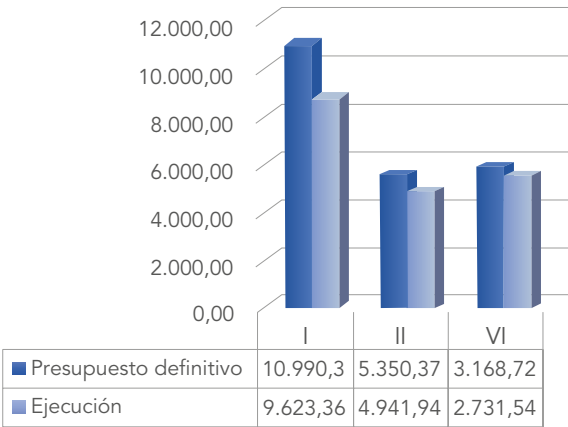


A continuación, se detalla, a nivel de Capítulo, la ejecución del presupuesto:

CAPÍTULO PRESUPUESTO DE GASTOS		Crédito Total €	Compromisos de gastos €	% Compromisos gastos sobre crédito total	Obligaciones Reconocidas €	% Obligaciones reconocidas sobre crédito total
I	GASTOS DE PERSONAL	10.990.300	9.802.965,57	89,20	9.623.364,80	87,56
II	GASTOS CORRIENTES EN BIENES Y SERVICIOS	5.350.370	4.987.949,62	93,23	4.941.937,52	92,37
III	GASTOS FINANCIEROS	5.000	4,01	0,08	4,01	0,08
VI	INVERSIONES REALES	3.168.720	2.746.844,73	86,69	2.731.541,89	86,20
VIII	ACTIVOS FINANCIEROS	30.000	4.367,10	14,56	4.367,10	14,56
TOTAL		19.544.390	17.542.131,03	89,76	17.301.215,32	88,52

En la siguiente gráfica puede observarse una comparativa de los Capítulos más significativos, entre el Presupuesto definitivo y la ejecución a nivel de obligaciones reconocidas (importes en miles de euros):

Comparativa presupuesto definitivo y ejecución



*Durante el ejercicio 2024 se realizaron 2 modificaciones de crédito (transferencias de crédito entre conceptos/subconceptos del capítulo 1).

7.1.1. 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 711.667,60 € habiéndose realizado 10 cuentas justificativas (reposiciones).

7.2. CONTRATOS ADMINISTRATIVOS GESTIONADOS

En 2024 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 2024 (importes imputados a 2024)			EXPEDIENTES ADJUDICADOS EN EL EJERCICIO 2024 (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	2	50.462,55	Convenios	1	44.502,73
Servicios	13	39.715,40	Servicios	11	34.491,00
TOTAL	15	90.177,95	TOTAL	12	78.993,73
Capítulo II			Capítulo II		
Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía en €	Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía en €
Suministro	44	526.098,71	Suministro	27	789.502,28
Servicios	58	1.599.137,13	Servicios	20	2.078.562,95
Convenios	48	919.375,41	Convenios	27	831.538,06
Encomiendas	5	1.170.190,00	Encomiendas	2	48.100,00
Arrendamiento	1	61.480,77	Arrendamiento	0	0,00
TOTAL	156	4.276.282,02	TOTAL	76	3.747.703,29
Capítulo VI			Capítulo VI		
Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía en €	Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía en €
Suministro	37	1.709.796,85	Suministro	31	953.171,93
Convenios	10	74.865,54	Convenios	7	33.749,74
Servicios	9	415.080,76	Servicios	2	247.549,59
Encomiendas	4	437.110,99	Encomiendas	2	654.058,71
Obras	2	109.990,59	Obras	1	23.996,36
TOTAL	62	2.746.844,73	TOTAL	43	1.912.526,33

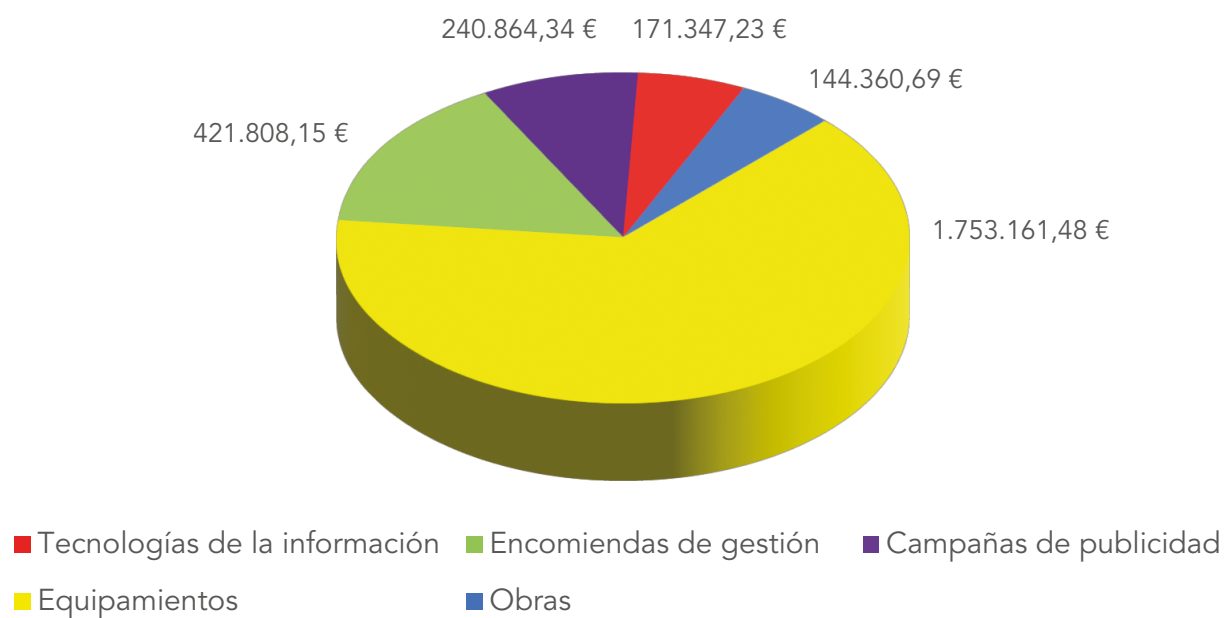
7.3. INVERSIONES REALIZADAS

Las inversiones realizadas (obligaciones reconocidas) en el ejercicio 2024 son las que aparecen reflejadas en el cuadro siguiente:

DETALLE DE LA INVERSIÓN	SEDE	IMPORTES EN €
TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN	AESAN EN SU CONJUNTO	171.347,23
ENCOMIENDAS DE GESTIÓN		421.808,15
CAMPAÑAS DE PUBLICIDAD		240.864,34
EQUIPAMIENTOS	SERVICIOS CENTRALES	63.812,15
	CNA	801.784,83
	LBM	887.564,50
	SUBTOTAL	1.753.161,48
OBRAS	SERVICIOS CENTRALES	8.052,60
	CNA	136.308,09
	SUBTOTAL	144.360,69
TOTAL		2.731.541,89

Gráfico relativo a las inversiones:

Inversiones realizadas



8. COMUNICACIÓN

Noticias y notas de prensa

85



Actualizaciones de la Web

568



Número de visitas a la Web

5.008.254



Campañas institucionales

1



Otras campañas

11



Actos institucionales

17



N° trabajadoras

4



AESAN EN REDES SOCIALES

Seguidores/suscriptores



34.000



6.800



39.000



10.500



2.000

8.1. INFORME ANUAL DE COMUNICACIÓN

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 (otras administraciones públicas, organizaciones de consumidores y usuarios, profesionales de la alimentación, industria alimentaria, etc.) toda la actividad que se genera en la Agencia en torno a la seguridad alimentaria y la nutrición.

