



# MEMORIA AESAN 2022

*Presidente*

Rafael Escudero Alday

*Directora Ejecutiva*

Isabel Peña-Rey Lorenzo

*Secretaría General*

Ana Rodríguez Castaño

*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

*Subdirector General Adjunto de la Secretaría General*

Fernando Castillo Badal

*Vocal Asesora. Cooperación Científica e Internacional*

Icíar Fierros Sánchez-Cuenca

*Vocal Asesor. Comunicación y Relaciones Institucionales*

César Casado de Santiago

M<sup>a</sup> Aranzazu López Franco

*Directora del Centro Nacional de Alimentación*

Ana López-Santa Cruz Serraller

*Coordinación editorial*

M<sup>a</sup> Aranzazu López Franco

Victoria Ruiz García

*Diseño y maquetación*

ADVANTIA Comunicación Gráfica S.A.

NIPO: 069-20-006-2



**agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición**

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición  
Alcalá, 56 - 28014 Madrid [www.aesan.gob.es](http://www.aesan.gob.es)

# CARTA DE LA DIRECTORA EJECUTIVA

El año 2022 ha sido un año de consolidación de la vuelta a la normalidad, tras la pandemia de COVID-19. Aun así, en el marco de la alimentación hemos afrontado nuevos retos derivados de la guerra de Ucrania que se prolonga ya más de un año. La inflación de los precios de los alimentos, consecuencia de un contexto económico inestable, ha aumentado la preocupación de los europeos por el coste de los mismos, siendo ya el primer factor que se tiene en cuenta a la hora de elegir los alimentos a comprar (según el último eurobarómetro en seguridad alimentaria de septiembre de 2022). Esto tiene importantes consecuencias para la seguridad alimentaria en su más amplio significado, garantizar el acceso a alimentos seguros, saludables y medioambientalmente sostenibles para toda la población, que hay que valorar en perspectiva teniendo en cuenta factores concomitantes como el cambio climático y la consiguiente sequía que llevamos padeciendo en España, así como el cambio en los hábitos de consumo de la población hacia dietas menos saludables.

Como hito importante este año para esta agencia, hay que señalar la publicación del Real Decreto 697/2022, de 23 de agosto, por el que se aprueba el estatuto del Organismo Autónomo Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, dando cumplimiento al Real Decreto 495/2020, por el que se desarrolla la estructura orgánica básica del Ministerio de Consumo que adscribe orgánicamente la AESAN a este ministerio. Con este nuevo Estatuto reforzamos la estructura de la Agencia, dotándola de los medios necesarios para afrontar desafíos tales como las crisis de seguridad alimentaria que puedan ocurrir, las consecuencias que el cambio climático está teniendo en nuestra alimentación o el aumento de la obesidad, que en nuestro país ya es un problema de salud pública de primer orden. Y para dar respuesta a estos retos, se ha creado una nueva subdirección general

de nutrición, que desarrolla acciones para revertir la tendencia de las cifras de obesidad en España, disminuyendo también las desigualdades sociales en salud. En este sentido hemos publicado varios informes, como el de "Obesidad y pobreza infantil" y el "Estudio de situación ponderal de la población española a partir del Estudio Nacional de Sero-epidemiología de la COVID (ENE COVID)". Para facilitar la información para la ciudadanía sobre dietas se han elaborado unas Recomendaciones dietéticas saludables y sostenibles que contienen las frecuencias de consumo por grupos de alimentos, pautas de actividad física por grupos de edad y consejos generales para que la elaboración de los alimentos y su compra resulten más saludables y sostenibles, y que partiendo del informe elaborado por el Comité Científico de la AESAN tratan de acercar la ciencia y la nutrición a la ciudadanía. Con ese mismo objetivo se difundió la campaña "Come sano, muévete y cuida tu planeta" y se publicó en la página Web un plato saludable interactivo que actualiza las recomendaciones nutricionales de la pirámide NAOS. El informe del Comité Científico fue presentado a los actores implicados, a la prensa y a la ciudadanía por varias de sus autoras y el Ministro de Consumo en un evento que tuvo lugar en septiembre.

También a nivel normativo, hemos publicado tres importantes reales decretos, uno, como ya hemos visto, que aprueba el Estatuto de la AESAN, y que refuerza, entre otros, el papel del Consejo Consultivo como órgano de asesoramiento que canaliza la participación de la sociedad civil, ampliando sus funciones e incrementando el número de reuniones anuales. Y se refuerza también el funcionamiento del Comité Científico, incorporando, a sus grupos de trabajo personas expertas externas si fuera necesario y aumentando a 3 años renovables la permanencia en el mismo.

Isabel  
Peña-Rey  
Lorenzo

# CARTA DE LA DIRECTORA EJECUTIVA

Y también a nivel normativo hemos publicado otros 2 reales decretos en materia de seguridad alimentaria. El Real Decreto 695/2022, de 23 de agosto, por el que se establecen medidas para el control del bienestar de los animales en los mataderos mediante la instalación de sistemas de videovigilancia, que convierte a España en pionera en la UE en este tema. Y el Real Decreto 1021/2022, de 21 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 el que se ha contado con 4 informes del Comité Científico y que ha permitido simplificar toda la legislación que había al respecto tanto a nivel nacional como autonómico.

Continuamos con la coordinación del Plan Nacional del Control Oficial, eficaz ejercicio de coordinación y cooperación entre las diversas Administraciones públicas, con 4 ministerios implicados y las CC.AA.; destacando un nuevo plan coordinado, puesto en marcha por la UE, de control sobre objetos compuestos por plástico con bambú destinadas a entrar en contacto con alimentos, para la identificación de productos ilegales que estén a la venta y proceder a su retirada. Y mantuvimos la vigilancia de las alertas alimentarias las 24 horas del día los 7 días de la semana, registrando este año un descenso de las mismas por primera vez desde 2018.

Hemos hecho un importante esfuerzo para situar a los dos laboratorios dependientes de la AESAN en el lugar que les corresponde, el Centro Nacional de Alimentación (CNA) en Majadahonda y el Laboratorio de Biotoxinas Marinas, que recibió la visita del Ministro de Consumo en su sede de Vigo. Este último actúa como Laboratorio Europeo de Referencia, coordinando las actividades de la red de Laboratorios Nacionales de Referencia de la Unión Europea (EUNRLs). Se han realizado importantes inversiones a través de los Fondos de Recuperación, transformación y Resiliencia en el equipamiento del CNA que es Laboratorio Nacional de Referencia con 19 referencias asignadas en las redes de laboratorios europeos.

En cuanto a nuestro papel internacional, la AESAN OA es la encargada de representar a España ante la Comisión Europea y la OMS en los temas de seguridad alimentaria y nutrición para los que somos competentes, además de ante la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) mediante su participación en la Junta Directiva, en el Foro Con-

sultivo y en la red de Puntos Focales de la EFSA. El día 7 de junio, en la Jornada por el día mundial de la seguridad alimentaria, celebramos su 20 aniversario, con la presentación de una campaña conjunta #EUChooseSafeFood, al ser seleccionada España por segundo año consecutivo, como uno de los 10 países elegidos para ayudar a la ciudadanía a tener un pensamiento crítico respecto a las decisiones alimentarias que toman a diario y dar a conocer al público que la gestión de la seguridad alimentaria en Europa tiene un respaldo científico.

Reforzamos este año, como venimos haciendo en los últimos años, la comunicación con la ciudadanía, en aras de la transparencia y la necesidad de dar a conocer toda la información elaborada que sea útil para poder llevar una alimentación segura, saludable y sostenible, con el medio ambiente y prevenir y alertar de posibles problemas con los alimentos. Además de la ya mencionada "Come sano, muévete y cuida tu planeta" lanzamos otra campaña institucional "Con Información se come mejor".

Y todo este trabajo ingente, que se detalla en esta memoria, no se podría llevar a cabo sin la calidad y la dedicación de los cerca de 200 trabajadores y trabajadoras de esta agencia a quienes quiero agradecer un año más su compromiso y buen trabajo.

# Gestión de la AESAN: Secretaría General

# 1

## AESAN

- 1.1. ¿Quiénes somos?
- 1.2. La AESAN en cifras
- 1.3. Eventos 2022
- 1.4. Organización institucional
  - 1.4.1. Organigrama
  - 1.4.2. Órganos colegiados

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

# 2

## Evaluación de riesgos y cooperación científica

- 3.1. Evaluación de Riesgos
  - 3.1.1. Comité Científico
  - 3.1.2. Otras actividades de evaluación de riesgos
  - 3.1.3. Publicaciones
- 3.2. Cooperación Científica
  - 3.2.1. Junta directiva de la EFSA
  - 3.2.2. Foro Consultivo
  - 3.2.3. Punto focal
  - 3.2.4. Redes nacionales de expertos en evaluación de riesgos
  - 3.2.5. Redes científicas de la EFSA

# 4

## Gestión y control de la seguridad alimentaria

- 4.1. Gestión de la Seguridad Alimentaria
  - 4.1.1. Normativas aprobadas y documentos elaborados en 2022
  - 4.1.2. Grupos de trabajo y reuniones
  - 4.1.3. Coordinación de actividades a nivel europeo e internacional
  - 4.1.4. Publicaciones
- 4.2. Control Oficial y Alertas Alimentarias
  - 4.2.1. Actividades realizadas en el marco del Reglamento 2017/625
  - 4.2.2. Elaboración del informe anual del PNCOCA
  - 4.2.3. Estudios y planes de control coordinados a nivel nacional
  - 4.2.4. Comisión Nacional de Coordinación de la Investigación y Control de Residuos o Sustancias en Animales Vivos y sus Productos
  - 4.2.5. Recopilación de datos
  - 4.2.6. Auditorías sobre el control oficial
  - 4.2.7. Red de alertas y de asistencia y cooperación
  - 4.2.8. Publicaciones
- 4.3. Centro Nacional de Alimentación:
  - 4.3.1. Sistema de calidad de la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025
  - 4.3.2. Actividad analítica
  - 4.3.3. Actividades relevantes como Laboratorio Nacional de Referencia (LNR)
  - 4.3.4. Publicaciones
  - 4.3.5. Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria (RELSA)
- 4.4. Laboratorio Europeo de Referencia de Biotoxinas Marinas
  - 4.4.1. Asistencia técnica a Estados miembros de la UE y terceros países. Misiones
  - 4.4.2. Asesoramiento y soporte científico
  - 4.4.3. Ensayos de aptitud
  - 4.4.4. Guías de referencia
  - 4.4.5. Desarrollo de metodologías analíticas
  - 4.4.6. Reuniones
  - 4.4.7. Publicaciones

# 5

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

- 5.1. Actividades del Observatorio de la Nutrición y de estudio de la obesidad.
- 5.2. Acciones para facilitar opciones y entornos más saludables y transformar el entorno obesogénico
- 5.3. Premios NAOS
- 5.4. Coordinación con otros departamentos ministeriales, CC. AA., y organismos internacionales
- 5.5. Publicaciones

## Comunicación

- 6.1. Informe anual de comunicación
- 6.2. Redes Sociales
- 6.3. Publicidad
- 6.4. Relación con los medios de comunicación
- 6.5. Actividad Parlamentaria

# 6

# LA AESAN



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 Consumo, a través de la Secretaría General de Consumo y funcionalmente al Ministerio de Consumo, al Ministerio de Sanidad y al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.



Está formado por 167 profesionales distribuidos entre su sede de Madrid y dos laboratorios: el Centro Nacional de Alimentación con sede en Majadahonda (Madrid) y el Laboratorio Europeo de Referencia de Biotoxinas Marinas, ubicado en Vigo (Pontevedra).

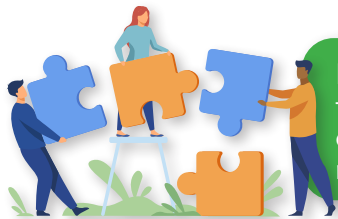
## 1.1. ¿QUIÉNES SOMOS?

Objetivos:

- Promoción de la seguridad alimentaria, como aspecto fundamental de la salud pública.
- Ofrecer garantías e información objetiva a las personas consumidoras y agentes económicos del sector agroalimentario español.
- 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.

Todo ello desde el ámbito de actuación de las competencias de la Administración General del Estado y con la cooperación de las demás Administraciones Públicas y sectores interesados.

# Funciones:



Propiciar e impulsar la colaboración y coordinación de las Administraciones públicas competentes en materia de seguridad alimentaria y nutrición, en atención, en particular, a su responsabilidad de interlocución con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y con otras instituciones internacionales en tales ámbitos.



Planificar, coordinar y desarrollar estrategias y actuaciones que fomenten la información, educación y promoción de la salud en el ámbito de la nutrición y, en especial, la prevención de la obesidad.



Favorecer la colaboración entre las Administraciones públicas y los distintos sectores interesados incluidas las asociaciones de consumidores y usuarios.



Actuar como centro de referencia de ámbito nacional en la evaluación de riesgos alimentarios y en la gestión y comunicación de aquellos, especialmente en las situaciones de crisis o emergencia.



Coordinar el funcionamiento de la Red de Alerta Alimentaria existente en el territorio español y su integración en los respectivos sistemas comunitario e internacional.

Coordinar e informar sobre la posición de España y, en su caso, representarla en los asuntos de seguridad alimentaria y nutrición que se traten en la Unión Europea y en los organismos internacionales de los que la AESAN OA es punto de contacto.



Coordinar la colaboración científica de las instituciones españolas con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), representando el Punto Focal de la EFSA en España y representar a España en el Foro Consultivo y en la Junta Directiva de dicha Autoridad.



Coordinar e impulsar la Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria (RELSA).

## 1.2. LA AESAN EN CIFRAS



### Datos económicos:

Presupuesto: 21 053 541,43 €      Gasto: 17 917 944,46 €

#### INVERSIONES REALIZADAS:

Tecnologías de la información:	Equipamientos:	Obras:
952 415,34 €	2 316 920,15 €	1 452 044,31 €



### Área jurídica:

Normativas UE aprobadas	Normativas nacionales aprobadas
88	3



### Datos de RRHH:

Personal laboral	Personal funcionario	Total
22 personas	145 personas	167 personas



### Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos:

- 8 334 tramitaciones de nuevas industrias
- 2 558 nuevos productos notificados en la AESAN
- 1 685 nuevos productos notificados por las comunidades autónomas
- 48 Expedientes de alimentos para Usos Médicos Especiales para financiación por el sistema nacional de salud



### Red de Alerta Alimentaria:

A través de SCIRI se gestionaron 880 expedientes:

- 363 alertas
- 254 informaciones
- 255 rechazos de productos en frontera
- 8 novedades/ Varios
- 117 incumplimientos (sin riesgo)



### Cooperación científica. Punto focal de la EFSA:

Publicaciones	Grupos de Trabajo en los que participa	Consultas y difusiones tramitadas	Organizaciones colaboradoras con la EFSA
24	17	211	38



### CNA:

Nº laboratorios coordinados	Nº ensayos intercomparación	Nº validaciones de métodos de análisis	Nº muestras analizadas
>400	5	89	1 599



### EURLBM:

Nº Muestras analizadas	Nº Laboratorios coordinados	Nº Proficiency Testing Schemes organizados
3 320	24	3



### NUTRICIÓN, ACTIVIDAD FÍSICA Y PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD:

OBSERVATORIO DE LA NUTRICIÓN Y ESTUDIO DE LA OBESIDAD:	Estudios y Trabajos Técnicos	Publicaciones	Actuaciones con Población Infantojuvenil
	4	6	6



### Comité Científico:

- 9 informes del Comité Científico
- 30 reuniones del Comité Científico y sus grupos de trabajo



### 1.3. EVENTOS 2022

#### 82ª reunión del Comité Científico de la AESAN y una jornada de evaluación de riesgos con los participantes en el Programa EU-FORA de la EFSA

El 23 de febrero se celebró una jornada de evaluación de riesgos del Comité Científico con asistencia de los participantes en el Programa EU-FORA de la EFSA para formación de evaluadores de riesgos. Los seis participantes en el programa, procedentes de Grecia, Irlanda, Italia y Polonia, tuvieron la oportunidad de compartir con el Comité Científico las actividades que están realizando en distintas universidades y centros de investigación españoles.



FEBRERO

ABRIL



#### 83ª Reunión del Comité Científico de la AESAN en el Centro Nacional de Alimentación

El 5 de abril se celebró una nueva reunión plenaria del Comité Científico en el Centro Nacional de Alimentación (CNA) de la AESAN, situado en Majadahonda (Madrid).

Los miembros del Comité Científico fueron recibidos por la Directora del Centro, D<sup>a</sup> Ana López-Santacruz, y tuvieron la oportunidad de conocer directamente las actividades que se realizan y de visitar algunos de sus laboratorios.

#### 3ª Jornada de la Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria RELSA

El encuentro se celebró el 30 de mayo de forma virtual y participaron los 152 usuarios de la aplicación informática RELSA: 130 laboratorios de seguridad alimentaria (47 privados y 83 públicos) y 21 usuarios designadores.

Durante la jornada se compartieron con todos los miembros de la red (laboratorios y autoridades competentes) las últimas novedades incorporadas a la aplicación informática RELSA, que se ha convertido en la herramienta única para que las autoridades competentes designen Laboratorios Oficiales para realizar análisis en el ámbito de la seguridad alimentaria.



MAYO

### Jornada del día mundial de la seguridad alimentaria. Lanzamiento de la campaña EU Choose Safe Food 2022

El 7 de junio se celebró en el Círculo de Bellas Artes de Madrid una jornada en la que la AESAN y la EFSA presentaron la campaña EUChooseSafeFood 2022 y se conmemoraron los 20 años del Reglamento (CE) 178/2002 que establece los principios y requisitos de la legislación alimentaria en Europa.

La jornada la inauguró el ministro de Consumo, Alberto Garzón, quien en su discurso destacó la importancia que este Reglamento 178/2002 ha tenido y tiene en la seguridad alimentaria en Europa, y la necesidad de incluir, en la ecuación de alimentos seguros y saludables, la sostenibilidad.



### Jornadas de Referencia del Centro Nacional de Alimentación (CNA) 2022

En las jornadas, que se celebraron los días 14 y 15 de junio, se desarrollaron temas relacionados con todos los campos de actuación del CNA como Laboratorio Nacional de Referencia: microbiología, residuos de medicamentos veterinarios, materiales en contacto con alimentos, plaguicidas, organismos modificados genéticamente, alérgenos, toxinas y contaminantes del procesado.

Especial mención merece dentro de esta edición, el pequeño homenaje de agradecimiento ofrecido a D. Joaquín Berenguer Soler, subdirector del CNA, por toda una vida de entrega al laboratorio y una excelsa trayectoria profesional.



### Presentación del informe sobre recomendaciones dietéticas sostenibles y recomendaciones de actividad física

El 19 de septiembre tuvo lugar la presentación del informe del Comité Científico por el Ministro de Consumo D. Alberto Garzón, que estuvo acompañado por la Directora Ejecutiva de la AESAN, Isabel Peña-Rey, y también por la coordinadora del informe, la doctora Esther López, y las doctoras Susana Aznar y Ujué Fresán, colaboradoras externas en el grupo de trabajo encargado de elaborar dicho informe.