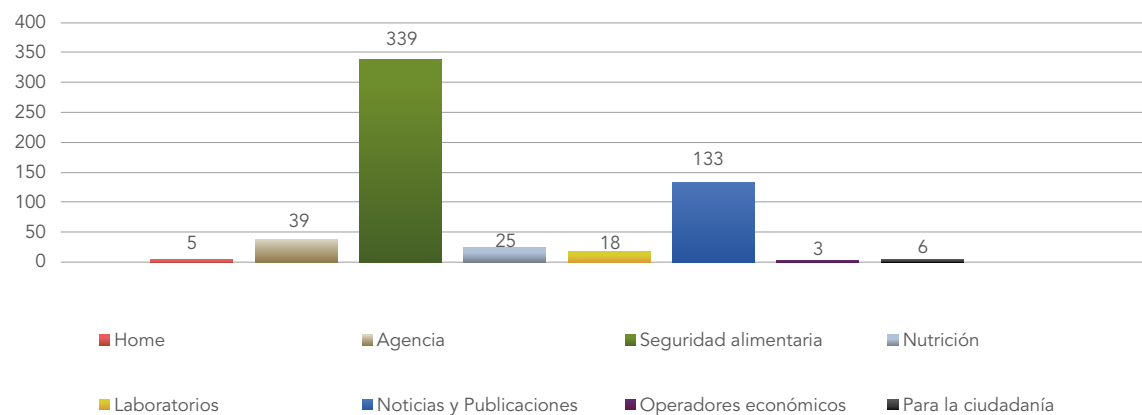
A través de nuestra página Web se publican todas las novedades y actualizaciones legislativas, las alertas tanto de interés general como por alérgenos o relacionadas con complementos alimenticios, las noticias relevantes de la EFSA, las campañas institucionales, eventos, material divulgativo entre otros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

- En relación con la comunicación de las alertas alimentarias, en el año 2024 se han realizado 99 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 alertar a las personas consumidoras.
- En relación a las novedades legislativas durante 2024 se han publicado 89.
- Se han publicado 17 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 AESAN que recoge las noticias, novedades legislativas, campañas institucionales, galería de medios, publicaciones y eventos relacionados con la AESAN y las noticias sobre la EFSA.

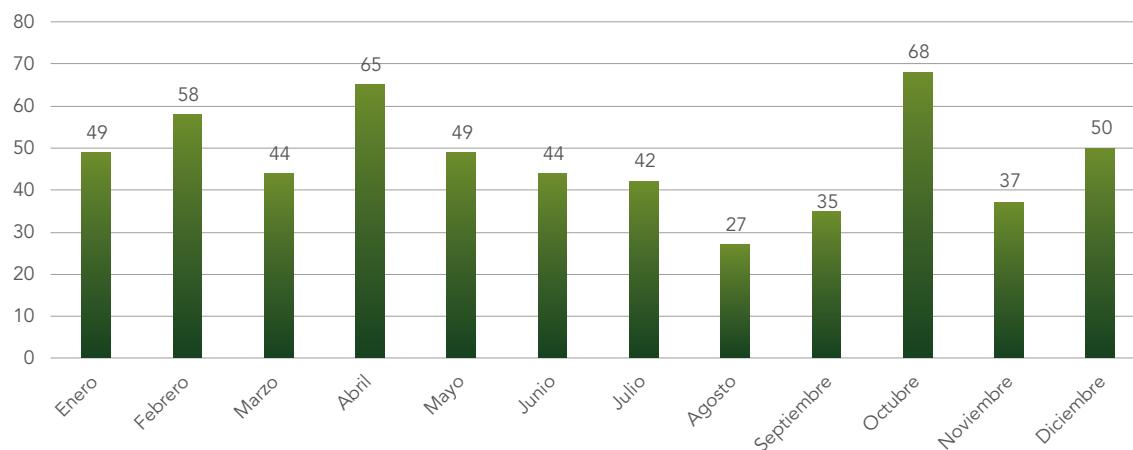
Durante el 2024 se llevaron a cabo 568 actualizaciones de los contenidos de los portales web de la AESAN.



Actualización de los contenidos de los portales de la AESAN por portal/sección

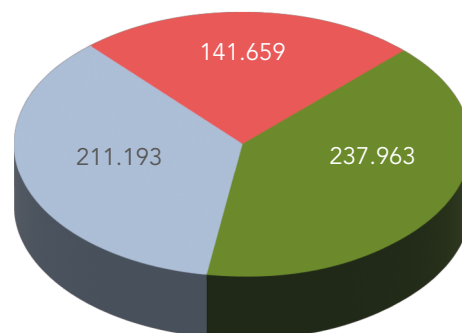


Actualización de los contenidos de los portales de la AESAN por meses



El número de visitas registradas a la página web de la AESAN durante 2024 fue de 5 008 254, con un promedio por día de 13 683 visitas. El 49 % de las mismas se realizaron desde fuera de España.

Secciones más visitadas en la página web en el 2023



■ Alertas alimentarias ■ Buscador de empresas alimentarias inscritas en RGSEAA ■ Noticias

Durante 2024 se han gestionado un total de 11 solicitudes para el uso de imágenes, logotipos o contenidos propiedad de la AESAN. Esta labor pretende proteger a la institución de posibles intereses ajenos a la ciudadanía, la seguridad alimentaria y la nutrición saludable.

8.2. PUBLICACIONES

Durante el año 2024 se han publicado las memorias, informes, revista del Comité Científico, materiales divulgativos en formato online y vídeos para redes sociales que se detallan a continuación:

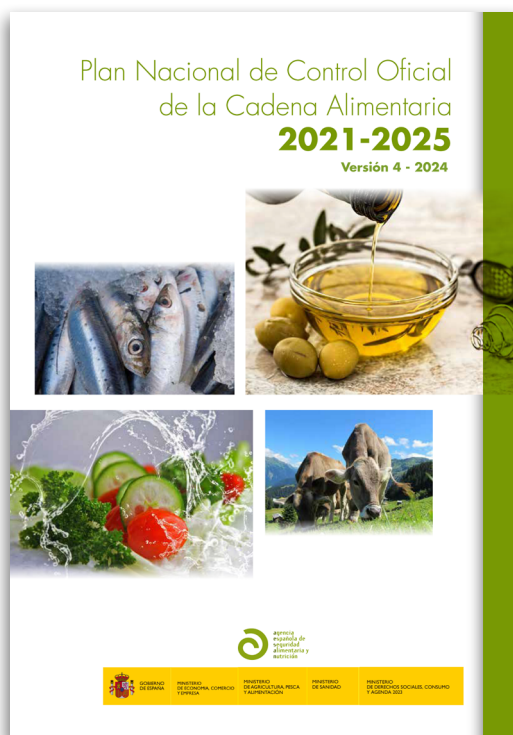
8.2.1. MEMORIA ANUAL DE LA AESAN 2023

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.



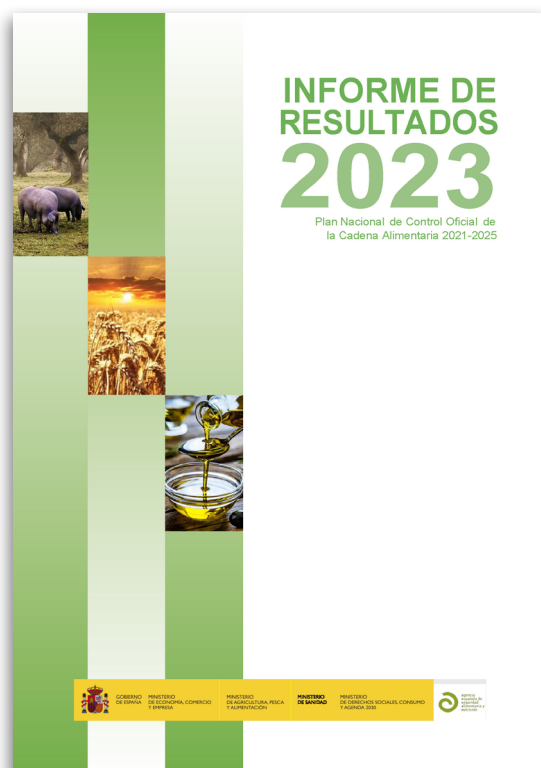
8.2.2. PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA (PNCOCA) 2012-2025. VERSIÓN 4-2024

Es el documento que 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.



8.2.3. INFORME DE RESULTADOS 2023 DEL PNCOCA

Es el Informe anual de la puesta en práctica del PNCOCA, que resume los resultados en la aplicación del plan y evalúa la eficacia de los programas de control basados en la experiencia obtenida. Se ha publicado también una **infografía** con los datos más relevantes.



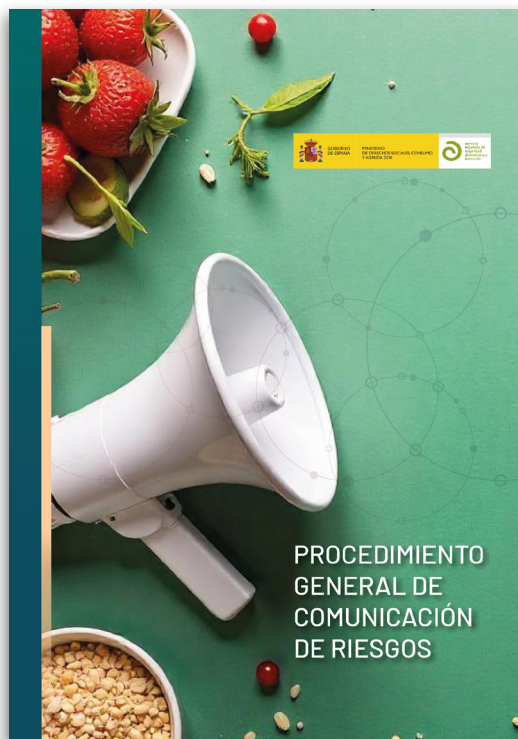
8.2.4. MEMORIA DEL SISTEMA COORDINADO DE INTERCAMBIO RÁPIDO DE INFORMACIÓN (SCIRI)

Recoge la información relativa a las notificaciones de red de alerta que han afectado a nuestro país durante el año, incluyendo una descripción detallada de los productos involucrados, los peligros detectados y el origen de los alimentos incluidos en las notificaciones.



8.2.5. PROCEDIMIENTO GENERAL DE COMUNICACIÓN DE RIESGOS

Da respuesta al mandato establecido en el [Estatuto de la AESAN](#), que encomienda a su dirección ejecutiva la elaboración y actualización de un procedimiento general de comunicación de riesgos. Pretende ser un marco de trabajo para la comunicación del riesgo dirigida a todas las partes implicadas en la cadena alimentaria, tanto para los consumidores, como los gestores y evaluadores del riesgo, la industria alimentaria, los medios de comunicación y otras Autoridades competentes implicadas.



8.2.6. REVISTAS DEL COMITÉ CIENTÍFICO

En ellas se recogen los informes realizados por el Comité Científico de la AESAN, para facilitar a las Administraciones públicas, investigadores, empresas y personas consumidoras el soporte técnico y la evaluación de riesgos en materia de seguridad alimentaria para su utilización en sus actuaciones normativas y ejecutivas.



8.2.7. NUEVOS MATERIALES DIVULGATIVOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA:

Plásticos Reciclados

PARA CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

LAS MÚLTIPLES VIDAS DEL PLÁSTICO.

¿Qué son los plásticos reciclados para el contacto con los alimentos?

Son aquellos plásticos que han sido fabricados total o parcialmente a partir de plásticos reciclados. El plástico reciclado se obtiene tras un proceso de descontaminación que le convierte en adecuado y seguro para su contacto con alimentos.

En España la materia prima utilizada en los procesos de reciclado de plástico procede de la recogida municipal. Si en la recogida se mezclan plásticos que estuvieron en contacto con alimentos y plásticos que estuvieron en contacto con otros materiales, se separa y selecciona el plástico de origen alimentario, que será el que se utilice en el proceso de reciclado.

¿Es importante reciclar los plásticos?

Si es importante y muy necesario. Uno de los objetivos del Pacto Verde Europeo es la neutralidad climática. Para ello, la Comisión Europea y los Estados miembros trabajan en la Estrategia Europea para el Plástico en una Economía Circular que pretenda la reutilización de materiales, como el plástico alimentario, evitando la generación de desperdicio y reduciendo al máximo la contaminación del medioambiente.

¿Cómo es un proceso de reciclado?

Un proceso de reciclado consta de varias fases:

- Recogida y selección.** Tras la recogida del contenedor amarillo se seleccionan los envases de origen alimentario.
- Operación de "pulido".** Son plásticos ya descontaminados, habiendo girado de los nuevos envases alimentarios.
- Proceso de descontaminación.** Los operadores aplican procesos de descontaminación química y microbiológica, eliminando las residuos de sustancias contaminantes.
- Posttratamiento.** Fabricación de materiales ya terminados y listos para su uso.

¿Son seguros los procesos de reciclado?

Si para asegurar la confianza en todos los tipos de procesos, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) realiza evaluaciones de seguridad y emite dictámenes, garantizando que el plástico obtenido es seguro. En sus dictámenes, la EFSA puede establecer condiciones concretas para el uso de los materiales obtenidos, por ejemplo, sobre los alimentos para los que están indicados el nuevo envase reciclado, si puede o no utilizarse en forma reutilizable. En la Estrategia Europea se han establecido más de 200 procesos de reciclado. Siguiendo estos procesos se obtienen materiales para fabricar nuevos envases de plástico reciclado seguros para los consumidores.

¿Se controlan los procesos?

Todos los procesos de reciclado son controlados por las autoridades competentes. En España, las autoridades sanitarias de las comunidades autónomas realizan inspecciones y auditorías, verificando que se cumple la legislación. En otros países, se emplean tecnologías para realizar controles más precisos, mejorando así el proceso.

Además, para facilitar la identificación y localización de las empresas que reciclan plástico se ha creado un Registro común, público, de toda la Unión Europea.

¿Y los plásticos de fuera de la Unión Europea?

Las mismas normas se aplican a todos los plásticos comercializados en el mercado de la Unión Europea por lo que, independientemente de su origen, el plástico reciclado fuera de la UE ha de cumplir las mismas exigencias que los fabricados en la UE.

EL PLÁSTICO REICLADO PARA CONTACTO CON LOS ALIMENTOS ES SEGURO, SOSTENIBLE Y SOLIDARIO.



VENDER ALIMENTOS POR INTERNET

El operador de empresa alimentaria es responsable de asegurar, en todas las etapas de la cadena alimentaria que tienen lugar en las empresas bajo su control, que los alimentos cumplen los requisitos de la legislación alimentaria pertinente.

REQUISITOS

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Si vendes alimentos por internet debes asegurar que cumples con todos los requisitos generales de seguridad alimentaria como operador económico y, por tanto, debes:

- Asegurar la trazabilidad del producto en todas las etapas.
- Garantizar que los alimentos que comercializas cumplen los requisitos de su normativa específica.
- No comercializar alimentos que no son seguros.
- Proceder a la retirada de los productos que no se ajusten a los requisitos de seguridad y cooperar con las autoridades competentes para su retirada.
- Informar inmediatamente a las autoridades competentes cuando consideres que uno de los alimentos que has comercializado puede ser nocivo para la salud de las personas.





COMPRA SEGURA DE ALIMENTOS POR INTERNET

La compra de alimentos a través de Internet es una práctica habitual. Es cómodo, no tenemos que salir de casa, podemos elegir entre una amplia gama de productos, comparar precios, ver opiniones y calificaciones reflejadas por otros clientes... sin embargo, **debemos ser prudentes**.

Es muy difícil garantizar el 100% de seguridad comprando online; por eso, es muy importante que antes de realizar cualquier compra de alimentos por Internet aprendas a identificar con seguridad a **quién** estás comprando y **qué** es lo que estás comprando, y que conozcas los riesgos que entraña y cómo minimizarlos.

RECOMENDACIONES

Los alimentos que vas a obtener vía electrónica han de ser tan seguros como los que encuentras en el supermercado.

- Comprueba que la página web, a través de la cual vas a realizar la compra, cumple con los requisitos legales, de la siguiente forma:**
 - Debe aparecer información detallada del responsable de la página web y la vía de contacto con la tienda: teléfono, correo electrónico, etc.
 - Debe ofrecer información clara y exacta de las características y etiquetado del producto.
 - Debe aparecer el precio de los productos o servicios, indicando si incluye o no los impuestos y gastos de envío.
- Además, **deben indicar los siguientes datos:**
 - Contacto para reclamaciones.
 - Número de Identificación Fiscal (NIF).
 - Datos de inscripción en el Registro Mercantil.
 - Códigos de conducta a los que esté adherido y su forma de consultarlos electrónicamente.
 - Compra en páginas oficiales y/o de confianza o con reputación y prestigio consolidado.
 - Si la web donde vas a comprar te muestra en el navegador un icono en forma de candado y la URL empieza por HTTPS, a priori es una página en la que puedes confiar.