### El Ministro de Consumo visita el Laboratorio Europeo de Referencia de Biotoxinas Marinas en Vigo

En su visita, que tuvo lugar el 26 de septiembre, el Ministro destacó que el laboratorio se encuentra a la vanguardia en la UE como laboratorio de referencia en biotoxinas marinas y proporciona garantías sobre la calidad y la seguridad alimentaria, tanto de los mejillones, como de todos los moluscos bivalvos a todos los consumidores españoles y europeos, ya que armoniza los métodos de análisis que van a utilizarse para el control de las biotoxinas marinas.

## VII Jornada de Cooperación Científica con la EFSA

El 11 de noviembre de 2022 se celebró la reunión en la sede del Ministerio de Consumo. Se subrayó la importancia de alinear la financiación de proyectos de investigación con la gestión de los riesgos alimentarios y la necesidad de la ciudadanía de tener acceso a una alimentación segura, saludable y sostenible. Además, se puso en valor el excelente nivel de cooperación que mantiene España con la EFSA y se destacó también el papel del Comité Científico de la AESAN, a quien se agradeció su excelente trabajo.



## Reunión anual del Pleno del OBSERVATORIO DE LA NUTRICIÓN Y DE ESTUDIO DE LA OBESIDAD de la AESAN

El acto, que tuvo lugar el 11 de noviembre contó con la presencia de su Presidente, el Dr. Fernando Rodríguez Artalejo; la Vicepresidenta del Observatorio y Directora Ejecutiva de la AESAN, Isabel Peña-Rey Lorenzo; la Subdirectora General de Nutrición, Almudena Rollán Gordo y los miembros y vocales del Observatorio. Se presentaron las conclusiones del informe sobre las recomendaciones dietéticas sostenibles y recomendaciones de actividad física para la población española recientemente publicado y el resumen de resultados de la evaluación final del plan de mejora de la composición de alimentos y bebidas 2017-2020 entre otros trabajos del Observatorio.



## 9ª Reunión de la red nacional de nanotecnología en el ámbito alimentario

El acto tuvo lugar el 16 de noviembre. Esta red nacional de nanotecnología se creó en 2011 para apoyar la Red Científica de Evaluación de Riesgos de la Nanotecnología de la EFSA y cuenta con miembros del ámbito académico, centros de investigación, organismos públicos y representantes de la industria alimentaria.



## XIV Convención NAOS y acto de entrega de los XV Premios Estrategia NAOS

El acto, que tuvo lugar el 28 de noviembre, contó con la presencia del Ministro de Consumo, Alberto Garzón, el Presidente de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición y Secretario General de Consumo y Juego, Rafael Escudero y la Directora Ejecutiva de la AESAN, Isabel Peña-Rey. Estos premios suponen un reconocimiento a importantes iniciativas que entre sus objetivos promueven la prevención de la obesidad y otras enfermedades no transmisibles, a través de la promoción de una alimentación saludable y del fomento de la práctica regular de la actividad física.

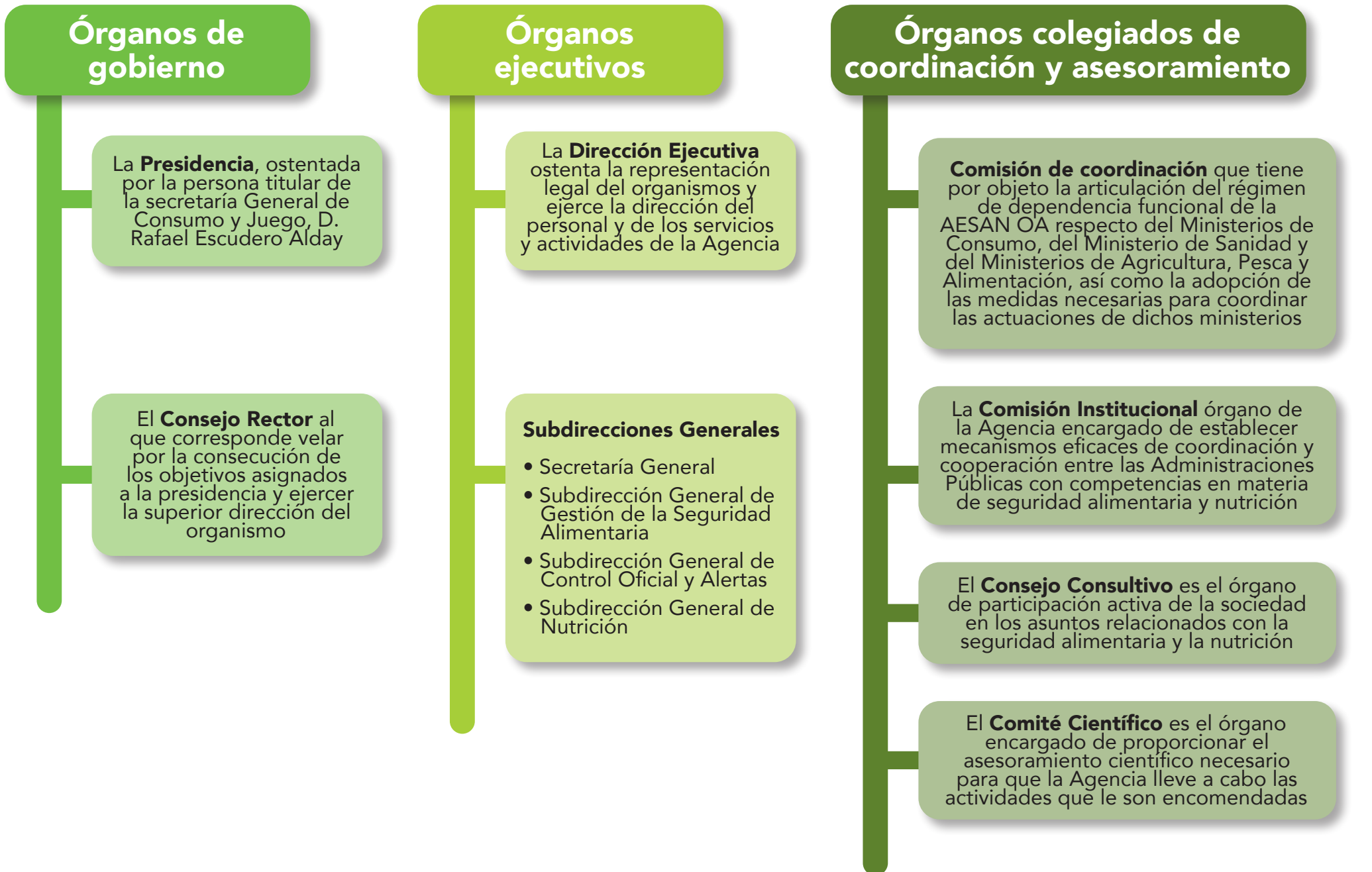


## 1.4. ORGANIZACIÓN INSTITUCIONAL

### 1.4.1. Organigrama:



## 1.4.2. Órganos colegiados:



**CONSEJO RECTOR:** Con la publicación del Real Decreto 697/2022, de 23 de agosto, por el que se aprueba el Estatuto de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, el órgano de gobierno de la AESAN OA se denomina Consejo Rector y viene a sustituir al anterior Consejo de Dirección. Las grandes novedades de este órgano colegiado son que desaparece la representación de los sectores económicos y de las personas consumidoras. Además, pasan a ser tres el número de reuniones anuales con carácter ordinario. Tras la publicación de la Orden CSM/1129/2022, de 17 de noviembre, por la que se nombran miembros del Consejo Rector, se procedió a la convocatoria de dicho Consejo para celebrar su primera sesión el 15 de diciembre en la sede central de la AESAN OA, con la asistencia de la mayoría de sus miembros de manera presencial y donde se aprobó el Reglamento interno de funcionamiento.

**CONSEJO CONSULTIVO:** Tras la publicación del Real Decreto 697/2022, de 23 de agosto, por el que se aprueba el nuevo Estatuto de esta Agencia, se concluyó el proceso de renovación del órgano colegiado, con la publicación de la Orden CSM/1064/2022, de 31 de octubre, por la que se nombran a los vocales del Consejo Consultivo. Este órgano colegiado quedó constituido en su reunión de 1 de diciembre, en la que se aprobó el Reglamento de funcionamiento interno y fueron elegidos los representantes para ocupar las vicepresidencias.

**COMITÉ CIENTÍFICO:** El nuevo Estatuto de la AESAN ha ampliado el periodo del mandato de los miembros, pasando de dos a tres años renovable. También ha abierto la posibilidad de que, en caso necesario, la dirección ejecutiva pueda realizar una solicitud de informe directamente al Comité Científico, con posterior refrendo del Consejo Rector y de constituir grupos de expertos de evaluación de riesgos alimentarios y nutrición que podrán contar con la participación de expertos externos.

**COMISIÓN INSTITUCIONAL:** El 13 de diciembre quedó constituida formalmente la Comisión Institucional como órgano colegiado establecido en el nuevo Estatuto del organismo autónomo Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN OA), aprobado por el Real Decreto 697/2022 de 23 de agosto. Como novedad, al órgano colegiado se incorpora una persona representante del Ministerio de Consumo.

Como foros dependientes de la Comisión Institucional, en las **Comisiones Permanentes de Seguridad Alimentaria y de Nutrición**, se debaten y elaboran los acuerdos, informes, estudios, planes de acción y procedimientos que posteriormente son aprobados por el pleno del órgano colegiado. Dichas Comisiones Permanentes se han reunido en un total de 15 ocasiones en el 2022.

## Documentos aprobados por la Comisión Institucional en 2022

- Protocolo de criterios mínimos para la evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares: comedores escolares, máquinas expendedoras de alimentos y bebidas y cafeterías. (Aprobado en CI de 16.03.22).
- Propuesta de estudios coordinados 2022. (Aprobado en CI de 16.03.22).
- Programa de control de alimentos irradiados del PNCOCA 2021-2025. (Aprobado en CI de 16.03.22).
- Plan de control coordinado de alimentos irradiados. (Aprobado en CI de 16.03.22).
- Procedimiento de control oficial de establecimientos que irradian alimentos en el ámbito de aplicación del Real Decreto 348/2001. (Aprobado en CI de 16.03.22).
- Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025: actualización año 2022. (Aprobado en CI de 16.03.22).
- Protocolo de actuación ante la detección de manadas de gallinas ponedoras sospechosas de estar infectadas con serotipos de salmonella relevantes para la salud pública. (Aprobado en CI de 16.03.22).
- Movimientos de piezas de caza sin desollar procedentes de Portugal acompañados solamente de una declaración de la persona con formación. (Aprobado en CI de 16.03.22).
- Procedimiento de designación de laboratorios oficiales en el ámbito de seguridad alimentaria. Versión 2. (Aprobado en CI de 16.03.22).
- Etiquetado de vitaminas y minerales. Sentencia TJUE C-533/20. (Aprobado en CI de 22.06.22).
- Etiquetado sobre fuentes de vitaminas y minerales que se pueden añadir a complementos alimenticios y que son nuevos alimentos autorizados. (Aprobado en CI de 22.06.22).
- Revisión de la Nota sobre la utilización de E-500 y E-501 en pescado y productos de la pesca.
- Revisión de la Nota sobre el uso de cloruro cálcico (coadyuvante/aditivo) en quesos. (Aprobado en CI de 22.06.22).
- Estudio de la Guía de Buenas Prácticas de Higiene en Lavaderos interiores de cisternas alimentarias”, de ANLIC: Asociación Nacional de Lavaderos Industriales de Cisternas. (Aprobado en CI de 22.06.22).

- Procedimiento de actuación del servicio de control oficial para la detección post mortem de condiciones deficientes de bienestar animal en explotaciones de pollos de engorde. (Aprobado en CI de 22.06.22).
- Documento para determinar la aptitud de los animales para el transporte. (Aprobado en CI de 22.06.22).
- Procedimiento normalizado de trabajo sobre las actuaciones en explotación en relación con la aptitud para el transporte a matadero y el sacrificio de urgencia. (Aprobado en CI de 22.06.22).
- Procedimiento normalizado de trabajo sobre las actuaciones del Servicio Veterinario Oficial ante la llegada de animales al matadero y la evaluación de su aptitud para el transporte. (Aprobado en CI de 22.06.22).
- Procedimiento normalizado de trabajo sobre las actuaciones del Servicio Veterinario Oficial ante la llegada al matadero de animales sacrificados de urgencia en la explotación de origen. (Aprobado en CI de 22.06.22).
- Procedimiento de actuación del servicio de control oficial sobre la detección de lesiones de caudofagia en porcinos sacrificados en matadero. (Aprobado en CI de 22.06.22).
- Nota sobre los requisitos para la extracción de fetos en mataderos. (Aprobado en CI de 22.06.22).
- Nota sobre tiempo máximo de permanencia de los animales en el matadero hasta su sacrificio. Interpretación del concepto "sin demora innecesaria" o "sin demoras indebidas". (Aprobado en CI de 22.06.22).
- Catalogación de medidas de flexibilidad del RD 1086/2020, para identificar los establecimientos que realizan actividades posteriores a la producción primaria, acogidos a excepciones y adaptaciones. (Aprobado en CI de 22.06.22).
- Procedimiento para que una guía de prácticas correctas de higiene y/o de la aplicación de los principios del sistema de APPCC sea considerada como guía nacional. (Aprobado en CI de 22.06.22).
- Procedimiento de control oficial de la venta de alimentos por Internet. (Aprobado en CI de 13.12.22).
- Procedimiento de estudios y planes de control coordinados a nivel nacional. (Aprobado en CI de 13.12.22).

- Plan de control coordinado sobre distribuidores sin instalaciones que comercializan productos alimenticios por internet. (Aprobado en CI de 13.12.22).
- Plan de control reforzado de cítricos procedentes de Turquía y Egipto. (Aprobado en CI de 13.12.22).
- Criterios de publicación de alertas alimentarias en web (documento de transparencia). (Aprobado en CI de 13.12.22).
- Guía para el Registro Sanitario de las Empresas y Establecimientos Alimentarios (Rev.13). (Aprobado en CI de 13.12.22).
- Procedimiento de actuación para la comunicación de incumplimientos de bienestar animal detectados en los mataderos. (Aprobado en CI de 13.12.22).

ÓRGANO COLEGIADO	NÚMERO DE REUNIONES
<b>COMISIÓN DE COORDINACIÓN</b>	1
<b>CONSEJO DE DIRECCIÓN</b>	3
<b>CONSEJO RECTOR</b>	1
<b>CONSEJO CONSULTIVO</b>	2
<b>COMISIÓN INSTITUCIONAL</b>	3
<b>COMISIONES PERMANENTES</b>	15
<b>COMITÉ CIENTÍFICO</b>	6
<b>TOTAL REUNIONES OC 2022</b>	31

# GESTIÓN DE LA AESAN: SECRETARÍA GENERAL

- 2.1. *GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS*
- 2.2. *GESTIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA*
- 2.3. *TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN E INFORMÁTICA*
- 2.4. *ASUNTOS JURÍDICOS*
- 2.5. *CONVENIOS Y ACUERDOS DE COLABORACIÓN*
- 2.6. *FORMACIÓN*
- 2.7. *ATENCIÓN AL CIUDADANO*

Ana Rodríguez  
Castaño  
Secretaría General

Fernando  
Castillo Badal  
Subdirector adjunto

Consultas gestionadas durante el año 2022 ascienden a 3.719

Las cifras sobre normas aprobadas:

**SG/ ÁREA JURÍDICA**

Nº de normativas de la UE aprobadas	88
Nº de normativas nacionales aprobadas	3

## DATOS PRESUPUESTARIOS - presupuesto 2022

<b>Presupuesto anual</b>	21 053 541,43
<b>Gasto anual</b>	17 917 944,46
<b>Inversiones realizadas en TIC</b>	952 415,34
<b>Inversiones realizadas en equipamientos</b>	2 316 920,15
<b>Inversiones en obras</b>	1 452 044,31
<b>Otras inversiones que destacar</b>	21 977,48

**Recursos humanos de la Secretaría General** (Nº Trabajadores/Nº de Trabajadoras)



## DATOS DE RRHH DE LA AESAN:

- Número de efectivos laborales:
- 9 hombres
- 13 mujeres
- Número de efectivos funcionarios:
- 39 hombres
- 106 mujeres
- Número total de efectivos:
- 48 hombres
- 119 mujeres





Ana Rodríguez  
Castaño  
Secretaría General

# SECRETARÍA GENERAL: Gestión eficaz de fondos y mejora de la gestión de personas

El inicio de 2022 ha sido para la Secretaría General el de un año de presencialidad ordinario, con grandes retos en materia de inversión y de gestión de personal.

La AESAN OA ha iniciado en 2022 la ejecución de los fondos del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR), y con ello el principio de unas inversiones ciertamente necesarias para el organismo en materia de digitalización y equipamiento tecnológico. Hablamos de un presupuesto inicial para dos años (2022 y 2023) de 5 571 988,41 € destinado a 16 unidades de inversión. En 2022 se han acometido finalmente 9 unidades de inversión con una ejecución de 2 231 214,82 € en equipamiento de laboratorio (adquisición de 8 equipos) y en cuatro proyectos de digitalización (sede, portal, registro sanitario y planificación del control oficial). El objetivo con estas inversiones ha sido doble. Por una parte, dotar a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición de las aplicaciones informáticas necesarias para el adecuado desarrollo de las competencias asignadas en materia de Seguridad Alimentaria y Nutrición, aquí nos referimos a las inversiones del Componente 11 del PRTR (denominado MODERNIZACIÓN DE LAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS. Por otra parte, se pretende conseguir para los laboratorios de la AESAN OA una mejor dotación de las infraestructuras de calidad que contribuya a los elevados niveles de inocuidad alimentaria, todo ello a través del equipamiento científico-técnico necesario para el adecuado desarrollo de las competencias, nos referimos a las inversiones del Componente 18 del PRTR (denominado RENOVACIÓN Y AMPLIACIÓN DE LAS CAPACIDADES DEL SISTEMA NACIONAL DE SALUD).

Mencionar en el capítulo de las inversiones, el inicio en noviembre de 2022 de la obra de revestimiento y adecuación de las fachadas del centro nacional de alimentación, CNA, en Majadahonda.

Además, se ha emprendido un camino en la reestructuración del personal, fundamentalmente en los laboratorios de la AESAN y en particular el CNA, para mejorar la Relación de Puestos de Trabajo y ocupación de plazas. En 2022 se ha iniciado un trabajo tendente a mejorar fundamentalmente el laboratorio de Majadahonda, denominado "Plan de reestructuración, reforzamiento y actualización de los laboratorios de vigilancia de productos de consumo y alimentarios: reestructuración del Centro de Investigación y Control de Calidad y del Centro Nacional de Alimentación". En este ejercicio económico se han completado dos concursos de traslados de personal funcionario y se han incluido en el concurso permanente de traslado de personal laboral 6 plazas.

En materia legislativa destaca la aprobación de un nuevo estatuto del organismo, mediante *Real Decreto 697/2022, de 23 de agosto, por el que se aprueba el Estatuto del Organismo Autónomo Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición*. Este real decreto ha venido a aplicar de manera efectiva la separación de "CONSUMO" de la AECOSAN, en la actualmente denominada AESAN OA y a formalizar la dependencia de la AESAN OA respecto del Ministerio de Consumo. La anterior norma reguladora era el *Real Decreto 19/2014, de 17 de enero, por el que se refunden los organismos autónomos Instituto Nacional del Consumo y Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición en un nuevo organismo autónomo denominado Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición y se aprueba su estatuto*. Los cambios fundamentales son el cambio de denominación del Consejo de Dirección a Consejo Rector. En este órgano colegiado deja de tener presencia del sector y la sociedad civil, que solo tienen representatividad en el Consejo Consultivo, órgano que a su vez aumenta la frecuencia anual de sus reuniones, pasando éstas de cuatrimestrales a trimestrales. Además, la dirección ejecutiva del organismo se consolida con nivel orgánico de subdirección general y se crea la subdirección general de nutrición, procedente de una vocalía.

## 2.1. GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS

La gestión de recursos humanos de la AESAN OA ha supuesto en 2022 nuevamente uno de los campos a los que el Organismo ha dirigido sus esfuerzos para conseguir la mejora de su formación, adaptación e integración, así como la potenciación del número de efectivos.

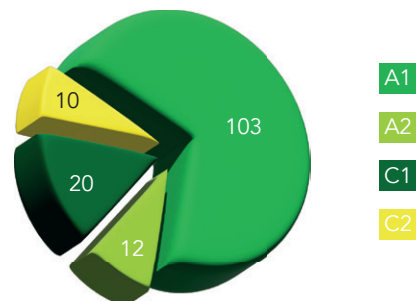
En las siguientes tablas se recogen datos respecto de los puestos de trabajo y su cobertura, así como sobre otros aspectos de la gestión de personal.

- Plantilla de personal existente a 31 de diciembre de 2022

<b>Personal funcionario (106 mujeres y 39 hombres)</b>	145
<b>Personal laboral (13 mujeres y 9 hombres)</b>	22
<b>Total</b>	167

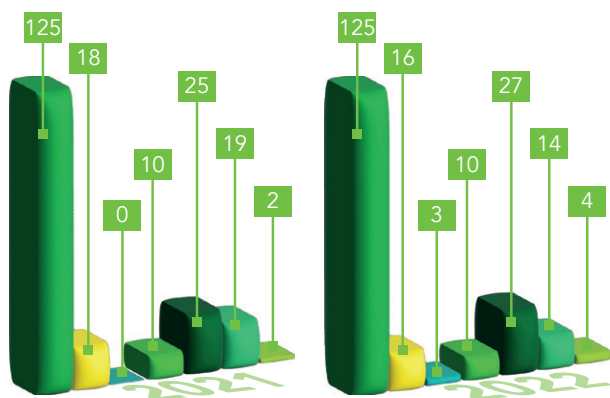
- Plantilla de personal funcionario por grupos/subgrupos (efectivos reales).

Grupo/Subgrupo	Total
A1	103
A2	12
C1	20
C2	10
<b>Total</b>	145



- Puestos de trabajo de funcionarios existentes por grupos/subgrupos.

Grupo/Subgrupo	Total
A1	125
A1 A2	16
A2	3
A2C1	10
C1	27
C1C2	14
C2	4
<b>Total</b>	199

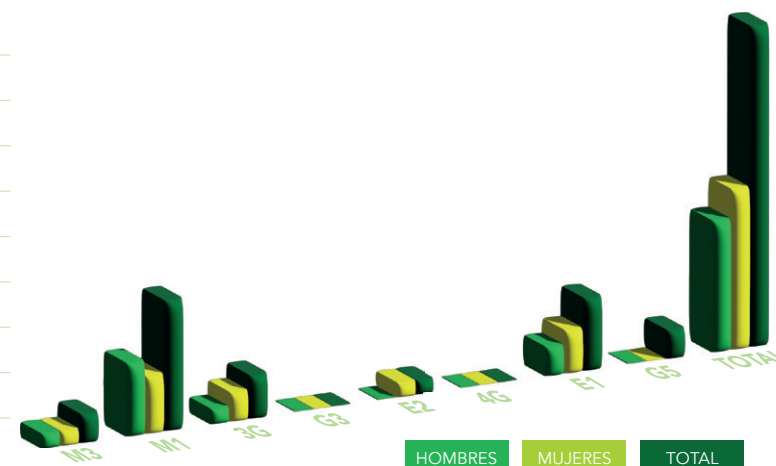


- Plantilla de personal funcionario por niveles (efectivos reales).

Nivel	Total
30	8
29	2
28	16
26	30
24	59
22	8
20	0
18	1
17	0
16	15
15	2
14	4
<b>Total</b>	145

- Plantilla de personal laboral por grupos profesionales (efectivos reales).

Grupo	Total
M3	2
M1	9
3G	3
G3	0
E2	1
4G	0
E1	5
G5	2
<b>Total</b>	22



- Provisión de puestos de trabajo de personal funcionario.

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

Cuerpo / Escala	Total
Veterinarios Titulares	1
Farmacéuticos Titulares	1
ETGOA	4
Ayudantes de Investigación de OPIS	1
General Auxiliar de la Administración del Estado	2
<b>TOTAL</b>	<b>9</b>

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

Puestos convocados	Adjudicados	A1	A2	C2	Desiertos
26	12	10	1	1	14

## 2.2. GESTIÓN ECONÓMICO-FINANCIERA

### 2.2.1. Datos económicos

La AESAN OA para el ejercicio 2022 tiene asignado en los Presupuestos Generales del Estado, el Servicio 101 "Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición" dentro de la Sección 31 "Ministerio de Consumo" y el programa presupuestario: 313C "Seguridad Alimentaria y Nutrición". En el ejercicio 2022, la AESAN OA participa en los componentes 11 y 18 del Plan de Recuperación Transformación y Resiliencia (PRTR) con los programas presupuestarios 31KB "C11.I02 Proyectos tractores de digitalización de la Administración General del Estado. Sanidad" y 31RC "C18.I03 Aumento de capacidades de respuesta ante crisis sanitarias. Sanidad".

En la Ley 22/2021 de 28 de diciembre, de Presupuestos Generales del Estado para 2022 se aprobó el presupuesto de la AESAN OA para el citado ejercicio por importe de 21.046.420 € y el crédito definitivo, una vez cursadas las distintas modificaciones presupuestarias ascendió a 21.053.541,43 €.

A continuación, se detalla, a nivel de Capítulo, la ejecución del presupuesto (los programas presupuestarios 31KB y 31RC relativos al PRTR sólo tienen dotación y ejecución en el capítulo VI "Inversiones reales"):

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	10 496 980,00	9 896 891,44	94,28	8 732 389,86	83,19
II GASTOS CORRIENTES EN BIENES Y SERVICIOS	5 304 971,43	4 796 772,87	90,42	4 440 859,70	83,71
III GASTOS FINANCIEROS	5 000,00	13,14	0,26	13,14	0,26
Programa 313C (Seguridad alimentaria y nutrición)	2 438 640,00	2 077 699,52	85,20	2 045 004,71	83,86
VI Programa 31KB (PRTR Aplicaciones Componente 11)	498 306,47	498 306,47	100,00	467 137,76	93,75
Programa 31 RC (PRTR Equipos Componente 18)	2 279 643,53	2 231 214,81	97,88	2 231 214,81	97,88
TOTAL INVERSIONES REALES	5 216 590,00	4 807 220,80	92,15	4 743 357,28	90,93
VIII ACTIVOS FINANCIEROS	30 000,00	1 324,48	4,41	1 324,48	4,41
<b>TOTAL</b>	<b>21 053 541,43</b>	<b>19 502 222,73</b>	<b>92,63</b>	<b>17 917 944,46</b>	<b>85,11</b>

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

\*Durante el ejercicio 2022 se realizaron 8 modificaciones de crédito.

### 2.2.2. Pagos efectuados por el Sistema de Anticipo de Caja Fija

Mediante el sistema de Anticipo de caja fija se realizaron pagos por un total de **518 719,49 €** habiéndose realizado **7** cuentas justificativas (reposiciones).

### 2.2.3. Contratos administrativos gestionados

En **2022**, 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 2022 (importes imputados a 2022)		
<b>Capítulo I</b>		
Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía en €
Convenios	2	23 839,26
Servicios	13	39 095,37
<b>TOTAL</b>	<b>15</b>	<b>62 934,63</b>
<b>Capítulo II</b>		
Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía en €
Suministro	30	498 503,44
Servicios	48	1 603 762,79
Convenios	36	980 380,17
Encomiendas	3	1 137 243,79
Arrendamiento	2	58 163,19
<b>TOTAL</b>	<b>119</b>	<b>4 278 053,38</b>
<b>Capítulo VI</b>		
Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía en €
Suministro	14	2 379 557,62
Convenios	2	1 354 997,03
Servicios	10	666 078,17
Encomiendas	5	325 938,37
Obras	5	80 649,61
<b>TOTAL</b>	<b>36</b>	<b>4 807 220,80</b>

EXPEDIENTES ADJUDICADOS EN EL EJERCICIO 2022 (importes adjudicados para todas las anualidades)		
<b>Capítulo I</b>		
Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía en €
Convenios	1	23 839,26
Servicios	10	32 915,27
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>56 754,53</b>
<b>Capítulo II</b>		
Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía en €
Suministro	16	397 838,08
Servicios	24	1 478 646,19
Convenios	2	846 581,35
Encomiendas	2	1 924 664,85
Arrendamiento	0	0,00
<b>TOTAL</b>	<b>44</b>	<b>4 647 730,47</b>
<b>Capítulo VI</b>		
Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía en €
Suministro	14	2 589 577,31
Convenios	2	1 354 997,03
Servicios	8	1 226 556,03
Encomiendas	3	688 525,03
Obras	5	367 699,29
<b>TOTAL</b>	<b>32</b>	<b>6 227 354,69</b>

Independientemente de los expedientes anteriores, se tramitaron 3 contratos menores por un importe total de 27 276,38 € cuyos pagos se realizaron por el Sistema de Anticipo de Caja Fija.

#### 2.2.4. Inversiones realizadas

Las inversiones realizadas (obligaciones reconocidas) en el ejercicio 2022 son las que aparecen reflejadas en el cuadro siguiente:

DETALLE DE LA INVERSIÓN	SEDE	IMPORTE EN €
TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN	TODAS LAS SEDES	952 415,34
EQUIPAMIENTOS	SERVICIOS CENTRALES	16 357 03
	CNA	2 039 110,81
	LBM	13 429,79
	SUBTOTAL	2 068 897,63
OBRAS	CNA	1 452 044,31
TOTALES		6 542 254,91

### 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 2022:

- El Área de Sistemas y Tecnologías de la Información de la AESAN OA ha pasado a contar con 3 funcionarios, y se continúa con el soporte de 3 técnicos de microinformática (SERMICRO) y 3 técnicos de proyectos de desarrollo (AXPE Consulting).
- Continuidad del soporte al teletrabajo para todos los usuarios de la AESAN OA.
- Asesoramiento sobre Sistemas y Tecnologías de la Información y fomento del uso de las NNNTT y la digitalización en la organización (videoconferencias para la celebración de las reuniones de trabajo, puesto de trabajo inteligente).

- Seguimiento y gestión de las acciones de la AESAN en el marco del Plan de Transformación Digital del Ministerio de Consumo.
- Adquisición en 2022 de material informático para la renovación en 2023 del parque informático de la AESAN OA (Equipamiento de 4 salas de formación, 200 monitores 27', 35 ordenadores de sobremesa, 200 portátiles, 15 puntos de acceso WiFi, licencias de software y aplicaciones y otro hardware).
- Asistencia a otras unidades de la AESAN en la contratación y gestión TIC de proyectos financiados con fondos europeos del MRR: (TULSA, SEDE ACCEDA, PORTAL WEB y nuevo RGSEAA).
- 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 (ALCON, SCIRI-ACA, PNIR, GEDA, RELSA, CNALab, SIGECA, RGSEAAv2, Web, Sede actual, etc.).
- Apoyo TIC en herramientas transversales de la AGE (TRAMA, NEDAES, SOROLLA, ACTUA, etc.).
- Resumen de actividad del CAU en 2022:

Tipo	Peticiones abiertas	Peticiones resueltas
Comunicaciones	190	188
Correo	100	99
Cuentas	136	134
eRoom	15	15
Hardware	153	158
Software	652	654
Solicitudes	668	658
Solicitudes/incidencias de otra naturaleza	268	268
Telefonía	85	89
Teletrabajo	106	103
Total	2 373	2 366

## 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, tanto las netamente técnicas como las más horizontales que se hallan encuadradas en la Secretaría General. El Área se configura, por tanto, esencialmente como una unidad de apoyo y asesoramiento a todos los servicios de la Agencia. Los datos concretos de actividad son los siguientes:

Gestión del Programa Normativo de la Agencia. Durante 2022 el Área Jurídica ha colaborado en la elaboración y/o tramitación de 8 proyectos normativos, de los cuales 3 fueron aprobados por el Consejo de Ministros. Se trata de Reales Decretos de iniciativa de este organismo.

Asesoramiento jurídico a la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (CIOA). La CIOA mantuvo 3 reuniones durante 2022.

Tramitación de informes sobre proyectos normativos estudiados en la Comisión de Subsecretarios:	Acuerdos del Consejo de Ministros: 129
	Reales Decretos: 166
	Anteproyectos de Ley: 70
Tramitación de otros informes sobre normas estatales en elaboración por otros Organismos:	Informes sobre Leyes: 5
	Informes sobre Reales Decretos: 28
Tramitación de informes sobre normas autonómicas:	Informes sobre Leyes Autonómicas: 45
	Informes sobre Decretos autonómicos y otras normas: 2
Estudio e informe de Transposición de Directivas, Cuestiones Prejudiciales, Recursos Comunitarios y Proyectos Piloto: 17	
Tramitación de convenios:	En el año 2022 se ha iniciado la tramitación de 4 convenios, y de 3 adendas de modificación y/o prórroga. Todos ellos han sido firmados.
	Tramitación de otros informes y consultas sobre diversas materias: 121

## 2.5. CONVENIOS Y ACUERDOS DE COLABORACIÓN

La AESAN, ha firmado a lo largo de 2022 convenios de colaboración, tanto con entidades públicas, como privadas, que a continuación se detallan:



Con La Gasol Fundation se ha prorrogado un año más el convenio para la promoción de hábitos saludables y la prevención de la obesidad infantil.



Con la Agencia Estatal de Consejo Superior de Investigaciones Científicas, M.P. (CSIC) para la realización de las actividades de Laboratorio Nacional de Referencia de contaminantes orgánicos persistentes (COP).



Con el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (IRTA) con el que se instrumenta una encomienda de gestión para la colaboración en el marco del asesoramiento científico sobre bienestar animal.

- Se ha firmado un acuerdo marco en materia de cooperación científica con la EFSA para el desarrollo de actividades por parte de la AESAN OA como Punto Focal.
- También se ha firmado un Protocolo General de Colaboración para el procedimiento operativo entre la Dirección General de la Guardia Civil y la Secretaría General de Consumo y Juego del Ministerio de Consumo en ámbitos de consumo y seguridad alimentaria.
- Con la Intervención General de la Administración General del Estado (IGAE) un Convenio para la adhesión a los Sistemas Departamentales de la IGAE (SOROLLA Y CANOA).

Además, dispone de convenios con distintas universidades e instituciones:

Con la Universidad Autónoma de Madrid	Convenio para la realización de prácticas externas.
Con la Universidad Rey Juan Carlos	Convenio para la realización de prácticas externas.
Con la Universidad de Valladolid	Convenio para la realización de prácticas externas.
Con la Universidad de Murcia	Convenio para la realización de prácticas externas
Con la Universidad Complutense de Madrid	Convenio para la realización de prácticas externas
Convenio con el Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid	Convenio para la formación de alumnos del Máster de Seguridad Alimentaria
Con la Agencia Estatal de Investigación (AEI)	Con la Agencia Estatal de Investigación para formalizar la relación de colaboración entre ambas Agencias en materia de cooperación científica, para facilitar la ejecución de sus misiones respectivas dentro de las áreas de la seguridad alimentaria y la nutrición

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

1. Con el Instituto de Gestión Sanitaria (INGESA), y el Ministerio de Empleo y Seguridad Social para la administración del inmueble e instalaciones del edificio administrativo situado en la C/ Alcalá 56.

2. Con el Instituto de Salud Carlos III, para sufragar los gastos derivados de la utilización de las instalaciones, bienes y servicios de la ubicación del Centro Nacional de Alimentación en el complejo de Majadahonda, está vigente el convenio suscrito con fecha de 24 de febrero de 2020. Con fecha 16 de abril de 2021 se suscribió una adenda de modificación, cuyo objeto es el reajuste de uno de los coeficientes que rige el reparto de gastos, motivado por la firma de un nuevo contrato al amparo del referido convenio. En 2022 se ha suscrito la segunda adenda de modificación y primera de prórroga, que introduce la aportación de puntos de red / datos y su activación.

Además, ante la necesidad de remodelación del edificio donde se ubica el Centro Nacional de Alimentación, con fecha 18 de marzo de 2021, se firmó un convenio específico para el reparto de gastos derivados de la ejecución de las obras de rehabilitación de las fachadas e instalación de climatización del edificio 51 del Campus de Majadahonda. El 26 de abril de 2022 se firmó una adenda de modificación, con objeto de establecer un nuevo marco general de actuación coordinada para la participación proporcional de los gastos derivados de la ejecución de las obras.

## 2.6. FORMACIÓN

- Cursos celebrados dentro del marco del Plan de Formación Interna 2022, impartidos por la AESAN.
- Cursos celebrados dentro del marco del Plan de Formación Interna 2022, impartidos por el Ministerio de Consumo.
- Cursos recibidos por empleados públicos de la AESAN, en el marco de la formación impartida por el INAP.
- Cursos impartidos por la AESAN destinados a las autoridades competentes.

## PLAN DE FORMACIÓN INTERNA 2022 –CURSOS IMPARTIDOS POR LA AESAN

En el marco del Convenio de Formación suscrito entre el Ministerio de Consumo y sus Organismos Públicos, entre los que se encuentra la AESAN, se aprobó el Plan de Formación 2022. La relación de cursos impartidos en la AESAN es la siguiente:

	DESCRIPCIÓN DEL CURSO	Nº ASISTENTES
1	Gestión de Fondos del Mecanismo de Recuperación y Resiliencia	5
2	Taller práctico AVANZADO de gestión eficaz de contratos.	14
3	La comunicación a través de videollamadas.	7
4	Refuerzo conversacional Inglés.	32
5	Conceptos de Biología Molecular. Tecnologías de Secuenciación	10
6	Excel aplicado al laboratorio.	8
7	Curso aplicado de cromatografía de líquidos con espectrometría de masas/masas	8
8	Formación en herramientas de microbiología predictiva para la evaluación y la gestión de riesgos microbiológicos en alimentos	12
9	OpenLab CDS Workstation	3
10	Curso de Calidad: Requisitos conforme a la ISO/IEC 17025. Aplicación práctica	11
11	Manipulación y gestión de residuos de laboratorio	11
12	OFFICE 365 Gestión eficiente del tiempo. Implementar en nuestro día a día	18
13	Aplicación TRAMA	14
<b>Nº TOTAL DE ASISTENTES.....</b>		<b>168</b>
<b>PRESUPUESTO EJECUTADO .....</b>		<b>35 284,00 €</b>

## PLAN DE FORMACIÓN INTERNA 2022 – EMPLEADOS PUBLICOS DE LA AESAN QUE ACUDIERON A CURSOS IMPARTIDOS POR EL MINISTERIO DE CONSUMO

En el marco del Convenio de Formación suscrito entre el Ministerio de Consumo y sus Organismos Públicos, entre los que se encuentra la AESAN, se aprobó el Plan de Formación 2022. En los cursos impartidos en el Ministerio de Consumo han participado los siguientes empleados públicos de la AESAN

	DESCRIPCIÓN DEL CURSO	Nº ASISTENTES
1	Procedimiento de elaboración de las normas	5
2	Gestión del tiempo y carga de trabajo	6
3	Curso básico de sensibilización en igualdad de oportunidades	1
4	Creación de documentos accesibles ( pdf y ppt)	3
5	Primeros auxilios y soporte vital básico con desa. Reanimación, cardiopulmonar (RCP)	5
6	Normativa y conceptos básicos de la protección de datos personales	2
7	La gestión de recursos humanos en la age	1
8	Organización y funcionamiento de la unión europea	2
9	Sorolla 2: expedientes en firme	1
10	Protocolo del acoso laboral	6
11	Tramitación de convenios y encargos de trabajo	1
12	Excel avanzado	4
13	Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento adm. común de las adm. públicas	3
14	Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento adm. Común de las adm. Públicas	3
15	Word avanzado	2
<b>TOTAL ASISTENTES A CURSOS IMPARTIDOS EN MINISTERIO DE CONSUMO</b>		<b>45</b>



## EMPLEADOS PUBLICOS DE LA AESAN QUE ACUDIERON A PROPUESTAS FORMATIVAS CORRESPONDIENTE A LAS CONVOCATORIAS PUBLICADAS E IMPARTIDAS POR EL INAP

El número de empleados públicos de la AESAN que se indican a continuación ha recibido diploma en las actividades formativas organizadas por la Subdirección de Aprendizaje del Instituto Nacional de Administración Pública.