FRUTAS Y VERDURAS Siempre seguras



GUÍA DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS QUE CONTIENEN CEREALES CON GLUTEN: REGLAS PARA LA INFORMACIÓN DE LA PRESENCIA O AUSENCIA DE GLUTEN



2024

PREGUNTAS FRECUENTES SOBRE LOS MATERIALES PLÁSTICOS RECICLADOS PARA CONTACTO CON LOS ALIMENTOS



8.2.8. MATERIALES DIVULGATIVOS ACTUALIZADOS:

DE PUERTA A PUERTA COMIDA PARA LLEVAR SIN RIESGOS

Los **restaurantes** y otros **establecimientos** que **elaboren comida para llevar**, deben establecer y aplicar **sistemas de autocontrol** basados en buenas prácticas higiénicas para proporcionar alimentos seguros. Es necesario que todo el **personal** sea consciente de la importancia de garantizar la seguridad de las comidas preparadas y que se comprometan a aplicar **buenas prácticas de higiene**. Consulta estas **recomendaciones básicas** que se deben aplicar desde que el cliente hace el pedido hasta el envío o recogida de la comida para llevar.

1 Al anotar el pedido...

- Debes conocer si el alimento contiene algún **alérgeno** cuya declaración sea obligatoria, para poder informar a la persona consumidora.

2 Durante la manipulación y preparación del pedido...

- Mantén la **higiene personal** y la **limpieza** de las superficies y utensilios de trabajo.
- **Evita la contaminación cruzada**: separa alimentos crudos y cocinados, así como aquellos que contienen alérgenos de los que no.
- **Cocina completamente** los alimentos de origen animal, salvo cuando estén concebidos para servirse crudos, como el sushi o el ceviche.
- Mantén los alimentos a **temperaturas apropiadas**, conforme al plan de control de temperatura del establecimiento.

3 En el envasado...

- Utiliza **materiales**:
 - **aptos** para entrar en contacto con los alimentos.
 - **respetuosos** con el medio ambiente.
- Puedes **aceptar envases** que lleven los propios consumidores al establecimiento.
- Garantiza el **cierre** de los **envases** para evitar la salida de su contenido.

4 Durante el reparto a domicilio...

- **Garantiza** que el personal mantiene una **higiene adecuada** durante la recogida y entrega del pedido (ropa limpia y lavado de manos siempre que sea necesario).
- El **compartimento** donde se **transportan** los alimentos debe:
 - mantenerse **limpio** durante la jornada de trabajo.
 - permitir el mantenimiento de la **temperatura** según el tipo de alimento (por ejemplo, con bolsas o contenedores isotérmicos).
 - permanecer **cerrado** durante el trayecto.
 - garantizar la **separación** de determinadas preparaciones (separación de alimentos fríos y calientes).
- El **tiempo de entrega** deberá ser el **mínimo posible** para que la comida llegue en condiciones adecuadas de temperatura.
- La **información sobre alérgenos** estará disponible en el momento de su entrega, tanto si es en el establecimiento como en el domicilio.

La persona responsable del establecimiento debe asegurarse de que todo el personal, incluidos los repartidores, cuenten con formación en **higiene de los alimentos**. Esta formación debe estar adaptada a las tareas que se llevan a cabo: elaboración, envasado y/o reparto.

Edición: 2. Edición de Desarrollo Normativo, Consultas y Aprobación 2024
Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)
https://www.aesan.gob.es
MPO-236-24-0214-S
2ª edición
Fecha de actualización: 2024

**ALIMENTOS SEGUROS
DE PUERTA
A PUERTA**

LA INTOLERANCIA A LA LACTOSA

INFORMACIÓN ALIMENTARIA

Alimentación segura durante el embarazo

Consejos básicos para 40 semanas de tranquilidad

Alimentación segura durante el embarazo

Consejos básicos para 40 semanas de tranquilidad

El embarazo es un proceso fisiológico en el que cobra especial importancia llevar una vida saludable. Una alimentación equilibrada y segura, y un nivel y tipo de actividad física adecuada, evitando el sedentarismo, favorecen la salud de la madre y del futuro bebé.

Precauciones que tienes que tomar con algunos alimentos:

- ✓ Lee detenidamente el etiquetado de los alimentos, especialmente las advertencias y condiciones de uso.
- ✓ Lava las frutas, verduras y hierbas aromáticas crudas. Si decides emplear productos químicos (p. ej. lejía), consulta la etiqueta para saber aquellos que se pueden utilizar y ten en cuenta las indicaciones para su correcto uso.
- ✓ Cocina completamente la carne y el pescado. Para comprobar que se ha cocinado adecuadamente, puedes fijarte en que cambie el color en el centro del producto (a más de 70 °C durante al menos dos minutos).
- ✓ Las sobras de comida debes refrigerarlas lo antes posible, no deben estar más de 2 horas a temperatura ambiente. Antes de su consumo, asegúrate de calentarlas a alta temperatura (a más de 70 °C durante al menos dos minutos).
- ✓ Si utilizas microondas para cocinar o recalentar los alimentos, sigue las instrucciones del fabricante para elegir el tiempo y potencia adecuados, asegurando que se alcance la temperatura mencionada anteriormente.
- ✓ Toma sólo aquellos complementos alimenticios que te indique tu médica o médico.
- ✓ Modera el consumo de cafeína de cualquier fuente (café, té, chocolate, bebidas de cola, yerba mate...).

Alimentos que debes evitar durante el embarazo

Alimentos crudos	Otros alimentos
• Leche cruda y quesos frescos o de pasta blanda (Brie, Camembert, tipo Boursin o quesos labanos, mozzarella y quesos azules) si en la etiqueta no se indica que están hechos con leche pasteurizada.	• Pez espada o emperador , atún rojo (<i>Thunnus thynnus</i>), tiburón (cabón, marrajo, vineta, etc.) y fletán.
• Brotos crudos (soja, alfalfa...).	• Carne de caza silvestre (animales abatidos en la caza como el jabalí, venado, etc.).
• Nuevos crudos o preparaciones elaboradas con huevo crudo (salsas y mayonesas caseras, mousses, terraplets y pastiches caseros, terraplets, helados caseros, porches de huevo...).	• Productos cárnicos lonchados y quesos lonchados o rallados industriales. Quitá la corteza de todos los quesos.
• Carne cruda (carpaccios, steak tartar, ...) o poco hecha.	• Patés que se vendan refrigerados .
• Pescado crudo (sushi, sashimi, ceviche, carpaccio), pescado ahumado refrigerado o ahumado, así como otras, almijos o mariscos crudos.	• Si no estás inmunizada frente a la toxoplasmosis (consulta a tu médica o médico) evita el consumo de productos cárnicos crudos curados (chorizo, salchichón, salami, jamón curado...). Estos alimentos sí pueden consumirse después de cocinarlos a más de 70°C durante dos minutos en el centro del producto (en croquetas, rehogados, pizzas...).
• Frutas y hortalizas crudas que no se hayan pelado o lavado y desinfectado previamente (incluyendo ensaladas embotadas, preparadas y las consumidas fuera de casa).	• Algunos alimentos envasados .
• Bebidas : - No tomes bebidas alcohólicas ni productos que lleven alcohol. Cualquier consumo conlleva un riesgo para el desarrollo del feto. - Evita bebidas azucaradas y energéticas.	• Sándwiches y otros alimentos envasados listos para consumir que contengan vegetales, huevo, carne, fiambres, pescado y derivados.
• Consumo los zumos recién exprimidos , no los preparados con antelación y conservados.	• No consumas directamente frutas y verduras congeladas envasadas si en el etiquetado indica que se deben cocinar (batido con espinacas congeladas, por ejemplo).
	• Si consumes zumos envasados , deben estar pasteurizados.

Edición: 2024

REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011, SOBRE LA INFORMACIÓN
ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR.