DESCRIPCIÓN DEL CURSO		Nº ASISTENTES
1	Redacción de escritos y correo electrónico en inglés	1
2	Presentaciones en inglés	1
3	Negociaciones en inglés	1
4	Desarrollo de habilidades básicas para liderar equipos	2
5	IFCA. Aprender a aprender	1
6	Producción normativa	1
<b>TOTAL ASISTENTES A CURSOS IMPARTIDOS EN INAP</b>		<b>7</b>

## CURSOS IMPARTIDOS POR LA AESAN DESTINADOS A LAS AUTORIDADES COMPETENTES

TITULO DEL CURSO	FECHA
Taller sobre reglamentos de higiene	04/05/2022
Jornadas sobre Armonización Planificación y Ejecución del Control Oficial en España Vitoria	01 y 02/06/2022
Jornadas sobre Armonización Planificación y Ejecución del Control Oficial en España - Santiago de Compostela	09/06/2022
Jornadas sobre Armonización Planificación y Ejecución del Control Oficial en España - Zaragoza	29 y 30/06/2022
Jornadas sobre Armonización Planificación y Ejecución del Control Oficial en España - Alicante	21 y 22/09/2022
Jornadas sobre Armonización Planificación y Ejecución del Control Oficial en España- Palma de Mallorca	06 y 07/10/2022

Jornadas sobre Armonización Planificación y Ejecución del Control Oficial en España- Badajoz	18 y 19/10/2022
Taller RD videovigilancia en mataderos.	11/11/2022
Jornadas sobre Armonización Planificación y Ejecución del Control Oficial en España- Canarias	24 y 25/11/2022
Jornadas sobre Armonización Planificación y Ejecución del Control Oficial en España	12 y 13 /12/2022

## ACTIVIDADES EN EL MARCO DE LA INICIATIVA DE FORMACIÓN EUROPEA "BETTER TRAINING FOR SAFER FOOD".

La "Mejor formación para una alimentación más segura" o "Better Training for Safer Food" (BTSF), es una iniciativa de la Comisión Europea basada en la oferta de cursos de formación sobre normativa comunitaria en materia de alimentos y piensos, salud pública, y salud y bienestar animal. Estos cursos, sufragados íntegramente por la Comisión Europea, están destinados al personal encargado de realizar las tareas de control oficial dependiente de las Administraciones Públicas de todos los Estados miembros, con el fin de asegurar que los controles se realizan de manera uniforme, objetiva y adecuada en todos ellos. El marco legal de esta iniciativa se encuentra en el Artículo 130 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.*

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* – a tu ritmo-, los cuales se desarrollan de manera análoga a los cursos presenciales, pero "en remoto", es decir, los participantes se conectan vía telemática en lugar de estar físicamente en el mismo lugar que los ponentes y el resto de asistentes. Con esta modalidad, la academia de BTSF, organizó la formación *on line* utilizando aplicaciones como *Zoom*, *Teams* o *Big Blue Button* lo que ha permitido compartir en tiempo real audio, vídeo, diapositivas, pizarra, chat y pantalla entre los participantes, así como unirse a las conferencias a través de las cámaras web e invitar a otros oradores.

Con todo ello, se ha mantenido la necesaria coordinación con la Dirección General de Salud Pública a través de la Subdirección General de Sanidad Exterior (SGSE), el Centro de Coordinación de Alertas y Emergencias Sanitarias (CCAES) y la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios (AEMPS) del Ministerio de Sanidad (MS), con la Dirección General de Consumo del Ministerio de Consumo (MC), con otras instituciones como el SEPRONA de la Guardia Civil y el SOIVRE perteneciente al Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, y con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), a través de la Subdirección General de Sanidad e Higiene Animal y Trazabilidad.

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



Gráfico 1.- Intercambio de información de España y la Comisión Europea en materia de Better training for Safer Food.

En el 2022 la formación internacional recibida por el personal al servicio de las Administraciones Públicas en el marco de esta iniciativa ha consistido en la participación en 23 cursos presenciales, 1 ejercicio de crisis y 3 cursos de *e-learning*.

En los cursos presenciales el número de personas que han asistido es el siguiente:

- 79 participantes (frente a los 80 del año 2021) por parte de la Administración General del Estado (AGE) que incluye la AESAN OA, SGSE, AEMPS, DG Consumo, CCAES, SEPRONA y SOIVRE. De ellos, 29 participantes corresponden a la AESAN OA.

- 227 participantes (frente a los 140 del año 2021) por parte de las autoridades competentes autonómicas y locales.

Por lo que respecta a los cursos *e-learning*, realizados mediante las plataformas virtuales de aprendizaje, ha habido un importante ascenso en el número de participantes respecto al 2021:

- Por parte de la AGE, 101 participantes, frente a los 39 del 2021 (12 de la AESAN OA y 89 de la SG de Sanidad Exterior).
- Por parte de las autoridades competentes autonómicas y locales han participado 128 personas (frente a los 109 del 2021).

## 2.7. ATENCIÓN AL CIUDADANO

Durante el año 2022, se ha prestado la atención al ciudadano a través del buzón institucional [informacionaesan@aesan.gob.es](mailto:informacionaesan@aesan.gob.es)

**Se han recibido 3 719 consultas**, siendo el porcentaje de **preguntas respondidas el 97 %**.

Por último, se han tramitado 13 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 una reclamación ante el Consejo de Transparencia y Buen Gobierno establecido por dicha Ley.

## 2.8. ACTIVIDAD PARLAMENTARIA

Dentro de la AESAN, se coordina la gestión de las iniciativas parlamentarias. Esta tarea comprende la recepción de la información del ámbito parlamentario, así como la respuesta a las preguntas, proposiciones de ley, proposiciones no de ley, mociones, solicitud de datos, etc., en los temas competencia de la AESAN.

En el año 2022 se contestaron un total de 124 iniciativas parlamentarias presentadas en el Congreso, y 34 iniciativas parlamentarias presentadas en el Senado.

# 3

## EVALUACIÓN DE RIESGOS Y COOPERACIÓN CIENTÍFICA

### 3.1. EVALUACIÓN DE RIESGOS

#### 3.1.1. COMITÉ CIENTÍFICO

#### 3.1.2. OTRAS ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN DE RIESGOS

#### 3.1.3. PUBLICACIONES

### 3.2. COOPERACIÓN CIENTÍFICA

#### 3.2.1. PARTICIPACIÓN EN LA JUNTA DIRECTIVA DE LA EFSA

#### 3.2.2. PARTICIPACIÓN EN EL FORO CONSULTIVO DE LA EFSA

#### 3.2.3. REPRESENTACIÓN DEL PUNTO FOCAL DE LA EFSA

#### 3.2.4. REDES NACIONALES DE EXPERTOS DE EVALUACIÓN DE RIESGOS

#### 3.2.5. REPRESENTACIÓN NACIONAL EN LAS REDES CIENTÍFICAS DE LA EFSA

Icía Fierros  
Sánchez-Cuenca  
Vocal Asesora de  
Cooperación Científica  
e Internacional

<b>EVALUACIÓN DE RIESGOS</b>	Nº de informes del Comité Científico aprobados	9
	Nº de reuniones del Comité Científico y sus grupos de trabajo	30
	Nº trabajadores del Área de Evaluación de Riesgos	3 hombres y 2 mujeres
<b>COOPERACIÓN CIENTÍFICA. PUNTO FOCAL</b>	Nº de publicaciones	24
	Nº de grupos de trabajo en los que participa	17
	Nº de consultas y difusiones tramitadas	211
	Nº organizaciones colaboradoras con la EFSA	38
	Nº trabajadores	4 mujeres

### 3.1. 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.

Las actividades desarrolladas por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) comprenden los tres componentes mencionados, siendo la **evaluación del riesgo** la que determina los efectos adversos para la salud de las personas consumidoras, que pueden producirse como consecuencia de su exposición a peligros de origen alimentario.

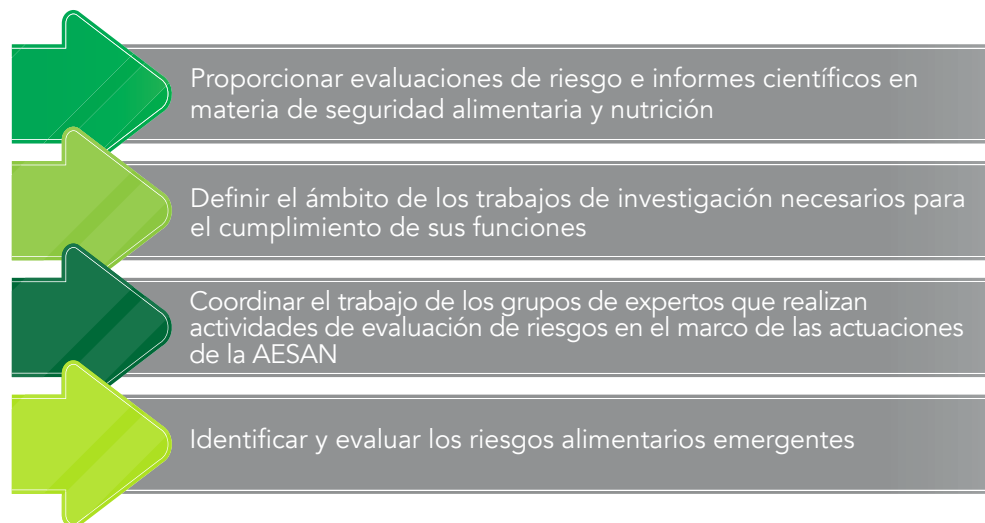
En este sentido, la AESAN tiene la función de facilitar a las Administraciones competentes el soporte técnico y la evaluación de riesgos en materia de seguridad alimentaria para su utilización en sus actuaciones normativas y ejecutivas.

#### ANÁLISIS DEL RIESGO



#### 3.1.1. COMITÉ CIENTÍFICO

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



El Comité Científico se expresa formalmente mediante Informes del Comité Científico de la AESAN, que se hacen públicos a través de la página web de la AESAN.

Está constituido por 20 profesionales de reconocida competencia científica en materias relacionadas con la seguridad alimentaria y la nutrición, entre otras:

Toxicología Alimentaria; Microbiología, Virología, Parasitología o Zoonosis Alimentarias; Epidemiología; Biotecnología y Modificación Genética; Inmunología y Alergología; Nutrición Humana; Farmacología; Procesos Tecnológicos Alimentarios y Análisis e Instrumentación.

Las 20 personas que formaron parte del Comité Científico en el año 2022 fueron nombradas en abril de 2021 por el Consejo de Dirección de la AESAN. De acuerdo con el Estatuto de la Agencia, los miembros del Comité Científico son seleccionados y nombrados por el Consejo Rector, a propuesta de la Presidencia, por un periodo de 3 años renovable.

## Miembros del Comité Científico de la AESAN.

### PRESIDENCIA

#### MAGDALENA RAFECAS MARTÍNEZ

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

### VICEPRESIDENCIA

#### PABLO FERNÁNDEZ ESCÁMEZ

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

### MIEMBROS

#### CARLOS ALONSO CALLEJA

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

#### SONIA MARÍN SILLUÉ

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

#### HOUDA BERRADA RAMDANI

*Profesora Titular del Área de Toxicología de la Universitat de València*

#### FRANCISCO JOSÉ MORALES NAVAS

*Investigador Científico del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)*

#### IRENE BRETÓN LESMES

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

#### M<sup>a</sup> VICTORIA MORENO ARRIBAS

*Investigadora Científica del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)*

#### ARACELI DÍAZ PERALES

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

#### SILVIA PICHARDO SÁNCHEZ

*Catedrática del Área de Toxicología de la Universidad de Sevilla*

#### CARLOS MANUEL FRANCO ABUÍN

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

#### M<sup>a</sup> DEL PUY PORTILLO BAQUEDANO

*Catedrática del Departamento de Nutrición de la Universidad del País Vasco*

#### ÁNGEL GIL IZQUIERDO

*Investigador Científico del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)*

#### M<sup>a</sup> DEL CARMEN RECIO IGLESIAS

*Catedrática del Departamento de Farmacología de la Universitat de València*

#### M<sup>a</sup> JOSÉ GONZÁLEZ MUÑOZ

*Catedrática de Toxicología de la Universidad de Alcalá*

#### ANA MARÍA RIVAS VELASCO

*Catedrática de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Granada*

#### ISABEL HERNANDO HERNANDO

*Catedrática de Tecnología de Alimentos de la Universitat Politécnica de València*

#### GLORIA SÁNCHEZ MORAGAS

*Científica Titular del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)*

#### ESTHER LÓPEZ GARCÍA

*Catedrática de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Universidad Autónoma de Madrid*

#### ANTONIO VALERO DÍAZ

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



Pie de foto. 5 de abril de 2022. Reunión del Comité Científico de la AESAN en el Centro Nacional de Alimentación.

Durante el año 2022, el Comité Científico celebró 24 reuniones de grupos de trabajo y 6 sesiones plenarios en las que se aprobaron los 9 [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](#). Además, el Comité Científico ha estado trabajando en la elaboración de otros 7 informes.

En las reuniones, se ha informado a los miembros del Comité Científico sobre distintas cuestiones de interés como: la aprobación del nuevo Estatuto de la AESAN, publicado mediante el Real Decreto 697/2022, las actividades llevadas a cabo por el Centro Nacional de Alimentación (CNA) como laboratorio de referencia o las actividades del Comité Científico de la Autoridad Irlandesa de Seguridad Alimentaria (FSAI).

### 1. Informe sobre las condiciones de conservación de frutas cortadas por la mitad en establecimientos de comercio al por menor.

El Comité Científico ha evaluado si es posible mantener a temperatura ambiente cuatro frutas voluminosas (melón, sandía, piña y papaya) cortadas por la mitad en establecimientos de comercio al por menor durante un tiempo limitado garantizando la seguridad de las personas consumidoras. En base a la información evaluada, se concluye que en el almacenamiento, se pueden admitir temperaturas inferiores a 25 °C durante un tiempo inferior a 3 horas en un lugar suficientemente ventilado y preservado de la luz solar, seguido de un almacenamiento continuo en refrigeración a temperaturas por debajo

de 5 °C. Asimismo, el Comité Científico recomienda descartar para el corte las frutas con un excesivo grado de madurez o que presenten heridas o hendiduras en su superficie y que se sigan unas escrupulosas prácticas higiénicas.

## *2. Informe en relación con la seguridad del uso de una solución acuosa de lauril éter sulfato sódico como coadyuvante tecnológico para el lavado de manzanas, melocotones, plátanos, tomates, pimientos y cítricos en las plantas de procesado.*

Considerando el escenario más desfavorable de presencia de residuos en manzanas, melocotones, plátanos, tomates, pimientos y cítricos, y el consumo de estas frutas y hortalizas en Europa, se llevó a cabo una estimación de la ingesta diaria (IDE) de dichos residuos, así como una valoración del riesgo que pudieran suponer para la persona consumidora mediante el cálculo del margen de seguridad (MOS). El Comité Científico concluyó que, basándose en la información facilitada por la empresa solicitante y teniendo en cuenta la composición y condiciones de uso propuestas, el uso de la solución acuosa de lauril éter sulfato sódico como coadyuvante tecnológico no implica un riesgo para la salud de las personas consumidoras.

## *3. Informe sobre la Guía de la Asociación Nacional de Fabricantes de Tableros (ANFTA) para verificar la aptitud de los tableros MDF destinados a la fabricación de envases para frutas y hortalizas frescas, sin pelar ni cortar.*

La conclusión final del Comité Científico es que la guía presentada para su valoración es aceptable, en el momento de la elaboración del informe, para el fin previsto. En el informe se recomienda que los tipos de madera que vayan a utilizarse se definan por sus nombres botánicos y se refleje su origen, así como los porcentajes de las distintas maderas utilizadas en cada caso. Cualquier otra especie requeriría un estudio previo respecto a su seguridad y conformidad con el artículo 3 del Reglamento (EU) N° 1935/2004, en particular enfocado a asegurar la ausencia de migración de sustancias naturales que puedan suponer un riesgo para la salud de las personas consumidoras.

## *4. Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) en relación a la seguridad del uso de dos soluciones acuosas de peróxido de hidrógeno, ácido acético y ácido peracético como coadyuvantes tecnológicos para la desinfección bacteriana del agua de lavado de ciruelas, cerezas y peras.*

Considerando el escenario más desfavorable de presencia de residuos en ciruelas, cerezas y peras y su consumo, se ha llevado a cabo una estimación de la ingesta diaria (IDE) de los posibles residuos, así como una valoración

del riesgo que pueden suponer para la persona consumidora mediante el cálculo del margen de seguridad (MOS).

El Comité Científico concluye que, basándose en la información facilitada por el solicitante y teniendo en cuenta la composición y condiciones de uso propuestas, el uso de estas soluciones acuosas como coadyuvantes tecnológicos no implica riesgo para la salud de las personas consumidoras.

## *5. Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) en relación a la evaluación del riesgo de la ingesta inadecuada de minerales (metales) antioxidantes en complementos alimenticios que puede dar lugar a efectos prooxidantes: cobre, manganeso, selenio y zinc.*

La suplementación de estos minerales a través de alimentos enriquecidos y complementos alimenticios en la población adulta sana resulta ser segura como antioxidantes en las condiciones establecidas por la normativa europea. Sin embargo, la bibliografía científica sugiere que estos, en determinadas dosis o condiciones, podrían tener efectos prooxidantes. El Comité Científico recomienda la realización de estudios con una adecuada metodología para evaluar en profundidad estos efectos y bajo qué condiciones se producen, así como los efectos adversos que pudieran derivarse de los mismos.

En el caso de mujeres embarazadas o lactantes, niños, ancianos y personas con determinadas patologías, dichos complementos solo deben consumirse tras haberlo consultado con un profesional sanitario.

## *6. Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre la prospección de peligros químicos de interés en seguridad alimentaria en España-2.*

Al igual que se hizo en el año 2018, el Comité Científico ha realizado una revisión de los peligros químicos de mayor interés para la seguridad alimentaria en España que no cuentan con una regulación específica. En este caso se han contemplado los siguientes peligros químicos: Aluminio; Antimonio; Cromo (VI); Antraquinonas; Aflatoxinas en avellanas; Melamina; Sustitutos del BPA (BPS) y Micotoxinas de *Aspergillus* (esterigmatocistina).

Se ha incluido información específica sobre la descripción de la identificación y caracterización de cada uno de los peligros revisados, la evaluación de la exposición, así como una serie de recomendaciones para la gestión del riesgo y consideraciones futuras sobre las posibilidades de control en la cadena alimentaria, que pueden servir para mejorar el conocimiento de los mismos entre las personas consumidoras y otros sectores involucrados.

### 7. Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre la prospección de peligros biológicos de interés en seguridad alimentaria en España-2.

En el informe se aborda la prospección sobre peligros biológicos que actualmente no se incluyen en los programas de control oficial en España en algún tipo de alimento y que pueden suponer un riesgo para la población. Se trata de un informe que completa y actualiza el realizado en 2018 por el Comité Científico de la AESAN.

El Comité Científico aconseja la búsqueda prospectiva de *Acinetobacter baumannii*, *Klebsiella pneumoniae* y *Pseudomonas aeruginosa* en ensaladas y muestras alimentarias de origen vegetal destinadas a consumo en crudo; de *Campylobacter* spp., en carnes, aparte de las de origen avícola; de *Escherichia coli* productores de toxinas shiga en carne de vacuno, leche cruda y verduras de hoja; de *Bacillus cereus* y *Cronobacter* spp., en harinas y productos pulverulentos, y de virus productores de encefalitis transmitida por garrapatas en productos lácteos crudos.

### 8. Informe sobre recomendaciones dietéticas sostenibles y recomendaciones de actividad física para la población española.

El Comité Científico recomienda: consumir, al menos, 3 raciones/día de hortalizas y 2-3 raciones/día de frutas; un consumo moderado de patatas y otros tubérculos; 3-6 raciones/día de cereales, dependiendo de las necesidades energéticas de cada persona, y no más de 4 raciones/día si se necesita restringir la ingesta calórica, priorizando en todo caso los cereales de grano entero y productos integrales; al menos 4 raciones/semana de legumbres hasta llegar a un consumo diario; 3 o más raciones/semana de frutos secos, hasta un consumo de 1 ración diaria, eligiendo aquellos sin sal ni grasas ni azúcares añadidos; 3 o más raciones/semana de pescado, priorizando el pescado azul y las especies con menor impacto ambiental; hasta 4 huevos/semana; un consumo máximo de 3 raciones/día de lácteos, evitando aquellos con azúcares añadidos y con alto contenido en sal, aunque, debido a su elevado impacto ambiental, se sugiere reducir el número de raciones diarias de lácteos si se consumen otros alimentos de origen animal; un máximo de 3 raciones/semana de carne, priorizando el consumo de carne de aves y conejo y minimizando el consumo de carne procesada; un consumo diario de aceite de oliva en todas las comidas principales del día, tanto para el cocinado de los alimentos como para su aliño; y beber tanta agua como sea necesaria, considerándose ésta la bebida principal de una dieta saludable. Además, de manera complementaria a estas recomendaciones, se han incluido en este informe una serie de consideraciones generales y aspectos a tener en cuenta para una alimentación saludable y medioambientalmente sostenible, así como unas recomendaciones de actividad física para diferentes grupos de edad de la población.

El 19 de septiembre de 2022 el Ministro de Consumo, Alberto Garzón Espinosa, y la Dra. Esther López García, coordinadora del grupo de trabajo del Comité Científico de la AESAN encargado de elaborar este informe, realizaron una presentación pública de sus principales conclusiones. En la presentación, también participaron la Directora Ejecutiva de la AESAN, Isabel Peña-Rey, y las doctoras Ujué Fresán y Susana Aznar, colaboradoras externas en el grupo de trabajo y expertas en las áreas de la sostenibilidad y la actividad física, respectivamente.



Pie de foto. 19 de septiembre de 2022. Presentación del informe del Comité Científico sobre recomendaciones dietéticas sostenibles y recomendaciones de actividad física para la población española.

### 9. Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre el establecimiento de fecha de consumo preferente en carne congelada en establecimientos de comercio al por menor.

Los procesos de congelación y descongelación de la carne producen modificaciones de los parámetros de naturaleza microbiológica, fisicoquímica y sensorial, afectando directamente a su vida útil. Tras la revisión de la literatura científica existente y de las recomendaciones de diferentes instituciones, el Comité Científico propone una serie de orientaciones sobre posibles fechas de consumo preferente para carne congelada según la especie (vacuno, ovino, caprino, porcino, ave o conejo) y según la temperatura de conservación (refrigeración o congelación).

En cuanto a la descongelación, se recomienda hacerlo en refrigeración y, si no fuera posible, se podría descongelar en microondas, o bien pasándola por agua fría, en cuyo caso debe ser cocinada inmediatamente después.

Además de todo lo anterior, el Comité Científico señala que, en el suministro y venta de carne congelada por parte de los establecimientos minoristas, es imprescindible cumplir con unas buenas prácticas de higiene y manipulación.

### 3.1.1.1. Secretaría del Comité Científico

La Secretaría del Comité Científico presta apoyo científico-técnico y administrativo a los miembros del Comité y junto con su Presidencia, coordina los trabajos de los grupos de expertos.

En la sesión plenaria del Comité Científico, de 30 de noviembre de 2022, se aprobó un nuevo Reglamento de funcionamiento del Comité Científico.

Desde la Secretaría se ha realizado la difusión de las actividades del Comité Científico, mediante presentaciones en universidades y la difusión de los informes del Comité Científico a más de 300 expertos y entidades: bibliotecas universitarias, oficinas de transferencia de resultados de investigación, sociedades científicas, colegios profesionales y organismos de investigación.

En el año 2022 se ha respondido a 90 consultas, incluyendo las realizadas por empresas y entidades interesadas, principalmente, en la evaluación de coadyuvantes tecnológicos.

### 3.1.2. OTRAS ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN DE RIESGOS

Se hace un seguimiento y recopilación de las evaluaciones de riesgos publicadas por 14 organizaciones y agencias nacionales y de otros países y se ha trabajado en la Task Force de la EFSA para el establecimiento de un nuevo canal de difusión de evaluaciones de riesgos de agencias nacionales de seguridad alimentaria.

En febrero de 2022 visitaron la AESAN 6 evaluadores de riesgos procedentes de Grecia, Irlanda, Polonia e Italia becados por el programa EU-FORA de la EFSA que se encontraban realizando sus estancias de formación en distintas universidades españolas. El día 23 de febrero tuvieron la oportunidad de compartir una sesión conjunta con el Comité Científico de la AESAN y, posteriormente, conocer las actividades de la AESAN en evaluación, gestión y comunicación de riesgos, así como las del Centro Nacional de Alimentación de la AESAN como laboratorio nacional de referencia.



Pie de foto. Febrero de 2022. Visita a la AESAN de participantes del programa EU-FORA de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

### 3.1.2.1 Bases de datos

Se han gestionado y actualizado distintas bases de datos.

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

En 2022 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 143 registros y se han creado nuevas etiquetas de parámetros y de grupos de alimentos

- Expertos en seguridad alimentaria y nutrición

La base de datos de expertos en seguridad alimentaria y nutrición se puso en marcha en abril de 2016 mediante la publicación de un enlace a su aplicación en la página web de la AESAN. En total hay 87 expertos incluidos en la base de datos de expertos en seguridad alimentaria y nutrición.

### 3.1.3. PUBLICACIONES

En el año 2022 se publicaron los números 35 y 36 de la Revista del Comité Científico, que recogen 9 informes aprobados por el Comité Científico y dos colaboraciones externas:

- Programa Europeo de becas de la EFSA para la Evaluación de Riesgos Alimentarios (EU-FORA).
- Límites máximos de residuos y contaminantes: bases de datos.



Los informes y las colaboraciones están también disponibles en la página web de la AESAN en español y en inglés. Se puede acceder a ellos a través del siguiente [enlace](#).

Además, se publicó una infografía sobre la evaluación de riesgos alimentarios, que constituye la base científica para la toma de decisiones en seguridad alimentaria y nutrición.



Portada de los números 35 y 36 de la Revista del Comité Científico de la AESAN.

## EVALUACIÓN DE RIESGOS ALIMENTARIOS

LA BASE CIENTÍFICA PARA LA TOMA DE DECISIONES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN  
Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)

**¿Qué es la evaluación de riesgos alimentarios?**

Es la determinación de los efectos adversos para la salud que pueden derivarse de la exposición a peligros de origen alimentario.

La evaluación del riesgo alimentario constituye la base para la toma de decisiones en seguridad alimentaria y nutrición y es uno de los tres componentes del análisis del riesgo en los que deben basarse las políticas de seguridad alimentaria: EVALUACIÓN (asesoramiento científico), GESTIÓN (reglamentación y control) y COMUNICACIÓN.

**¿Quién las solicita?**

Las solicitudes pueden proceder de gestores de riesgo de las Administraciones públicas, cuando necesitan basar sus decisiones en evidencias científicas, o también de empresas que necesitan demostrar la seguridad de sus productos.

**¿Quién las realiza?**

A nivel nacional, uno de los órganos que realizan evaluaciones de riesgo es el Comité Científico de la AESAN, el cual está formado por especialistas en seguridad alimentaria y nutrición, elegidos por su excelencia e independencia.

A nivel de la Unión Europea, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) también realiza evaluaciones de riesgo alimentario.

**¿Cuál es su objetivo?**

Se utilizan como base para establecer la legislación alimentaria, mejorar los controles oficiales de los alimentos, autorizar la comercialización de productos o hacer recomendaciones a las personas consumidoras y operadores económicos.

**¿Dónde encontrarías?**

Los informes del Comité Científico de la AESAN se publican en la página Web de la AESAN y como parte de la Revista de su Comité Científico. Además, se traducen al inglés para mejorar su visibilidad internacional.

Algunas evaluaciones del Comité Científico se publican también en revistas científicas.

**¿Qué se necesita para realizar una evaluación del riesgo alimentario?**

Se requieren DATOS tanto de consumo de alimentos como de presencia de contaminantes u otras sustancias indeseables en los alimentos y así como datos de composición de los alimentos.

COMPOSICIÓN	CONSUMO	CONTAMINANTES
Combinando datos de composición de los alimentos con datos de su consumo y comparando las ingestas de nutrientes con ingestas nutricionales de referencia, se puede estimar si hay situaciones de malnutrición de la población.	La AESAN dispone de la base de datos de consumo ENALIA y, a nivel de la Unión Europea, la EFSA recopila la información de las encuestas nacionales.	Comparando la exposición a contaminantes con valores de referencia toxicológicos o valorando la presencia de microorganismos patógenos se puede estimar el riesgo asociado a distintos alimentos. Los datos de presencia de contaminantes y de identificación de microorganismos pueden proceder de los programas de control oficial de alimentos o de las empresas alimentarias.

La evaluación de riesgos es una parte esencial de la seguridad alimentaria, se basa en conocimientos científicos contrastados y transparentes, lo que permite aumentar la confianza de la ciudadanía. El Ministerio de Consumo y la AESAN trabajan para garantizar que los alimentos que se consumen sean seguros y saludables.

Más información en: [www.aesan.gob.es](http://www.aesan.gob.es)

Cartel de EVALUACIÓN DE RIESGOS ALIMENTARIOS

## 3.2. COOPERACIÓN CIENTÍFICA

La AESAN OA es la encargada de representar a España en todas las actividades relacionadas con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) mediante su participación en la Junta Directiva, el Foro Consultivo y en la red de Puntos Focales de la EFSA.

Además, desde la AESAN OA también se coordina la participación de los expertos nacionales en las redes científicas de la EFSA y se presta apoyo a las organizaciones que ayudan a la Autoridad en su cometido en tareas como el trabajo preparatorio de los dictámenes científicos, la asistencia científica y técnica, la recopilación de datos y la identificación de riesgos emergentes.

Las actividades que realiza la agencia en esta materia, por lo tanto, se concretan en:

### 3.2.1. PARTICIPACIÓN EN EL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN (MANAGEMENT BOARD) DE LA EFSA

Desde el 1 de julio de 2022, tras la entrada en vigor del *Reglamento (UE) 2019/1381, sobre la transparencia y la sostenibilidad de la determinación o evaluación del riesgo en la UE en la cadena alimentaria*, el Consejo de Administración de la EFSA pasó a incluir entre sus miembros a un representante (y a un suplente) de cada uno de los Estados miembros. A partir de esa fecha, la representante española en el Consejo de Administración es la Directora Ejecutiva de la AESAN OA, y su suplente la Secretaria General de la AESAN OA.

Para cumplir con estas tareas encomendadas, en 2022 la AESAN OA participó en las dos reuniones organizadas, tras los nuevos nombramientos de los representantes nacionales de los EEmm.

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

El Foro Consultivo es el vínculo de conexión entre la EFSA y las autoridades nacionales de seguridad alimentaria. Tiene como misión asesorar a la Dirección Ejecutiva de la EFSA en el ejercicio de sus funciones y en la fijación de prioridades para la petición de dictámenes científicos. Además, constituye un mecanismo para intercambiar información sobre riesgos potenciales y centralizar conocimientos, garantizando una estrecha cooperación entre la Autoridad y los Estados miembros y evitando duplicidades entre los estudios científicos. El representante español en este Foro es el Presidente de la AESAN OA y su suplente la Vocal Asesora para la Cooperación Científica e Internacional. En el año 2022 se participó en las cuatro reuniones plenarios.

El Foro Consultivo organiza grupos específicos de trabajo en los que participan representantes voluntarios de los Estados miembros. En 2022 la AESAN participó en los grupos que se relacionan a continuación:

Nombre del grupo	Objetivo	Nº reuniones (2022)	Resultados
Grupo de trabajo para el desarrollo de las capacidades formativas (Steering Group on European Excellence label)	Realizar un estudio de viabilidad para el desarrollo de una etiqueta de excelencia europea y de un máster de evaluación de riesgos en la cadena alimentaria.	2	Se formuló una propuesta final a los miembros del foro consultivo en junio de 2022. Cerrado
Grupo de discusión "Future of Partnerships" (AFDGFoP)	Diseño de nuevas formas de colaboración de la Autoridad con los Estados miembros, en coherencia con los nuevos fondos y oportunidades que ofrece el Reglamento de Transparencia (RT), favoreciendo el desarrollo de proyectos de colaboración en materia de evaluación de riesgos.	4	Se presentó un documento al Foro Consultivo en septiembre de 2022 con las principales conclusiones acordadas. Cerrado
Grupo de trabajo sobre datos (AGoD)	Implementar las recomendaciones del Grupo de Trabajo del Foro Consultivo sobre Recopilación de Datos y Modelado, brindar aportes estratégicos y supervisar la alineación de la hoja de ruta de datos de la EFSA con las recomendaciones mencionadas	5	Se avanzó en la propuesta de desarrollo de tres herramientas informáticas para simplificar la recogida de datos y mejorar su calidad de lo que se informó al Foro Consultivo. Cerrado
Grupo de trabajo de Publicaciones de evaluaciones de riesgo de Estados miembros (MS Publication Task Force)	Diseñar una plataforma y un sistema para publicar evaluaciones de riesgo elaboradas por agencias nacionales de seguridad alimentaria a través de un nuevo canal en el portal web de la EFSA que será gobernado por el Consejo Asesor Editorial del EFSA Journal.	--	Se ha finalizado el diseño de la plataforma y creado el Consejo Asesor. Se prevé que en el primer semestre de 2023 se publiquen los primeros contenidos. Cerrado
Grupo de Trabajo para revisar el nuevo marco operacional del Punto focal	Diseñar el nuevo marco operacional del punto focal para el periodo 2023-2027.	9	Se acordó el contenido del nuevo acuerdo marco para el punto focal y de los acuerdos específicos de cara a 2023. Cerrado

### 3.2.3. REPRESENTACIÓN DEL PUNTO FOCAL (FOCAL POINT) DE LA EFSA

Durante el año 2022 se trabajó intensamente en el contenido del nuevo acuerdo marco de colaboración entre los EEmm y la EFSA para 2023 – 2027 y en los dos acuerdos específicos para 2023 englobados en el mismo. Este nuevo acuerdo, firmado en diciembre, aumentará la financiación del Punto Focal de España a 103.000 euros en 2023, de forma paralela al aumento de las actividades encomendadas por la EFSA a los Puntos Focales.

La red de Puntos Focales de la EFSA facilita el apoyo técnico a las actividades del Foro Consultivo de la Autoridad. Por tanto, es el nexo entre las distintas organizaciones y expertos nacionales, los Estados miembros y la

EFSA, facilitando las evaluaciones del riesgo y permitiendo a la Autoridad y a los Estados miembros intercambiar opiniones y obtener información de expertos de alta cualificación.



Las principales tareas realizadas en el año 2022 por la AESAN OA como **Punto Focal** de la EFSA en España han sido las siguientes:



#### Reuniones de la Red de Puntos Focales de la EFSA

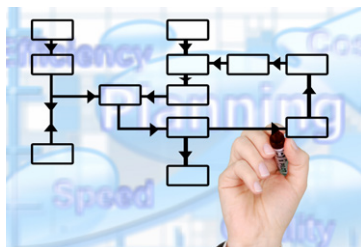
Coordinación de la cooperación científica de las organizaciones y expertos españoles con la Autoridad: 10 reuniones  
Preparación del acuerdo marco de colaboración entre la AESAN OA y la EFSA para 2023 – 2027: 27 reuniones



#### Coordinación y gestión de las organizaciones españolas colaboradoras con la EFSA

De la lista de instituciones españolas (universidades, centros públicos de investigación, etc.), que pueden colaborar con la EFSA en sus tareas y solicitar su participación en las convocatorias de proyectos que ésta realiza, en el año 2022 se ha actualizado la información y actualmente la lista de organizaciones españolas incluye 38 instituciones, siendo España uno de los países con mayor número de organizaciones.

En noviembre de 2022 se celebró la VII Jornada sobre la cooperación científica de las organizaciones españolas colaboradoras con la EFSA, en la que participaron como ponentes representantes de la EFSA, de la Agencia Estatal de Investigación y de otros organismos españoles que participan en la financiación de proyectos de investigación, que fue coordinada por la AESAN



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

La AESAN coordina y designa los representantes de las 15 redes científicas y sus correspondientes subgrupos de trabajo actualmente existentes en la EFSA. Estas redes 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 con la Autoridad y para armonizar las evaluaciones del riesgo y evitar la duplicidad de trabajos.

La AESAN colaboró en 2022 en la aprobación de los términos de referencia de 4 redes y en la revisión de los términos de referencia de 1 red.



### Gestión de las consultas realizadas por los Estados miembros.

El Punto Focal recibe consultas de los Estados miembros para recabar información sobre determinados temas de carácter científico en el ámbito de alimentos y piensos. Durante el año 2022 se gestionaron un total de 46 solicitudes, de las cuales una fue realizada por España.