VENTA A DISTANCIA



La Enfermedad Celiaca

Información Alimentaria



CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN (CNA)



Centro
Nacional de
Alimentación



LA CIENCIA DETRÁS DE TU PLATO

INFORMACIÓN A LOS CONSUMIDORES SOBRE ALERGIAS ALIMENTARIAS



CONSERVAS CASERAS

Cómo aprovechar los alimentos de forma segura



8.2.9. PUBLICACIONES DE NUTRICIÓN Y HÁBITOS SALUDABLES





8.2.10. VIDEOS DIVULGATIVOS PARA REDES SOCIALES

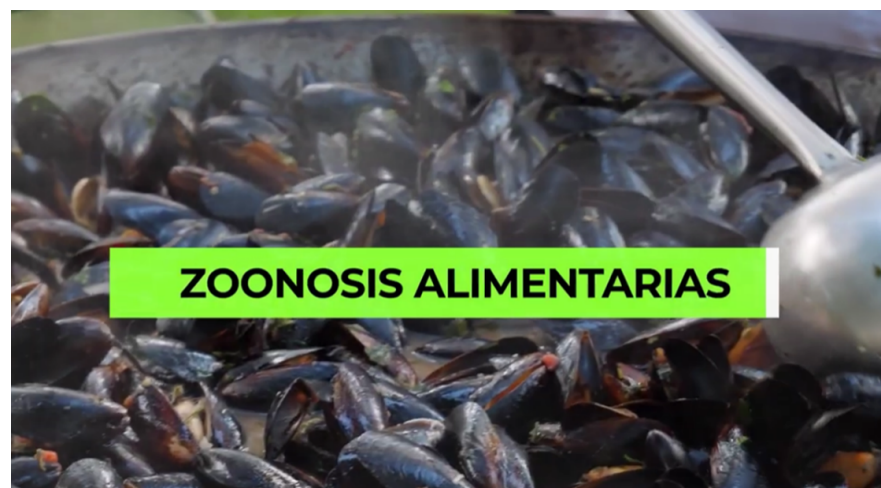
El Centro Nacional de Alimentación. Inauguración y comienzos



Las redes de laboratorios y el Centro Nacional de Alimentación



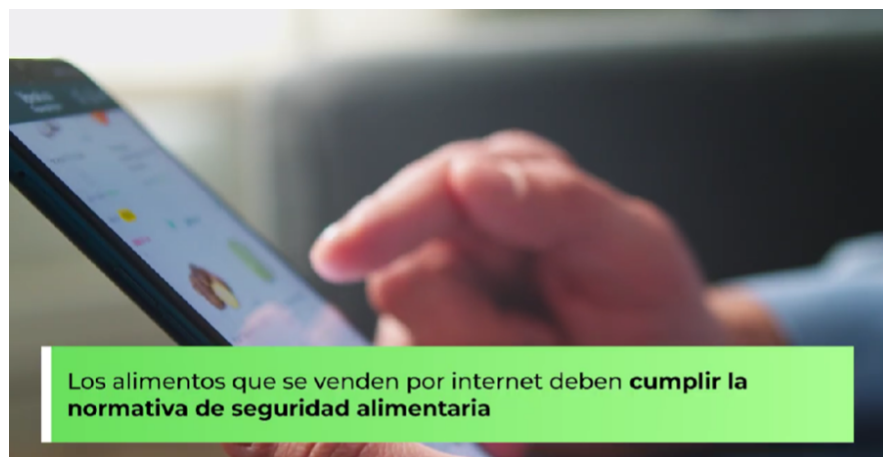
Zoonosis e intoxicaciones: el papel del Centro Nacional de Alimentación



Comité Científico de la AESAN: la ciencia al servicio de una alimentación segura y saludable



Alimentos que se venden por internet

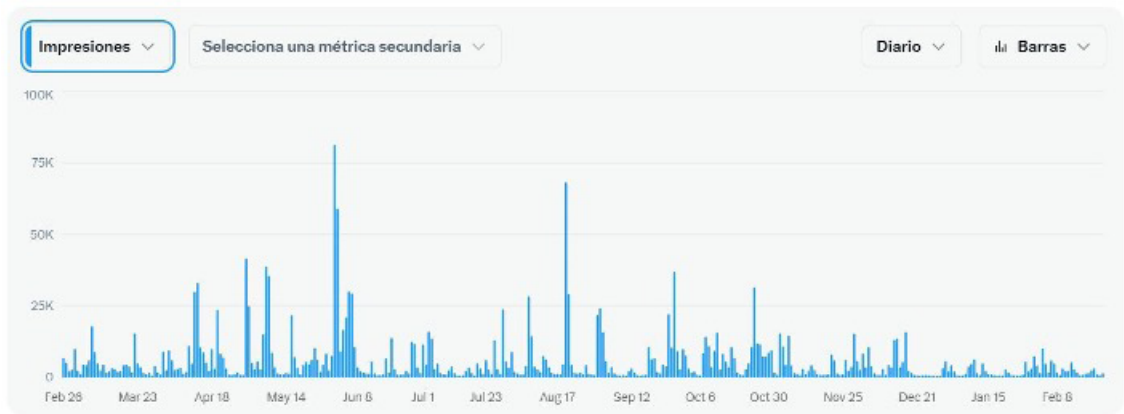


8.3. REDES SOCIALES

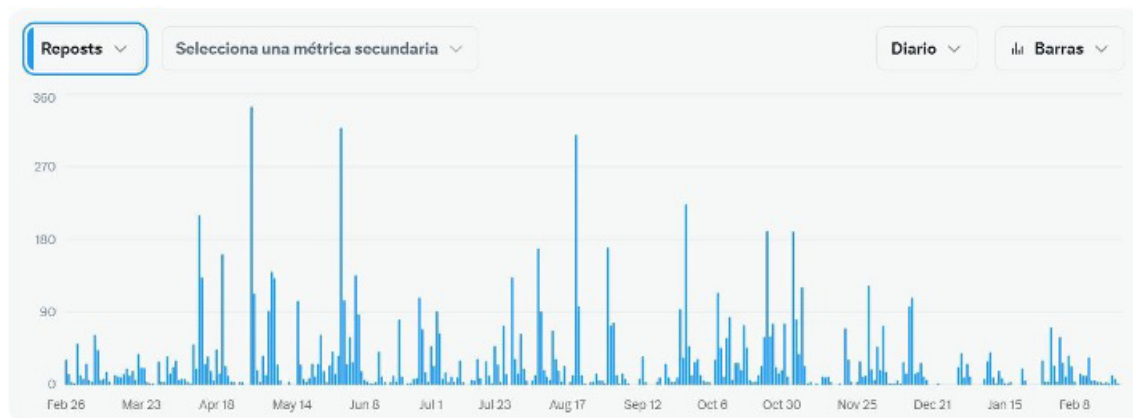
En 2024 la cuenta de la AESAN en las distintas redes sociales incrementó notablemente su actividad respecto al año anterior tanto en número de seguidores como de publicaciones.

X, antes Twitter (@AESAN_gob_es): Durante el año 2024, el número de seguidores se ha visto aumentado en más de 9.000 seguidores, pasando de 24.800 a 34.300. Durante el año se publicaron más de 300 contenidos propios. Además, los posts de la AESAN fueron reposteados más de 9.600 veces, consiguiendo así más de 2.108.000 impresiones. Se interactuó más de 243.000 veces con el contenido de la AESAN y los posts se guardaron hasta 932 veces. Las alertas alimentarias fueron las publicaciones que más se compartieron. El 30 de abril se publicaron varias alertas, sumando entre todas ellas, más de 440 reposts. Se ha colaborado con EFSA en todas las redes sociales, repostando varias de sus publicaciones.

IMPRESIONES:



REPOSTS:

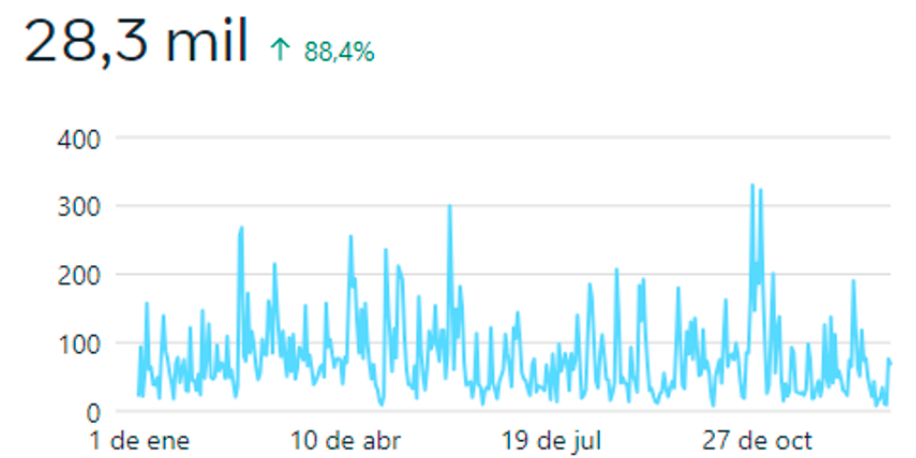


La publicación, distinta de una alerta, que más impresiones obtuvo en 2024 fue la del #DíaInternacionalDelCeliaco. Tuvo 17.924 impresiones, 39 'me gusta' y 35 retuits.



FACEBOOK (@AESAN.gob.es): en 2024, el número de seguidores se ha visto aumentado en más de 1.000 en el perfil de la AESAN en Facebook, pasando de 5.000 a los más de 6.000 con los que terminó el año 2024, con un público mayoritariamente femenino. En 2024, se hicieron aproximadamente 200 publicaciones en esta red social, consiguiendo con sus posts más de 261.000 visualizaciones y más de 28.300 visitas al perfil.

Visitas ⓘ



INSTAGRAM (@aesangob): el perfil de Instagram de la AESAN ha aumentado considerablemente el número de sus seguidores, pasando de 21.000 a los más de 39.000 que tiene ahora. Los 12 meses de 2024, el perfil ha recibido más de 60.000 visitas, y más de dos millones de visualizaciones en las diferentes publicaciones que se hicieron (incluidos reels, publicaciones e historias). Durante el 2024, se han hecho en el perfil de Instagram 94 publicaciones, siendo la de mayor alcance la publicación de 'Recomendaciones básicas sobre agua potable y alimentación tras una inundación', tras el paso de la DANA; tuvo 143.227 visualizaciones y se alcanzaron 97.774 cuentas.



LINKEDIN (AESAN Ag Esp Seguridad Alim y Nutrición): el perfil de LinkedIn ha aumentado su número de seguidores en 2024 y ha pasado de 4.088 a 10.500. En el último año, las publicaciones de la AESAN se han mostrado aproximadamente 1.400.000 veces y se han alcanzado aproximadamente a unos 130.000 miembros. Las publicaciones con mejor rendimiento han sido, una vez más, las alertas alimentarias. La publicación de la 'Alerta por presencia de *Listeria monocytogenes* en salmón ahumado procedente de España' el 31 de mayo de 2024 consiguió 35.751 impresiones, 414 'me gusta' y fue compartido 137 veces en esta red social.

AESAN Ag Esp Seguridad Alim y Nutrición • Tú
 LinkedIn oficial de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. ...
 8 meses •

⚠️ Alerta por presencia de *Listeria monocytogenes* en salmón ahumado comercializado con distintas marcas y presentaciones.

🚫 No consumir
t.ly/Ycy6V

 GOBIERNO DE ESPAÑA
 MINISTERIO DE CIENCIAS SOCIALES, CONSUMO Y AGENDA 2030

 Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

Seguridad Alimentaria / Red de Alerta Alimentaria / Alertas alimentarias de alérgenos y otras sustancias no declaradas / Listado Alertas Alimentarias de Alérgenos /

Alerta por presencia de *Listeria monocytogenes* en salmón ahumado procedente de España (Ref ES2024/306)

Fecha: 31 mayo 2024
 Fecha y hora: 31/05/2024 17:00

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) ha sido informada por la Comunidad Valenciana, a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI), de la presencia de *Listeria monocytogenes* en salmón ahumado comercializado con distintas marcas y presentaciones cuyos lotes empiezan por 30A4.







414 7 comentarios • 137 veces compartido

YOUTUBE (@aesanagenciaespseguridadal7069):

@aesanagenciaespseguridadal7069 El perfil de la AESAN en YouTube cuenta con más de 2.000 suscriptores. Se publicaron 23 vídeos durante el 2024. La publicación que más visualizaciones obtuvo fue el vídeo de '¿Fecha de consumo preferente y la fecha de caducidad?', que tuvo 1.700 visualizaciones.



8.4. PUBLICIDAD

8.4.1. CAMPAÑAS INSTITUCIONALES:

Durante el año 2024 se realizó una campaña institucional dentro del Plan Anual de Publicidad de la AGE 2024:

Campaña “Por una alimentación y hábitos de vida saludables”:

Esta campaña quiere concienciar sobre la importancia de realizar desayunos, almuerzos de media mañana y meriendas saludables y sostenibles, con especial incidencia en el periodo infantojuvenil. Anima de manera positiva a revalorizar estas comidas, conectando con el público infantojuvenil y haciéndolos protagonistas y partícipes. El desayuno, el almuerzo y la merienda se convierten en momentos para compartir con amigos, creando situaciones divertidas donde desconectar y disfrutar de forma saludable.



8.4.2. OTRAS CAMPAÑAS:

Campaña consumo de frutas y hortalizas de temporada:



Recomendaciones básicas sobre agua potable y alimentación tras una inundación



Alimenta tu Verano



Mercurio, un riesgo real



Semana europea de la lactancia materna



Campaña Beneficios de comer legumbres

Beneficios de comer legumbres

- Son una excelente fuente de proteínas y muy económicas
- En su composición se incluyen prácticamente todos los nutrientes
- Tienen un alto contenido en fibra
- Fuente natural de minerales como calcio, magnesio, zinc, hierro y vitaminas B₁, B₂ y B₆

Semana europea del deporte

#BEACTIVE
SEMANA EUROPEA DEL DEPORTE
23-30 DE SEPTIEMBRE

Hamburguesa poco hecha, ¿seguro?

HAMBURGUESA POCO HECHA: ¿SEGURO?

La carne cruda o poco cocinada puede contaminarse con microorganismos patógenos como *Echerichia coli* productora de la toxina Shiga, conocida como STEC.

Evita el consumo sobre todo en niños, ancianos y personas inmunodeprimidas.

¡Es temporada de setas! Si vas al campo... ¡No te la juegues!

**¡Es temporada de setas!
Si vas al campo... ¡No te la juegues!**

Sigue los consejos de la AESAN para la recolección y el autoconsumo de setas silvestres.

Campaña “objetivo bienestar junior” Convenio de colaboración entre la AESAN y ATRESMEDIA

Entre el 26 de agosto y el 8 de septiembre se difundió en televisión de ámbito nacional un vídeo con consejos avalados y supervisados por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) para la promoción de desayunos y meriendas saludables y sostenibles.



Campaña 'Safe2Eat' 2024

La EFSA y la AESAN lanzaron la campaña para mejorar los conocimientos en seguridad alimentaria de los consumidores de toda Europa. Una vez más, nuestro país colabora como socio de la EFSA, en una campaña conjunta para capacitar a los europeos para que elijan qué alimentos consumir explicándoles los fundamentos científicos de la seguridad alimentaria.

En el 2024, se amplía el compromiso y el alcance de la campaña, con dieciocho países que aúnan fuerzas para ayudar a los consumidores a tomar decisiones fundamentadas sobre su alimentación.



8.4.3. SEGUIMIENTO DE LA PUBLICIDAD. 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 AESAN-Autocontrol que se reúne periódicamente para analizar y evaluar la misma:



CIFRAS DE AUTOCONTROL

- Solicitudes de consulta previa sobre proyectos de anuncios de alimentos y bebidas: 3.751
- Nº total de consultas legales o deontológicas atendidas relacionadas con publicidad de alimentos y bebidas: 734
- Resolución extrajudicial de resoluciones referidas a anuncios de alimentos y bebidas: 93
- Solicitudes de consulta previa sobre proyectos de anuncios en los que resulta aplicable el código PAOS: 470
- Consultas legales y deontológicas atendidas relacionadas con el Código PAOS: 47

8.5. RELACIÓN CON LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Durante 2024 se elaboraron 85 noticias relacionadas con la actividad de la agencia, disponibles en la página web.

La AESAN, de manera coordinada con el Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, 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 2024 se atendieron 141 solicitudes de información por parte de medios de comunicación.