11 de agosto de 2023 [www.aesan.gob.es](http://www.aesan.gob.es)

#### BOLETÍN DEL PUNTO FOCAL DE LA EFSA EN ESPAÑA

##### Consulta pública de la EFSA

Consulta pública para actualizar el dictamen científico sobre el arsénico inorgánico en los alimentos. Consulta pública abierta hasta el 10 de septiembre de 2023. [Más información.](#)

##### Eventos de la EFSA

Seminario online "Upcoming call for active surveillance in wild birds", convocado en la página convocatoria de la EFSA para establecer una red de vigilancia activa para la gripe aviar altamente patógena en Europa. El seminario tendrá lugar el 12 de septiembre de 2023. El plazo de inscripción para participar estará abierto hasta el 7 de septiembre de 2023. [Más información.](#)

193



### Información relacionada con la evaluación y la comunicación de riesgos a nivel nacional.

A través del buzón de correo electrónico del Punto Focal ([pfefsa@aesan.gob.es](mailto:pfefsa@aesan.gob.es)), el boletín digital de Punto Focal y la página web y redes sociales de la AESAN, se difunden las últimas novedades y convocatorias de la EFSA. En 2022 se enviaron más de 100 comunicaciones de difusión, se publicaron 16 boletines y 8 noticias en la página web y numerosas publicaciones en las redes sociales de la AESAN.

Desde el Punto Focal, se da la máxima difusión a convocatorias de actividades científicas financiadas por la EFSA y por otros Organismos como la Comisión Europea, prestando apoyo técnico al solicitante para la tramitación de las mismas, actuando como nexo de unión entre los interesados y la EFSA.

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

Durante el año 2022, se ha potenciado el uso de esta plataforma entre la comunidad científica, actualizando la información e incluyendo un total de 18 informes y colaboraciones del Comité Científico de la AESAN, tanto en inglés como en español.

### Apoyo a la formación de consorcios y a proyectos de investigación

Proyecto EU-RAA (Agenda europea de evaluación de riesgos): En base a esta iniciativa se pone a disposición de las organizaciones un catálogo de ideas de proyectos de investigación de todos los Estados miembros, con el fin de buscar posibles sinergias. España ocupa el segundo lugar, presentando 21 proyectos activos en 2022 de un total de 195 proyectos que componen el catálogo. Además, ocupa el primer puesto en el número de áreas de investigación en evaluación de riesgos, lo que da cuenta de la gran versatilidad del plantel investigador nacional en el ámbito de trabajo de la EFSA.

También se ha favorecido la creación de consorcios para las convocatorias de 8 proyectos de la EFSA. Así mismo se ha respaldado la solicitud de 4 proyectos de investigación en el área de evaluación de riesgos en alimentos y piensos.

Cabe destacar el impulso que se ha dado desde el Punto Focal para la realización del programa europeo de becas de formación de evaluadores del riesgo alimentario, EUFORA, ayudando a la formación de consorcios entre las organizaciones que proporcionan los alumnos y las organizaciones hospedadoras.



### 3.2.4. REDES NACIONALES DE EXPERTOS DE EVALUACIÓN DE RIESGOS

En noviembre de 2022 se celebró la IX Reunión de la Red Nacional de Nanotecnología en el Ámbito Alimentario. Esta reunión fue organizada por la AESAN junto con los miembros de la red científica de la EFSA de evaluación de riesgos en nanotecnología y contó con la asistencia de 26 participantes, todos ellos miembros de la red.



### 3.2.5. REPRESENTACIÓN NACIONAL EN LAS REDES CIENTÍFICAS DE LA EFSA.

La AESAN participa en 7 de las 15 redes científicas de la EFSA. En el siguiente cuadro se detallan las actividades realizadas por miembros de la AESAN en las redes científicas en 2022.

### ACTIVIDADES REALIZADAS POR MIEMBROS DE LA AESAN EN LAS REDES CIENTÍFICAS EN 2022

REDES	Objetivos	Nº reuniones
Red de expertos en comunicación	Promover la coherencia en el proceso de comunicación de riesgos, así como garantizar una cooperación adecuada con respecto a las campañas de información pública la EFSA y los Estados miembros.	2
Red científica para el seguimiento de zoonosis.	Asesorar y ayudar a la EFSA en todos los asuntos científicos y prácticos relacionados con la recopilación, notificación y análisis de datos sobre el seguimiento de zoonosis; agentes zoonóticos, contaminantes microbiológicos y resistencia a los antimicrobianos en alimentos, piensos y animales, brotes de origen alimentario y encefalopatías espongiiformes transmisibles (EET) en bovinos, pequeños rumiantes y especies distintas de los bovinos y pequeños rumiantes en la Unión Europea.	1
Red científica de datos sobre el consumo de alimentos	Proporciona un foro para el intercambio de opiniones entre expertos sobre metodologías para la recogida y cotejo de datos sobre el consumo y composición de alimentos y otros datos relacionados. También actúa como punto de contacto entre la EFSA y los Estados miembros para coordinar la recopilación de información sobre el consumo de alimentos de alta calidad, actualizada y armonizada.	1
Red científica de materiales en contacto	Facilitar la cooperación científica en las actividades y enfoques de evaluación de riesgos relativos a los materiales en contacto con alimentos que son de interés mutuo para los Estados miembros, Noruega e Islandia, Suiza y los países candidatos a la UE y la EFSA.	1
Red científica de nuevos alimentos	Facilitar el intercambio de información entre las personas evaluadoras del riesgo de los nuevos alimentos y armonizar la presentación de objeciones motivadas de seguridad a las notificaciones de nuevos alimentos que sean alimentos tradicionales en terceros países no pertenecientes a la Unión Europea.	
Red científica para la recopilación y el seguimiento de datos químicos	Asesorar y ayudar a la EFSA en todos los asuntos científicos y prácticos relacionados con la recopilación, análisis y notificación de datos sobre los resultados de los productos químicos. Llevar el seguimiento en alimentos y piensos cuando la EFSA recopila los datos y evalúa los resultados de los programas de seguimiento llevados a cabo por los Estados miembros y realiza evaluaciones de exposición.	1
Red científica de riesgos emergentes	Proporcionar una plataforma para la cooperación científica entre evaluadores de riesgos de los Estados miembros de la UE, la EFSA, la Comisión Europea y observadores de otras partes interesadas para evaluar problemas/riesgos emergentes recientemente identificados y para mejorar las metodologías de identificación de riesgos emergentes.	2

# GESTIÓN Y CONTROL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 4.1. *GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA*
- 4.2. *CONTROL OFICIAL Y ALERTAS*
- 4.3. *CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN*
- 4.4. *LABORATORIO EUROPEO DE REFERENCIA DE BIOTOXINAS MARINAS*

<b>GESTIÓN DE LA SA/ RGSA</b>	Nº de nuevas industrias	8 334
	Nº de nuevos productos AESAN	2 558
	Nº de nuevos productos CCAA	1 685
	Nº expedientes de alimentos para usos médicos especiales	48 (2 de la AESAN y 46 de CC. AA.)
	Nº de normas nacionales publicadas	2
	Nº de normas de la UE publicadas	88
	Nº de documentos de orientación, notas interpretativas, procedimientos	25
	Nº de trabajadores	7 hombres y 13 mujeres
<b>RED DE ALERTA Y COOPERACIÓN</b>	Nº de alertas	363
	Nº de informaciones	254
	Nº de rechazos en frontera	255
	Novedades/varios	8
	Nº de incumplimientos (sin riesgo)	117
	Nº de trabajadores de la unidad	5 hombres y 18 mujeres
<b>CONTROL OFICIAL</b>	Nº establecimientos alimentarios sometidos a control oficial	591 974
	Nº inspecciones y auditorías a establecimientos alimentarios	563 752
	Nº de controles sobre información al consumidor	124 320
	Nº de análisis de control oficial de alimentos y materiales en contacto con los alimentos (MECAs)	99 339
	Nº inspectores y personal dedicado a control oficial	7 004
	Nº actividades de supervisión del control oficial	908
	Nº de auditorías internas al control oficial	116

**Victorio Teruel Muñoz**

Subdirector General de Gestión de la Seguridad Alimentaria

**Paloma Cervera Lucini**

Subdirectora General de Control Oficial y Alertas

**Ana López-Santacruz**

**Serraller**

Directora del Centro Nacional de Alimentación

**Begoña Ben Gigirey**

Directora Técnica del Laboratorio Europeo de Referencia de Biotoxinas Marinas



**Victorio Teruel**  
SG de Gestión de  
la Seguridad Alimentaria

# GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

## 4.1 **GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA**

### **¿Qué novedades legislativas destacarías a nivel nacional de este año 2022?**

Este año se han publicado dos importantes reales decretos en el marco de la seguridad alimentaria.

El 24 de agosto se publicó el *Real Decreto 695/2022, de 23 de agosto, por el que se establecen medidas para el control del bienestar de los animales en los mataderos mediante la instalación de sistemas de videovigilancia*. Con esta medida España se constituye como pionera en la UE en la instalación obligatoria de sistemas de videovigilancia para el control del bienestar animal (SVBA) en todos los mataderos, con independencia de su tamaño, ya que todos los animales deben contar con el mismo nivel de protección en el momento de su sacrificio. El SVBA servirá de herramienta tanto para los operadores de los mataderos como para autoridades competentes que supervisan el cumplimiento de la normativa de bienestar animal, sin perjuicio del resto de controles que tiene que realizar el operador del matadero en materia de bienestar de los animales de acuerdo con la normativa vigente.

Por otro lado, el 21 de diciembre se publicó el *Real Decreto 1021/2022, de 21 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos ali-*

*menticios en establecimientos de comercio al por menor*. Con esta norma se establece el nuevo marco legal para los establecimientos de comercio al por menor de alimentos: carnicerías, pescaderías, supermercados, establecimientos de restauración y hostelería, etc.

Este real decreto regula las condiciones de higiene y seguridad alimentaria aplicables a los alimentos en estos establecimientos. Además, se establece el procedimiento para la concesión de medidas de flexibilidad en materia de higiene y se incluyen una serie de adaptaciones que se conceden con carácter general. También recoge la posibilidad de flexibilizar los sistemas de autocontrol de estos establecimientos, de acuerdo con las recomendaciones de la Comisión Europea. Con la publicación de esta norma se simplifica la normativa nacional aplicable a los establecimientos de comercio al por menor de alimentos, que queda recogida en este real decreto, complementándose con algunas medidas establecidas en el Real Decreto 1086/2020.

### **Y a nivel europeo, ¿cuáles han sido las más relevantes?**

La Comisión Europea ha publicado un reglamento relativo a materiales y objetos de plástico reciclado destinados a entrar en contacto con alimentos (Reglamento (UE) 2022/1616 de la Comisión, de 15 de septiembre de 2022) que se enmarca dentro del Plan de Acción para la Economía Circular y que va a suponer un reto para la industria alimentaria al respecto de esta materia pero que refuerza la seguridad en el uso de estos materiales.

También se ha actualizado en varias ocasiones la lista de nuevos alimentos autorizados en la UE (mediante 16 Reglamentos de Ejecución) destacando la autorización de uso en complementos alimenticios del hidróxido de hierro adipato tartrato como primer nanomaterial artificial autorizado en este ámbito y la ampliación de la lista de insectos comestibles con la incorporación de la *Acheta domesticus* (grillo doméstico). Este tema ha suscitado mucho interés por parte de la opinión pública por lo que la Comisión publicó en enero de 2023 una aclaración sobre la seguridad del consumo de insectos como nuevos alimentos.



La Subdirección General de Gestión de la Seguridad Alimentaria coordina las actuaciones relativas a la gestión del riesgo alimentario en la producción, transformación, elaboración, transporte, distribución y venta o servicio al consumidor final y colectividades, así como la secretaría de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (CIOA) y, en particular se ocupa de:



Proponer medidas de gestión del riesgo en alimentos formulando, entre otras, propuestas para nuevos desarrollos normativos y promoviendo la simplificación y unificación de las normas, así como planificar, coordinar y desarrollar estrategias de actuación en relación con la seguridad alimentaria en las fases posteriores a la producción primaria y la nutrición.



Coordinar e informar sobre la posición de España y, en su caso, representarla, en los asuntos de seguridad alimentaria y nutrición que se traten en la Unión Europea y en los organismos internacionales, especialmente la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius, de la que la AESAN OA es punto de contacto, sin perjuicio de las funciones de relación con estos u otros organismos en materias que incidan en la producción primaria de alimentos, importación, exportación o reexportación de mercancías atribuidas a otros departamentos ministeriales.



Gestionar el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

#### 4.1.1 Normativas aprobadas y documentos elaborados en 2022:

##### 4.1.1.1. Normativa de la UE:

#### CONTAMINANTES:

- El reglamento que establece el contenido máximo de contaminantes en los alimentos (Reglamento (CE) nº1881/2006) ha sido ampliado con la incorporación de nuevos contenidos máximos de delta-9-tetrahidrocannabinol ( $\Delta^9$ -THC) y sustancias perfluoroalquiladas. Además, se han actualizado los contenidos máximos de: mercurio, ácido cianhídrico, ocratoxina A y dioxinas y policlorobifenilos similares a las dioxinas.
- Se han incluido cambios en los requisitos para el muestreo y análisis de contaminantes, concretamente en el ámbito del Reglamento (CE) nº 333/2007, que se ha modificado en 2 ocasiones, en lo que respecta a los requisitos de muestreo de peces y animales terrestres y a la aplicación de los límites de cuantificación de los métodos de análisis de metales. También se han establecido los requisitos para las sustancias perfluoroalquiladas, mediante el Reglamento (UE) 2022/1428.
- Con el objeto de recopilar información sobre la presencia de contaminantes en los alimentos, se han publicado cinco recomendaciones de la Comisión para el seguimiento de la presencia de: sustancias perfluoroalquiladas en alimentos, mercurio en el pescado, los crustáceos y los moluscos, glicoalcaloides en las patatas y los productos derivados de patatas, toxinas de *Alternaria* en los alimentos y furano y alquilfuranos en los alimentos.

#### ADITIVOS Y AROMAS ALIMENTARIOS:

- El Reglamento (CE) nº 1333/2008 que regula los aditivos alimentarios ha sido modificado en 6 ocasiones en lo referente a los siguientes aditivos: carbonatos en cefalópodos sin elaborar, lecitina de avena en los productos de cacao y de chocolate, glicolípidos en ciertas bebidas, polivinilpirrolidona en alimentos para usos médicos especiales, ascorbatos en atún y, por último, para prohibir el uso de dióxido de titanio en los alimentos.
- Se han establecido las especificaciones de la lecitina de avena, los glicolípidos, así como los rebaudiósidos de estevia y el óxido de etileno mediante la modificación del Reglamento (UE) nº 231/2012.



- El Reglamento (CE) n° 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos, se ha modificado en dos ocasiones, una para adaptar sustancias aromatizantes evaluadas por la EFSA y otra para retirar sustancias que no tenían documentación suficiente para su evaluación.

## MATERIALES Y OBJETOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS

- Destaca la publicación del Reglamento (UE) 2022/1616 de la Comisión, de 15 de septiembre de 2022, relativo a los materiales y objetos de plástico reciclado destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n° 282/2008, que ha introducido importantes novedades y se enmarca dentro del Plan de Acción para la Economía Circular.

## RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

- El Reglamento (CE) n° 396/2005 que establece los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal se ha actualizado en 14 ocasiones, en respuesta a las necesidades de nuevos límites para cubrir nuevos usos o modificación de los existentes y para las revisiones producidas por retirada de usos.
- En el ámbito de los controles que se realizan para el informe anual de residuos en alimentos, se publicó el reglamento relativo al programa plurianual coordinado de control de la Unión para 2023, 2024 y 2025.

## NUEVOS ALIMENTOS

- Se ha actualizado la lista de nuevos alimentos autorizados en la Unión Europea (Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470) mediante 16 Reglamentos de Ejecución, destacando la autorización de uso en complementos alimenticios del hidróxido de hierro adipato tartrato como primer nanomaterial artificial autorizado en este ámbito y la ampliación de la lista de insectos comestibles con la incorporación de la Acheta domesticus (grillo doméstico).

## DECLARACIONES NUTRICIONALES Y DE PROPIEDADES SALUDABLES:

- Se han publicado 5 reglamentos denegando la autorización de 8 declaraciones de propiedades saludables en los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños.

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

- Se han añadido dos sustancias a la parte B del anexo III que establece restricciones para su uso en alimentación del Reglamento (CE) n° 1925/2006, en concreto monacolininas procedentes del arroz fermentado con levadura roja y extractos de té verde que contienen (-) 3-galato de epigalocatequina. Asimismo, las monacolininas procedentes del arroz fermentado con levadura roja por debajo de 3 mg se han incluido en la parte C del anexo III para control por la UE.

## ALIMENTOS Y PIENSOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE:

- La legislación de organismos modificados genéticamente (OGMs) se ha actualizado durante el año 2022 con la publicación de 10 decisiones de ejecución en relación con los siguientes alimentos: algodón (2), maíz (3), colza (2) y soja (3).

## HIGIENE DE LOS ALIMENTOS:

- La legislación de higiene de los alimentos se ha adaptado mediante el Reglamento Delegado (UE) 2022/2258 de la Comisión de 9 de septiembre de 2022 por el que se modifica y corrige el anexo III del Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre requisitos específicos de higiene de los alimentos de origen animal en lo que respecta a los productos de la pesca, los huevos y determinados productos muy refinados, y se modifica el Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión en lo que respecta a determinados moluscos bivalvos.
- Las disposiciones de los controles de productos de origen animal también han sido modificadas mediante el Reglamento de Ejecución (UE) 2022/2503 de la Comisión de 19 de diciembre de 2022 por el que se modifica y se corrige el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 en lo que respecta a las disposiciones prácticas para la realización de controles oficiales de los moluscos bivalvos vivos o los productos de la pesca, o relativos a la radiación ultravioleta y el Reglamento de Ejecución (UE) 2022/1418 de la Comisión de 22 de agosto de 2022 por el que se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375 en lo que respecta al control de las triquinas relacionado con el despiece de las canales y a los métodos analíticos alternativos.

#### 4.1.1.2. Normativa nacional:

La AESAN ha completado la tramitación de dos reales decretos publicados en el B.O.E.:

- [Real Decreto 695/2022](#), de 23 de agosto, por el que se establecen medidas para el control del bienestar de los animales en los mataderos mediante la instalación de sistemas de videovigilancia.
- [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.

También ha continuado la tramitación normativa de los siguientes proyectos de reales decretos:

- Proyecto de real decreto por el que se modifican el Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano, y el Real Decreto 1799/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para el consumo humano.
- Proyecto de real decreto sobre coadyuvantes tecnológicos utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos.
- Proyecto de real decreto por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro. La AESAN es coproponente de este proyecto del Ministerio de Sanidad, mediante la elaboración de un capítulo referido a la calidad del agua en la empresa alimentaria.