ANEXOS

ANEXO I. REDES CIENTÍFICAS DE LA EFSA

RED CIENTIFICA EFSA	AREA/SUBGRUPOS	ORGANIZACIONES
Red científica de riesgos emergentes (EREN)		Universidad de Zaragoza/AESAN
Red científica de evaluación de riesgos de nanotecnología en alimentos y piensos (NANO)		Universitat Politècnica de Valencia/Universidad de Sevilla/Universitat de Barcelona
Red de expertos en comunicación CEN)		AESAN / Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Red científica de datos de seguimiento de zoonosis		AESAN / Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
	4.a) Subgrupo operadores alimentarios	-
	4.b) Subgrupo encefalopatías transmisibles	Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
	4.c) Subgrupo resistencias antimicrobianas	AESAN / Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
	4.d) Subgrupo secuenciación genómica	AESAN / Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Red científica de recopilación de datos de seguimiento de químicos (ChemMon)	Áreas: Contaminantes químicos, residuos de plaguicidas, VMPP y aditivos alimentarios	AESAN / Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Red científica de datos sobre el consumo de alimentos (FCD)		Universidad Complutense de Madrid/AESAN
Red científica de la Evaluación de Riesgos en Sanidad Vegetal (PLH RA)		Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Red científica de vigilancia de plagas vegetales		Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Red científica de materiales en contacto con alimentos (FCM)		Universidade de Santiago de Compostela/ AESAN
Red científica de evaluación de riesgos de OMG	Áreas de evaluación de riesgos ambientales y de alimentos y piensos	Centro de Investigaciones Biológicas -CSIC/ Ministerio de Transición Ecológica Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria -CSIC/ Ministerio de Transición Ecológica
	10.a. Subgrupo de Nuevas Técnicas Genómicas (NTG)	Universidad Politécnica de Valencia/ Comisión Nacional de Bioseguridad - Ministerio de Transición Ecológica
Red científica de BSE TSE		Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Red de evaluación de riesgos microbiológicos (MRA)		Universidad de Córdoba
Red de plaguicidas (PSN)		Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria -CSIC
	13.a) Pesticide Steering Network (PSN) – IUCLID subgroup	Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria -CSIC
Red científica de evaluación de riesgos en salud y bienestar animal (AHAW)	Áreas de sanidad animal y bienestar animal	Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
	14.a) Subgrupo de recopilación de datos de enfermedades animales: Influenza aviar (AI) y peste porcina africana (ASF)	Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
	14.b) Subgrupo de Puntos de Contacto Nacionales establecidos conforme al artículo 20 del Reglamento (CE) 1099/2009	Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries / AESAN
	14.c) AHAW subgrupo One Health surveillance	Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación /Ministerio de Transición Ecológica / Ministerio de Sanidad
Red Científica de Entomología Veterinaria (NVE)		Universitat de les Illes Balears/ Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

ANEXO II. GRUPOS DE TRABAJO Y EXPERTOS DE LA COMISIÓN EUROPEA EN LOS QUE HA PARTICIPADO LA SGGSA EN 2024

Grupos de Trabajo o de Expertos de la Comisión Europea en 2024	Número de reuniones
Grupo de Expertos sobre contaminantes agrícolas	2
Grupo de Expertos sobre contaminantes industriales y medioambientales	4
Grupo de Expertos sobre contaminantes orgánicos persistentes	1
Grupo de Expertos sobre aditivos alimentarios	6
Grupo de Expertos sobre aromas alimentarios	5
Grupo de Expertos sobre enzimas alimentarias	3
Grupo de Expertos sobre materiales en contacto con alimentos	5
Grupo de Expertos sobre controles oficiales de productos de origen animal	4
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	2
Grupo de Expertos en Bienestar animal	1
Centro de Referencia de la UE para el bienestar de rumiantes y equinos	1
Centro de Referencia de la UE para el bienestar del porcino	1
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 de los animales acuáticos	1
Grupo de Expertos en zoonosis	1
Grupo de Expertos sobre Nuevos alimentos	7
Grupo de expertos declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos	2
Grupo de expertos R(UE) 1169/2011 sobre información alimentaria al consumidor	0
Grupo de trabajo HoA sobre especies botánicas empleadas en complementos alimenticios	4
Grupo de expertos sobre complementos alimenticios y alimentos enriquecidos	3
Grupo de trabajo de expertos sobre “New Genomic Techniques	0
Comité de Dirección de NutriScore	
Secciones del Comité Permanente de Plantas, Animales y Piensos (SCoPAFF) en las que ha participado la AESAN en 2024	
Comité Permanente de Plantas, Animales, Alimentos y Piensos, sección residuos de plaguicidas	6
Comité Permanente de Plantas, Animales, Alimentos y Piensos, sección nuevos alimentos y seguridad toxicológica de la cadena alimentaria	6
Comité Permanente de Plantas, Animales, Alimentos y Piensos, sección de seguridad biológica de la cadena alimentaria	5
Comité Permanente de Plantas, Animales, Alimentos y Piensos, sección de legislación alimentaria general	2
Comité Permanente de Plantas, Animales, Alimentos y Piensos, sección de alimentos y piensos modificados genéticamente y riesgos medio ambientales)	4

ANEXO III. ORGANIZACIÓN DE ENSAYOS DE INTERCOMPARACIÓN

El CNA ha organizado 9 ensayos de intercomparación en el año 2024, en los que han participado laboratorios de control oficial de la mayoría de las CC. AA., que se recogen en la tabla siguiente:

ANALITO	MATRICES	MÉTODO	FECHA REALIZACIÓN	Nº DE LABORATORIOS PARTICIPANTES	PORCENTAJE DE SATISFACTORIOS
MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA					
Detección de triquina	Carne	Método de digestión enzimática	Junio	32	100 %
Detección de Anisakis	Pescado	Método de digestión enzimática	Junio	5	100 %
Salmonella spp.	Esponjas de toma de muestras	Detección de Salmonella spp. por Norma ISO 6579-1:2017.	Julio	39	95 %
Listeria monocytogenes	Pollo RTE	Recuento de Listeria monocytogenes por Norma ISO 11290-2:2017	Septiembre	45	96 %
Estafilococos coagulasa positivos	Leche en polvo	Recuento de Estafilococos coagulasa positivos por norma ISO 6888-1:2021 y/o ISO 6888-2:2021	Octubre	34	94 %
Detección de toxina estafilocócica	Queso mozzarella	Detección enterotoxinas estafilocócicas Norma ISO 19020	Julio	15	100 %
TOXINAS Y CONTAMINANTES DEL PROCESADO					
Hidrocarburos aromáticos policíclicos	Aceite	Cada laboratorio con el método de su elección	Septiembre	9	100 %
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2 y totales	Pimentón	Cada laboratorio con el método de su elección	Septiembre	15	94 % en una muestra y 100 % en la otra
RESIDUOS DE SUSTANCIAS FARMACOLÓGICAMENTE ACTIVAS					
Antibióticos multifamilia en (criba y confirmación)	Músculo de porcino	Cada laboratorio con el método/métodos de su elección	Septiembre	17	77 %

ANEXO IV. PARTICIPACIÓN DEL CNA EN ENSAYOS DE INTERCOMPARACIÓN ORGANIZADOS POR EL LABORATORIO DE REFERENCIA DE LA UNIÓN EUROPEA POR SU PAPEL COMO LABORATORIO NACIONAL DE REFERENCIA

El CNA ha participado en un total de **38** ensayos de intercomparación organizados por los Laboratorios de Referencia de la Unión Europea en el año 2024

ANALITO	MATRICES	MÉTODO
Detección de <i>Salmonella</i> spp. (RIVM)	Moluscos	ISO 6579-1
1º Recuento de <i>Campylobacter</i> spp. (Swedish Veterinary Agency, SVA)	Carne de pollo	ISO 10272-2
Detección de Norovirus y virus de la Hepatitis A (Livsmedelsverket)	Muestras de superficie	ISO 15216-2
Recuento de estafilococos coagulasa positivos (ANSES)	Zumo de manzana, paella, queso y mousse de chocolate.	ISO 6888-2
Detección de <i>E. coli</i> STEC (ISS)	Queso	ISO/TS 13136
Recuento de estafilococos coagulasa positivos (ANSES)	Gambas	ISO 6888-2
2º Recuento de <i>Campylobacter</i> spp. (Swedish Veterinary Agency, SVA)	Carne de pollo	ISO 10272-2
Detección de <i>Salmonella</i> spp. (RIVM)	Hisopos	ISO 6579-1
Detección de <i>E. coli</i> STEC (ISS)	Cepas	ISO/TS 13136
Aislamiento de <i>E. coli</i> productora de ESBL, betalactamasas AmpC y Carbapenemasas (DTU)	Carne picada de pollo	"Isolation of ESBL-, AmpC- and Carbapenemase-producing <i>E. coli</i> from fresh meat". Protocolo del LR-UE para las resistencias a los antimicrobianos.
Recuento de <i>E. coli</i> por NMP (ISS)	Cepas liofilizadas	Norma ISO 16649-3
Detección de Norovirus y virus de la Hepatitis A (Livsmedelsverket)	Ostras	ISO 15216-2 e ISO 15216-1
Detección de enterotoxinas estafilocócicas (ANSES)	Queso y crème brûlée,	Norma ISO 19020
Detección de larvas de Anisakis L3(ISS)	Pescado	PNTCNA_TE029
Detección de larvas de <i>Trichinella</i> según Reglamento 2015/1375(ISS)	Carne	Norma ISO 18743
Identificación de especies de larvas de <i>Trichinella</i> a nivel de especie por método molecula r(ISS)	Larvas de <i>Trichinella</i>	PCR multiplex
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.	Microdilución en caldo
Ácido cianhídrico	Semillas de lino	UPLC-MSMS

ÍNDICE	LA AESAN	ASUNTOS GENERALES	EVALUACIÓN DE RIESGOS	DESARROLLO NORMATIVO	SEGURIDAD ALIMENTARIA	NUTRICIÓN, ACTIVIDAD FÍSICA Y PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD	GESTIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA	COMUNICACIÓN
--------	----------	-------------------	-----------------------	----------------------	-----------------------	---	--------------------------------	--------------

Cannabinoides	Harina de cáñamo, aceite de cáñamo	UPLC-MSMS
Alcaloides del tropano	Té en infusión y harina de teff	UPLC-MSMS
Furano, 2-metilfurano y 3-metilfurano	cereales	GC-MS
2-MCPD, 3-MCPD y ésteres de ácidos grasos de 2-MCPD, 3-MCPD y glicidol	Alimento infantil	GC-MS
Hidrocarburos aromáticos policíclicos	Alimento infantil	HPLC-FLD
Ocratoxina A	Hígado Jamón curado	HPLC-FLD
Cloranfenicol (ANSES)	Tripas	LC-MS/MS
Gestágenos	Grasa perirrenal bovino y porcino	LC-MS/MS
Plaguicidas (EURL-SRM)	Uva	GC-MS/MS y LC-MS/MS
Plaguicidas (EURL-AO)	Músculo de bovino	GC-MS/MS y LC-MS/MS
Plaguicidas (ILS-AO)	Salmón	GC-MS/MS y LC-MS/MS
Plaguicidas (ILS-EURL-AO)	Solución de piretroides	GC-MS/MS y LC-MS/MS
Determinación de OMG (EURL-GMFF-CT 24/01)	Tofu	PCR en tiempo real
	Maize flor	
Determinación de OMG (EURL-GMFF-CT 02/2024)	Soy protein concentrate	PCR en tiempo real
	Maize flakes	
Determinación de la migración de estireno de vasos de poliestireno en leche (FCM-24/01, JRC-EURL-FCM)	Vasos (fabricados en poliestireno, PS) Leche	GC-HS-MS-MS
Determinación de MOSH/MOAH en solución (EURL-PC PT-2024-18)	Solución de hexano	GC-FID
Determinación de MOSH/MOAH en arroz (EURL-PC PT-2024-21)	Arroz	GC-FID
Antibióticos multifamilia –criba y confirmación- (EURL-ANSES)	Músculo de pescado	4 métodos LC-MS/MS
Beta-agonistas (EURL-BVL)	Hígado y pulmón de bovino y porcino	LC-MS/MS
Metabolitos de nitrofuranos (EURL-ANSES)	Tripas de cerdo	LC-MS/MS

ANEXO V. 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 2024 se han realizado un total de 31 validaciones de métodos de análisis:

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS			
MÉTODO	ANALITO	MATRIZ	OBJETO DE LA VALIDACIÓN
Método multirresiduos para la determinación de residuos de plaguicidas en aceites vegetales por cromatografía gaseosa y cromatografía líquida con detector de masas	Acrinatrina	Aceite de oliva	Validación Completa por bajada de LD
Método multirresiduos para la determinación de residuos de plaguicidas en aceites vegetales por cromatografía gaseosa y cromatografía líquida con detector de masas	Plaguicidas varios	Aceite de oliva	Verificación
Método para la determinación de residuos de plaguicidas en alimentos de origen animal por cromatografía	Todo el alcance	Músculo de bovino y salmón	Ampliación LPE
Método para la determinación de residuos de plaguicidas en alimentos de origen animal por cromatografía	Plaguicidas varios	Miel, huevo, nata y músculo de pollo	Modificación LPE
Método multirresiduos para la determinación de residuos de plaguicidas en aguacate y aceituna por cromatografía	Acrinatrina	Aguacate	Validación Completa con bajada de LD
Método multirresiduos para la determinación de residuos de plaguicidas en aguacate y aceituna por cromatografía	Plaguicidas varios	Aguacate	Verificación
Método multirresiduos para la determinación de residuos de plaguicidas en preparados para lactantes, preparados de continuación, alimentos elaborados a base de cereales y leche en polvo	80 plaguicidas	Preparados para lactantes, preparados de continuación, alimentos elaborados a base de cereales y leche en polvo	Validación completa

RESIDUOS DE SUSTANCIAS FARMACOLÓGICAMENTE ACTIVAS			
MÉTODO	ANALITO	MATRIZ	OBJETO DE LA VALIDACIÓN
Confirmación cuantitativa LC-MS/MS	Gestágenos (7 analitos)	Grasa perirrenal	Validación completa según REG 2021/808
Confirmación cuantitativa LC-MS/MS	Cloranfenicol (1 analito)	Músculo	Validación completa según REG 2021/808
Confirmación cuantitativa LC-MS/MS	Sulfonamidas, trimetoprima y dapsona (20 analitos)	Músculo	Validación completa según REG 2021/808

TOXINAS Y CONTAMINANTES DEL PROCESADO			
MÉTODO	ANALITO	MATRIZ	OBJETO DE LA VALIDACIÓN
HPLC-FLD	Hidrocarburos aromáticos policíclicos	Laurel	Ampliación LEBA
HPLC-FLD	Hidrocarburos aromáticos policíclicos	Pimienta	Ampliación LEBA
HPLC-FLD	Hidrocarburos aromáticos policíclicos	Alimentos infantiles	Ampliación LEBA
UPLC-MS/MS	Alcaloides del opio	Galletas con semillas de amapola	Ampliación LEBA
HS-GC-MS	Furano 2 metilfurano 3 metilfurano	Alimentos a base de cereales	Validación completa
HPLC-FLD	Ocratoxina A	Uvas pasas	Ampliación LEBA
UPLC-MS/MS	Alcaloides tropánicos	Infusiones de hierbas	Ampliación LEBA (Validación completa)

MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS			
MÉTODO	ANALITO	MATRIZ	OBJETO DE LA VALIDACIÓN
LC-MS/MS	Melamina	Alimentos (Leche en polvo)	Verificación/Validación
GC-HS-MS/MS	Estireno y alfa-metilestireno	Productos lácteos	Validación método
ICP-MS	Lantano, Europio, Galodinio y Terbio	Simulante B (ácido acético 3 %)	Validación complementaria
LC-MS/MS	Aminas aromáticas primarias	Simulantes de alimentos	Verificación/Validación
LC-MS/MS	ESBO	Alimentos	Verificación/Validación del método

BIOTECNOLOGÍA			
MÉTODO	ANALITO	MATRIZ	OBJETO DE LA VALIDACIÓN
ELISA	Detección de huevo	Productos de panadería y repostería	Validación del método para acreditación.
PCR tiempo real	Determinación de soja MON87769	Alimentos de origen vegetal	Validación completa y ampliación de la LEBA
PCR tiempo real	Determinación de soja GMB151	Alimentos de origen vegetal	Validación completa y ampliación de la LEBA
PCR tiempo real	Cuantificación de soja GMB151	Alimentos de origen vegetal	Validación completa y ampliación de la LEBA
PCR tiempo real	Detección de la secuencia Cry1Ab/Ac	Alimentos de origen vegetal	Validación del método para acreditación.
PCR tiempo real	Detección de la secuencia del promotor 35S	Alimentos de origen vegetal	Validación del método para acreditación.
PCR tiempo real	Detección de la secuencia del terminador tNOS	Alimentos de origen vegetal	Validación del método para acreditación

MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA			
MÉTODO	ANALITO	MATRIZ	OBJETO DE LA VALIDACIÓN
Detección por RT-PCR en tiempo real (ISO 15216-2)	Norovirus y virus de la Hepatitis A	Vegetales	Verificación del método para acreditación
Detección por RT-PCR en tiempo real (ISO 15216-2)	Norovirus y virus de la Hepatitis A	Frutas blandas	Verificación del método para acreditación



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición



AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

Alcalá, 56 - 28014 Madrid

www.aesan.gob.es