#### 4.1.1.3. Documentos de orientación, procedimientos y notas interpretativas:

- [Utilización de E-500 y E-501 en pescado y productos de la pesca](#). Actualización
- [Uso del cloruro de calcio en quesos](#). Actualización
- [Estatus de la levadura que reduce acrilamida "ARY" \(Acrylamide Reducing Yeast\)](#). Nota del Comité Permanente de Plantas, Animales, Alimentos y Piensos de la Comisión Europea

- [Aplicación del artículo 20 del Reglamento \(CE\) nº 396/2005 en relación con los factores de procesado y alimentos y piensos procesados y compostos](#). Nota del Comité Permanente de Plantas, Animales, Alimentos y Piensos de la Comisión Europea
- [Aditivos autorizados en alimentos para usos médicos especiales](#)
- [Etiquetado de las vitaminas y minerales en la lista de ingredientes de un alimento](#)
- [Nuevas formas/fuentes de vitaminas/minerales que se pueden añadir a los complementos alimenticios, alimentos enriquecidos y/o alimentos para grupos específicos de población que son nuevos alimentos autorizados](#)
- [Guía para el Registro Sanitario de las Empresas y Establecimientos Alimentarios \(revisión 13, actualmente ya está disponible en la web la revisión 14\)](#)
- [Nota interpretativa sobre posibilidades de gestión de vísceras y otras partes de productos de la pesca parasitadas con anisakis obtenidas en establecimientos alimentarios](#).
- [Procedimiento de actuación para la comunicación de incumplimientos de bienestar animal detectados en los mataderos](#).
- [Nota aclaratoria sobre el Real Decreto 1086/2020](#)
- [Catalogación de medidas de flexibilidad recogidas en el Real Decreto 1086/2020, para identificar los establecimientos que realizan actividades posteriores a la producción primaria, acogidos a excepciones y adaptaciones](#)
- [Requisitos para la extracción de fetos de hembras gestantes en mataderos](#)
- [Tiempo máximo de permanencia de los animales en el matadero hasta su sacrificio desde el punto de vista del bienestar animal](#)
- [Documento para determinar la aptitud para el transporte](#)
- [Procedimiento normalizado de trabajo sobre las actuaciones en explotación en relación con la aptitud para el transporte a matadero y el sacrificio de urgencia](#)
- [Procedimiento normalizado de trabajo sobre las actuaciones del servicio veterinario oficial ante la llegada de animales al matadero sacrificados de urgencia en la explotación de origen](#)

- [Procedimiento normalizado de trabajo sobre las actuaciones del servicio veterinario oficial ante la llegada de animales al matadero y la evaluación de su aptitud para el transporte](#)
- [Procedimiento de actuación del servicio de control oficial para la detección post mortem de condiciones deficientes de bienestar animal en explotaciones de pollos de engorde](#)
- [Procedimiento de actuación del servicio de control oficial sobre la detección de lesiones de caudofagia en porcinos sacrificados en matadero](#)
- [Procedimiento para que una guía de prácticas correctas de higiene y/o de la aplicación de los principios del sistema de APPCC sea considerada como guía nacional](#)
- [Traducción oficiosa del Documento de orientación técnica del EU-RL-Lm sobre ensayos de desafío y estudios de durabilidad para evaluar la vida útil de alimentos listos para el consumo en relación con la \*Listeria monocytogenes\* \(Versión 4 del 1 de julio de 2021\). - Versión original en inglés](#)
- [Envío de piezas de caza sin desollar desde Portugal](#)
- [Protocolo de actuación ante la detección de manadas de gallinas ponedoras sospechosas de estar infectadas con serotipos de \*Salmonella\* relevantes para la salud pública](#)
- [Procedimiento de actuación del servicio de control oficial en establecimientos que irradian alimentos en el ámbito de aplicación del Real Decreto 348/2001](#)

#### 4.1.1.4. Estudios Prospectivos:

La AESAN organizó los siguientes [estudios coordinados \(prospectivos\)](#):

- Estudio coordinado para la determinación de ésteres de ácidos grasos de 2- y 3- monocloropropano-1,2-diol (2- y 3-MCPD) y de ésteres glicídicos de ácidos grasos en preparados para lactantes y de continuación (EC 01 22 MCPD).
- Estudio coordinado para la determinación de alcaloides tropánicos en papillas a base de cereales en polvo para lactantes y niños de corta edad que contengan maíz (ES 02 22 TRO).
- Estudio coordinado sobre la determinación de presencia de sustancias perfluoroalquiladas (PFAS) en carne de pescado (EC 03 22 PFAS).

#### 4.1.1.5. Guías de Buenas Prácticas:

##### *Guías nacionales de Buenas Prácticas de Higiene y de aplicación del análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)*

La AESAN revisó durante 2022, en grupos de trabajo con las CC. AA., 3 guías de diferentes sectores, que se encuentran en distintos estados de tramitación según el procedimiento para que una guía de prácticas correctas de higiene y/o de la aplicación de los principios del sistema de APPCC sea considerada como guía nacional, aprobado por la Comisión Institucional:

<b>Guías en fase de estudio:</b>	Guía para la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico en el sector cervecero español.
	Guía de buenas prácticas para la prevención de Anisakis en la cadena de suministros de productos de la pesca
	Guía de aplicación para la carne de caza silvestre del Real Decreto 1086/2020

##### *Guías comunitarias de Buenas Prácticas de Higiene y de aplicación del APPCC*

<b>Guías en fase de estudio</b>	Seguridad alimentaria en la cadena de suministro. Transporte de materias primas y productos alimenticios sin envasar en contenedores de transporte de alimentos.
	Guía europea de buenas prácticas de higiene para los productores de insectos destinados al consumo humano y a la alimentación animal.
<b>Guías aprobadas</b>	Guía de intercambio de buenas prácticas en materia de higiene de los mataderos

#### 4.1.2. Grupos de trabajo y reuniones

##### 4.1.2.1. Grupos de Trabajo UE

Se participó en 78 reuniones de Grupos de Trabajo o de Expertos de la Comisión Europea y en 29 reuniones de distintas secciones del Comité Permanente de Plantas, Animales, Alimentos y Piensos (SCoPAFF) de la Comisión Europea (ver [anexo I](#)).

#### 4.1.2.2. Reuniones de Grupos de Trabajo a nivel nacional (CC. AA., y otros Ministerios)

Respecto a los órganos colegiados y órganos de coordinación de la Administración General del Estado o de Organismos Públicos, que tienen atribuida la función administrativa de propuesta, asesoramiento, decisión, seguimiento en diferentes materias relacionadas con la gestión del riesgo, se participó en 38 reuniones (ver [anexo II](#))

Además, en 2022 se participó en 4 reuniones de grupos de trabajo, en una reunión de la mesa sobre el mercurio y en 8 reuniones de la Comisión Permanente de Seguridad Alimentaria (ver [anexo III](#)).

#### 4.1.3 Coordinación de actividades a nivel europeo e internacional

Se mantuvieron 8 reuniones en el ámbito del Codex Alimentarius (ver [anexo IV](#)).

La coordinación de estas reuniones con los departamentos competentes en la materia se hizo a través de la AESAN, como punto de contacto del Codex. La AESAN, además, encabezó la delegación española en 5 de estos comités y en la reunión de la Comisión del *Codex Alimentarius*. También se asistió a las 13 reuniones de coordinación previas, que se celebraron a nivel del Consejo de la UE.

#### Grupos de trabajo electrónico en los que ha participado la AESAN y que constituyen la base de los trabajos del CODEX

Grupo de trabajo sobre Etiquetado de alérgenos alimentarios.

Grupo de trabajo sobre los Criterios para el establecimiento de umbrales de intervención.

Grupo de trabajo sobre la Revisión de la Clasificación de alimentos y piensos.

Grupo de trabajo para el desarrollo de un Anteproyecto de directrices para el control de la *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (ECTS) en la carne cruda de bovino, la leche cruda y el queso a base de leche cruda, las hortalizas de hoja verde frescas y las semillas germinadas.

Grupo de trabajo para el desarrollo de un Anteproyecto de directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción de alimentos.

Grupo de trabajo sobre un Documento de debate sobre un código de prácticas o directrices para evitar o reducir la intoxicación por ciguatera.

Grupo de trabajo sobre el Desarrollo de planes de muestreo para metilmercurio en el pescado.

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

#### ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Actividades	Riesgos Químicos	Riesgos Biológicos	Riesgos Nutricionales
Normativas UE aprobadas	36	9	34
Normativa nacional aprobada	0	2	0
Normativa nacional en trámite	2	0	0
Documentos de orientación, procedimientos y notas interpretativas	5	17	8
Material divulgativo	0	6	2
Estudios Prospectivos	3	0	0

Guías de Buenas Prácticas nacionales y comunitarias	0	1	0
Reuniones de Grupos de Trabajo UE	32	18	23
Reuniones de Grupos de Trabajo a nivel nacional (CC. AA.)	8	3	1
Reuniones con sectores	29	23	14
Reuniones de Órganos colegiados y órganos de coordinación en diferentes materias	15	4	18
Reuniones a nivel internacional	6	2	3
Grupos de trabajo electrónicos-Codex Alimentarius	4	2	1
Actividades formativas organizadas por la AESAN	0	2	0

#### 4.1.4. Publicaciones:

Durante el año 2022 se han realizado los siguientes materiales gráficos divulgativos destinados a la población en relación a la promoción de la seguridad alimentaria:

- [CONSERVAS CASERAS. Cómo aprovechar los alimentos de forma segura en el hogar. Infografía informativa](#)
- [Recomendaciones de consumo de bebidas energéticas. Infografía informativa](#)
- [¿Puedo llevar mis propios envases a la compra? Infografía informativa](#)



Y el siguiente material audiovisual:

[Conservas caseras. Cómo aprovechar los alimentos de forma segura](#)



[Recomendaciones de consumo de bebidas energéticas](#)



[¿Puedo llevar mis propios envases a la compra?](#)



[Pon orden en tu nevera](#)



[¿Sabes la diferencia entre la fecha de consumo preferente y la fecha de caducidad?](#)



[Alimentos de temporada](#)





**Paloma Cervera**  
SG de Control Oficial  
y Alertas

# CONTROL OFICIAL Y ALERTAS

## 4.2 CONTROL OFICIAL Y ALERTAS

### ¿Qué destacarías en relación con las actuaciones de control oficial en España durante el año 2022?

Destaca el desarrollo del proyecto de real decreto relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas, en el que bajo la coordinación de la AESAN actúan como coproponentes los Ministerios de Consumo, de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Sanidad y de Industria, Comercio y Turismo. Las anteriores disposiciones en materia de control oficial no contemplaban determinados avances tecnológicos y científicos, como la informatización de la Administración o las estrictas exigencias a los laboratorios de control oficial por la normativa europea. Tampoco quedaban reflejadas las nuevas exigencias de la sociedad, como la mayor demanda de información por la ciudadanía o el auge del comercio de alimentos y otros productos a través de medios a distancia. Todos estos aspectos quedan convenientemente reflejados en este proyecto de disposición.

Por otra parte, teniendo en cuenta los nuevos hábitos de consumo, también se ha dado mayor impulso al control oficial de complementos alimenticios y al comercio electrónico de alimentos. Y a fin de garantizar la equivalencia de controles en todo el territorio nacional, se avanza año tras año en la programación nacional de los muestreos oficiales, tanto de peligros biológicos como de contaminantes.

En 2022 se llevó a cabo la actualización del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria y se elaboró el informe anual correspondiente al año 2021, reflejando el trabajo de los 7004 profesionales que se encargan de los controles oficiales en España. En materia de control se ha realizado un especial esfuerzo en la planificación y ejecución de los programas específicos de la Unión Europea:

- el plan nacional de residuos de medicamentos veterinarios;
- la vigilancia y control de residuos de plaguicidas en productos de origen vegetal y animal y alimentos infantiles en España;
- la vigilancia de resistencias a los antimicrobianos de agentes zoonóticos alimentarios.

En relación con la recopilación de datos de control, el proyecto más importante en el que se ha estado trabajando pretende dar cumplimiento a uno de los objetivos del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia: la consecución de objetivos públicos digitales eficientes, mediante el desarrollo de un nuevo Sistema de Información en Seguridad Alimentaria y Nutrición (TULSA).

### ¿Y respecto a la red de alertas alimentarias?

En cuanto a la red de alerta alimentaria, se ha mantenido el Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI), procediéndose en caso necesario a la comunicación de las alertas alimentarias en la web y redes sociales de la AESAN. En el año 2022 se han realizado 79 publicaciones relacionadas

con riesgos detectados en los alimentos de los que se ha considerado importante avisar a las personas consumidoras. Toda esta información queda reflejada en la memoria del SCIRI correspondiente al año 2021.

La AESAN es el organismo responsable de la coordinación de las actuaciones de las Administraciones públicas en territorio nacional relativas al control oficial de productos alimenticios, para proteger la salud e intereses de las personas consumidoras y del conjunto de los agentes de la cadena alimentaria. Las actividades de coordinación del control oficial son las siguientes:



Las actividades desarrolladas en el marco del Reglamento (UE) 2017/625 sobre controles y otras actividades oficiales (RCO)

El diseño, actualización y ejecución del Plan de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) y otros programas específicos.

La elaboración del informe anual de resultados del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria mediante la recopilación y el análisis de los datos de control desde las autoridades competentes de las comunidades autónomas.

La coordinación de las auditorías de la Comisión Europea al sistema de control oficial de la cadena alimentaria en España

Los planes de control coordinados y estudios coordinados a nivel nacional

La activación y gestión de la red de alerta alimentaria ante la aparición de problemas.

El plan de digitalización: proyecto de desarrollo del sistema de gestión de datos de control y vigilancia.

Todo ello se realiza de forma armonizada y en línea con las especificaciones establecidas por la EFSA y la Comisión Europea, y está sometido a las correspondientes auditorías a fin de valorar su idoneidad.

#### 4.2.1. Actividades realizadas en el marco del Reglamento 2017/625

#### Actualización del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2021-2025.

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, sobre 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.*

A nivel de la Administración General del Estado, existe un Grupo de Coordinación Nacional constituido por representantes del Ministerio de Consumo a través de la AESAN, mediante la Subdirección General de Control Oficial y Alertas (SGCOA); la Dirección General de Consumo, mediante la Subdirección General de Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo (SGCCCC); el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) a través de la Secretaría General de Agricultura y Alimentación; el Ministerio de Sanidad (MS) a través de la Subdirección General de Sanidad Exterior de la Dirección General de Salud Pública y el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo a través de la Subdirección General de Inspección, Certificación y Asistencia técnica del Comercio Exterior (Coordinación del Servicio de Inspección, (SOIVRE).

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

El PNCOCA incluye unos **objetivos de alto nivel** diseñados por el Grupo de Coordinación Nacional. El Plan se actualiza periódicamente para adaptarlo principalmente a cambios introducidos en las normas contempladas en el reglamento y se revisa para tener en cuenta, al menos:



- las modificaciones en la legislación comunitaria, nacional o autonómica;
- los cambios en el marco jurídico organizativo;
- la aparición de nuevas enfermedades, de plagas de vegetales o de otros riesgos para la salud humana, la salud animal, la sanidad vegetal, el bienestar de los animales o, por lo que respecta a los OMG y los productos fitosanitarios, también para el medio ambiente;
- los cambios significativos en la estructura y organización, la gestión o la actuación de las AA. CC.;
- los resultados del Informe Anual del Plan;
- los resultados de los controles oficiales de otros Estados miembros;
- los resultados de los controles de la Comisión Europea;
- los descubrimientos científicos.

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 que finaliza el 31 de diciembre de cada año.

**La AESAN anualmente recopila cada una de las partes de las que se compone el PNCOCA actualizadas, para la elaboración de un documento integrado y completo para su publicación y comunicación.** El PNCOCA se considera actualizado en su versión anual cuando de forma parcial se aprueben cada uno de sus capítulos en los órganos máximos de decisión que corresponda de acuerdo al ámbito competencial. A partir de ahí se acuerda la publicación del PNCOCA de España actualizado en las respectivas páginas web institucionales para ponerlo a disposición del público y la comunicación, 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 V2](#).

### Desarrollo del proyecto de real decreto de controles oficiales

A nivel nacional, 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 agroalimentaria, establece las normas aplicables para la realización de controles oficiales, incluyendo la inspección y la toma de muestras.

Este real decreto no contempla los avances tecnológicos y científicos que se han producido desde su entrada en vigor que ya mencionamos.

Por todo ello se está trabajando en el desarrollo de un nuevo real decreto de controles oficiales con el fin de establecer los requisitos aplicables a los controles y otras actividades oficiales para su desarrollo y aplicación en España y con los siguientes objetivos:

Establecer los requisitos para llevar a cabo controles y otras actividades oficiales "in situ" y a distancia, así como los requisitos aplicables a los registros escritos derivados de dichas actividades.

Establecer el procedimiento para la toma de muestras y análisis para que sea conforme a los requisitos del mencionado reglamento, contemplando las mejoras técnicas de los laboratorios, y buscando simplificar el procedimiento en caso de obtención de un resultado no conforme con la legislación vigente.

Adecuar a la legislación europea y nacional la adopción de medidas en caso de sospecha de incumplimiento o de incumplimiento constatado, en situaciones que puedan suponer un riesgo para la salud humana, animal, vegetal o para el medio ambiente, así como la comunicación al público de incidentes y situaciones de riesgo.

Derogar parcialmente el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, y totalmente el Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio.

### Grupo de trabajo para el control oficial de complementos alimenticios

Los complementos alimenticios son productos alimenticios cuyas normas de producción y comercialización no se encuentran armonizadas en su totalidad a nivel del Mercado Único. En la Unión Europea se regulan por la *Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 10 de junio de 2002, relativa a la aproximación de las legislaciones en los Estados miembros en materia de complementos alimenticios* que ha sido incorporada al ordenamiento jurídico español mediante el *Real Decreto 1487/2009, de 26 de septiembre, relativo a los complementos alimenticios*.

El Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2021-2025 incorpora el programa 7: “Notificación, etiquetado y composición de complementos alimenticios”.

Las autoridades de las CC. AA., son las competentes en la ejecución de los controles oficiales sobre los establecimientos alimentarios y productos alimenticios del sector de complementos alimenticios. La AESAN es la responsable de coordinar estas actuaciones y dada su complejidad se ha reactivado el grupo de trabajo entre las CC. AA., y la AESAN con el objetivo principal de armonizar y unificar criterios para ejecutar el control oficial de los complementos alimenticios y tiene como tareas específicas:

- Revisar y actualizar la *Guía para el control oficial del etiquetado y composición de complementos alimenticios*.
- Revisar el documento de *Notas interpretativas a la guía de control del etiquetado y composición de complementos alimenticios*.
- Desarrollar una campaña de control de complementos.
- Elaborar un procedimiento armonizado sobre reconocimiento mutuo.

### Grupo de trabajo de comercio electrónico de alimentos.

El comercio electrónico de alimentos se está generalizando y su control es complejo. 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.

Dada la dificultad de control de este tipo de actividades, se ha reactivado el grupo de trabajo de comercio electrónico de alimentos coordinado por la AESAN con el fin de profundizar en la armonización de la planificación y ejecución de acuerdo a las directrices del grupo de trabajo de los *Heads of Agency* y del grupo de trabajo de la Comisión Europea con el resto de Estados miembros.

Los objetivos específicos de este grupo de trabajo son revisar el *Procedimiento para el control oficial del comercio electrónico de alimentos* y desarrollar un plan de control coordinado sobre alimentos que se venden por internet.

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

En el Reglamento (UE) 2017/625 se establece que 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 ser establecida por las autoridades competentes teniendo en cuenta la necesidad de adaptar el esfuerzo de control al riesgo y al nivel de cumplimiento previsto en las distintas situaciones.

- El Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, **establece los criterios microbiológicos para determinados microorganismos y alimentos**, e indica que la autoridad competente verificará el cumplimiento de las normas y los criterios, conforme a lo establecido en el Reglamento (UE) 2017/625.
- El Reglamento (CE) n° 1881/2006 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, **establece los contenidos máximos de determinados contaminantes en los alimentos**, e indica que los productos alimenticios no se comercializarán cuando contengan uno de los contaminantes enumerados en una cantidad que supere el contenido máximo establecido en el anexo.

Con el objetivo de establecer una programación nacional de los muestreos oficiales se aprobó en la Comisión Institucional de la AESAN un [Documento de orientación para la programación de toma de muestras de peligros biológicos y 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 empleando las tablas proporcionadas desde la AESAN. Anualmente se realiza una evaluación de correlación de la propuesta de programación.

## Planificación y ejecución de programas específicos de la Unión Europea:

### Plan nacional de residuos de medicamentos veterinarios

- El objetivo de este programa 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 LMR establecidos en la legislación.
- Anualmente, AESAN y MAPA elaboran una propuesta de reparto de muestras entre las comunidades autónomas en base a los volúmenes de producción de las diferentes especies animales y sus productos que presenten. Toda la información enviada por las CC. AA., y recopilada por la AESAN y el MAPA se envía a la Comisión Europea y a EFSA antes del 31 de marzo.

### Programa de vigilancia y control de residuos de plaguicidas en productos de origen vegetal y animal y alimentos infantiles en España

- El objetivo de este programa es la vigilancia de residuos de plaguicidas en productos de origen vegetal y animal y en alimentos infantiles, a lo largo de toda la cadena de producción. El Programa nacional incluye, tanto los controles obligatorios asignados para ese año en el contexto del plan de control coordinado de la UE, como los controles nacionales basado en el riesgo. El programa a su vez se divide en dos subprogramas, en función del origen de las muestras a recoger:
- Subprograma en mercado, coordinado por la S.G de Control Oficial y Alertas de la AESAN.
- Subprograma de productos importados, coordinado por la S.G. de Sanidad Exterior del Ministerio de Sanidad.
- El programa nacional se envía cada año antes del 30 de septiembre a la Comisión Europea.

### Vigilancia de resistencias a los antimicrobianos de agentes zoonóticos alimentarios

- La SG de Control oficial y Alertas 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 y está en vigor desde el 1 de enero de 2021.
- Los resultados de la vigilancia de RAM en alimentos también forman parte de los estudios e informes que se elaboran dentro de la estrategia del Plan Nacional de resistencias a los antibióticos (PRAN) como el Informe sobre el Análisis del Consumo y de la Resistencia a los Antibióticos IACRA.

## 4.2.2. 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, que resuma los resultados en la aplicación del plan y evalúe la eficacia de los programas de control basados en la experiencia obtenida. Todas las autoridades competentes trabajan de manera coordinada, tanto en la recogida de información como en la redacción del informe a todos los niveles, municipales, autonómicos y nacionales para cada sistema de control.

En el año 2022 se recopilaron y analizaron los datos remitidos desde las CC. AA., como resultado de la ejecución de los programas de control, correspondientes al 2021, para elaborar el "[Informe anual del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria en España 2021](#)" que 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 2 de alto nivel los resultados de 16 programas de control coordinados por la AESAN y desarrollados y ejecutados por las autoridades competentes de las CC. AA., 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.

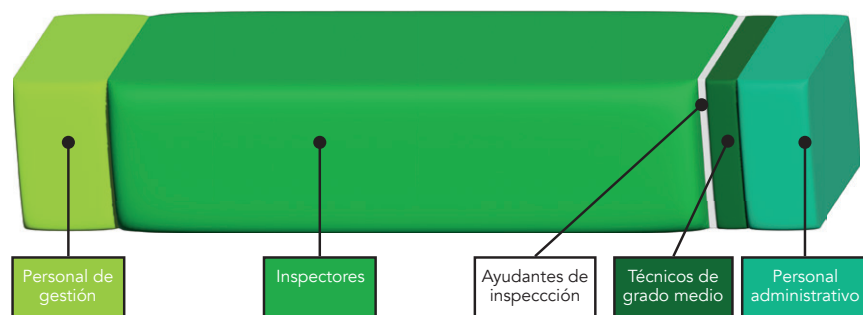
Dando cumplimiento a la [Ley 17/2011, de seguridad alimentaria y nutrición](#), dicho informe anual se ha enviado a las Cortes Generales a los efectos de información y control y se ha puesto a disposición del público en la página web de la AESAN.

### PRINCIPALES RESULTADOS DEL INFORME ANUAL 2021

Como datos generales de resultados de este objetivo de alto nivel 2 indicar que el personal encargado de las tareas de control oficial en el ámbito de salud pública en las CC. AA., está compuesto por un total de 6 850 personas. Esta cifra incluye el personal que trabaja en:

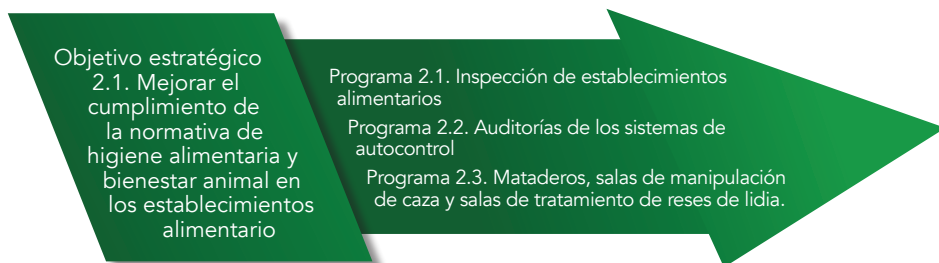
- Servicios centrales, unidades territoriales y locales y en ciudades con servicios municipales delegados (5 988) y
- Laboratorios públicos, con un total de 862 trabajadores.

De las 5 988 personas encargadas del control oficial, el 87 % son titulados superiores con funciones en tareas de inspección, gestión y dirección. La distribución del personal que realiza control oficial en las CC. AA., se observa en la siguiente gráfica.



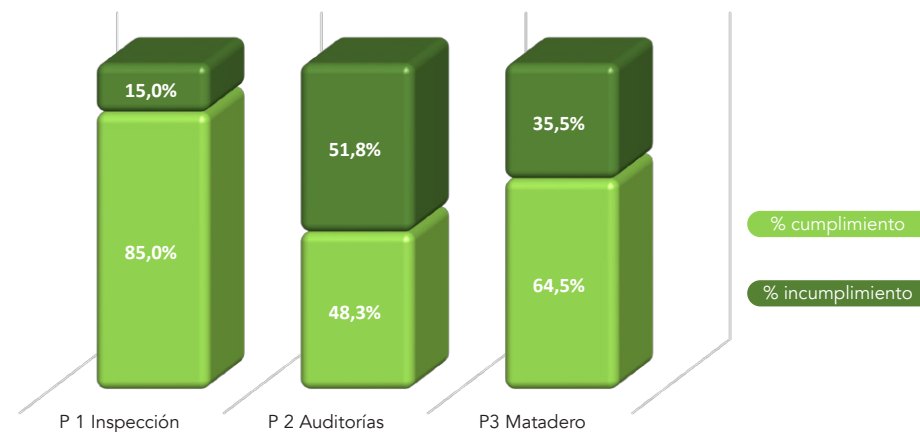
Distribución de los recursos humanos en las CC. AA. 2021

### Cumplimiento de los objetivos estratégicos

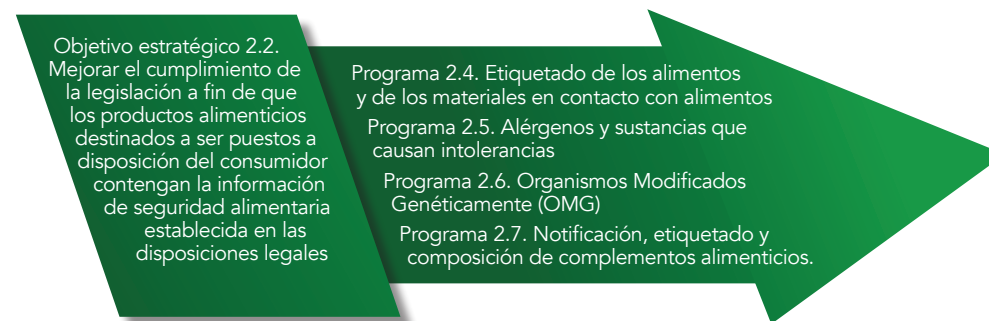


En 2022 se han contabilizado un total de 585 851 establecimientos alimentarios. Se han realizado en el marco de estos 3 programas de control un total de **512 295 controles para comprobar el cumplimiento de toda la normativa** existente en materia de control de establecimientos alimentarios en el ámbito de la seguridad alimentaria.

Mediante los controles oficiales en cada uno de los programas se detecta **el grado de cumplimiento de la normativa alimentaria por parte de los operadores económicos de industria alimentaria**. El promedio de cumplimiento de la normativa para los programas del objetivo 2.1. ha sido del 66 %. El porcentaje de cumplimiento detectado por las autoridades de control oficial respecto a los controles realizados, para cada uno de los programas se refleja en el siguiente gráfico.

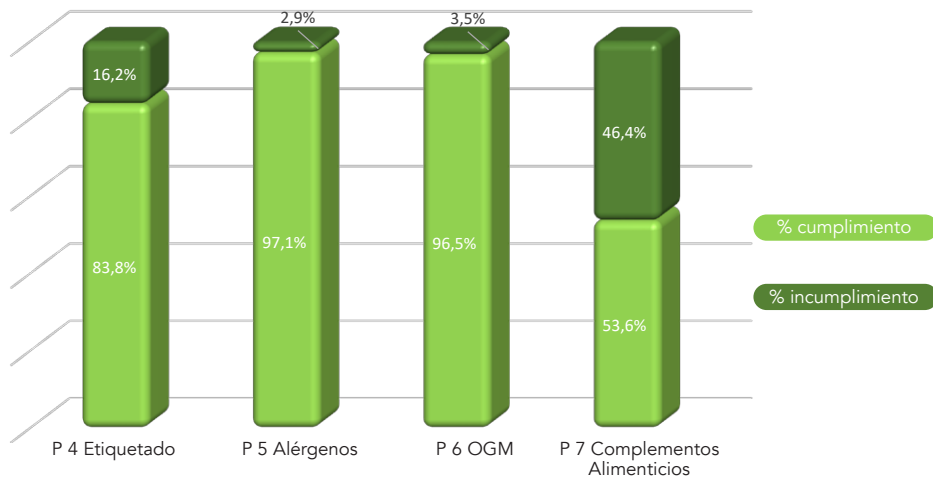


Las AA. CC. **adoptan medidas para resolver los incumplimientos detectados** y evitar su repetición. Durante el año 2022 se han adoptado un total de 71 182 medidas administrativas y 102 medidas judiciales.



En conjunto en estos 4 programas se realizaron un total de 83 050 controles para comprobar el cumplimiento de toda la normativa existente en materia de información al consumidor. Analizando la distribución de los controles realizados, se observa que el mayor número de controles: el 92,9 % de estos se corresponde al programa 4 de etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con alimentos.

El promedio del porcentaje de cumplimiento de la normativa para estos programas relativo a información de los productos alimenticios fue del 88,3 %. Se refleja en el siguiente gráfico el porcentaje de cumplimiento detectado por las autoridades de control oficial, respecto a los controles realizados.



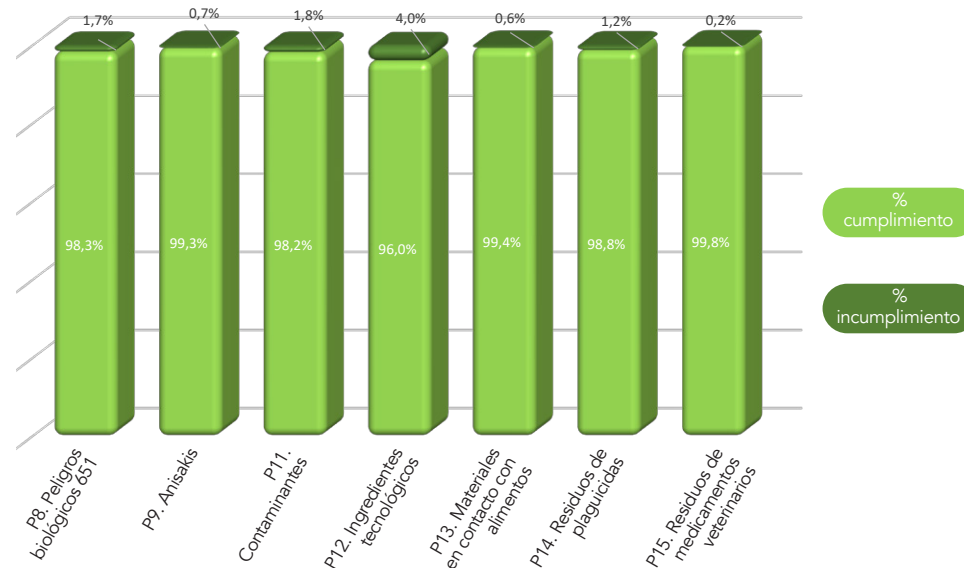
Las AA. CC., adoptaron medidas frente a los incumplimientos detectados. Durante el año 2021 se adoptaron un total de 10 007 medidas administrativas, y 2 medidas judiciales. La medida más común fue el requerimiento de **corrección de incumplimientos/ reetiquetado** de productos, que supuso el 74,8 % de las medidas adoptadas.

Objetivo estratégico 2.3. Reducir en lo posible y, en todo caso a niveles aceptables, la exposición de los consumidores a los riesgos biológicos y químicos presentes en los alimentos

- Programa 2.8. Peligros biológicos en alimentos
- Programa 2.9. Anisakis
- Programa 2.10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios
- Programa 2.11. Contaminantes en alimentos
- Programa 2.12. Control de ingredientes tecnológicos
- Programa 2.13. Materiales en contacto con alimentos
- Programa 2.14. Residuos de plaguicidas en alimentos
- Programa 2.15. Residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal.

En conjunto en estos 8 programas se realizó un total de 189 717 controles para comprobar el cumplimiento de toda la normativa existente en materia de control de peligros microbiológicos y químicos.

Tanto el porcentaje de incumplimientos detectados por las autoridades de control oficial respecto a los controles realizados como el porcentaje de cumplimiento se refleja en el siguiente gráfico para cada uno de los programas de este objetivo estratégico.



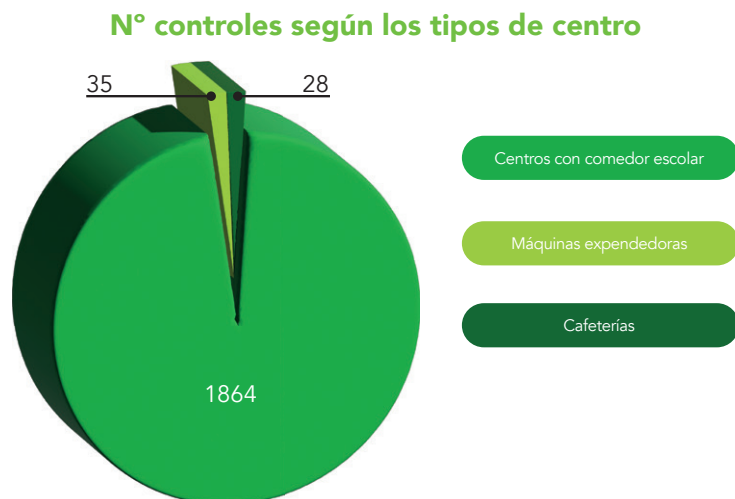
Las AA. CC., adoptan medidas frente a los incumplimientos detectados. Durante el año 2021 se adoptaron un total de 1 029 medidas administrativas y ninguna medida judicial. Al analizar los tipos de medidas adoptadas con mayor frecuencia para estos programas, se puede observar que la medida más común es el **requerimiento de corrección de incumplimientos**, que ha supuesto el 26,4 % de las medidas adoptadas. Se generaron **27 alertas**.

Objetivo específico 2.4. Promover una alimentación saludable y sostenible, mediante el impulso de la calidad nutricional y el control de la misma, en los menús escolares y en los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías

PROGRAMA 2.16. Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares

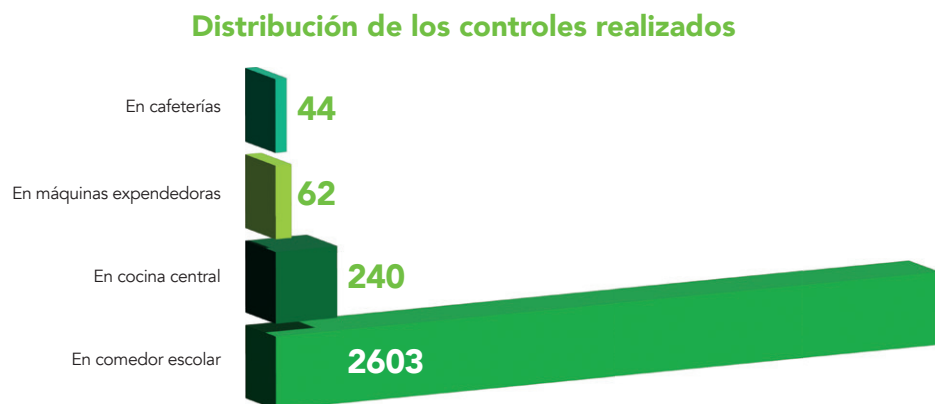
El **objetivo general** de este programa de control es contribuir a que los centros escolares sean entornos favorables que promuevan una alimentación saludable y sostenible, mediante el impulso de la calidad nutricional y el control de la misma, tanto en los menús, como en los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías.

En 2021 se evaluaron un total de 1 927 centros distribuidos de la siguiente manera:



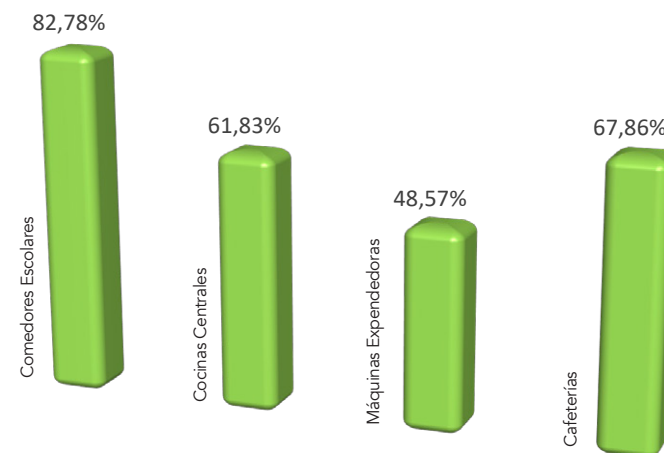
Además, se evaluaron 131 cocinas centrales.

El número total de controles recogidos fue de 2 949, con la siguiente distribución:



El cumplimiento de la normativa ha sido de:

**Nivel de cumplimiento por centros**



Se adoptaron un total de 2 259 medidas, de las que 1 838 fueron en comedor escolar (81,36%), 306 en controles en cocina central, 61 en máquinas expendedoras y 54 en cafeterías.

**4.2.3. Estudios y planes de control coordinados a nivel nacional**

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

- **Plan coordinado de control sobre objetos compuestos por plástico con bambú u otras fibras vegetales en polvo destinados a entrar en contacto con alimentos.**

La Comisión Europea decidió poner en marcha una acción coordinada de control sobre este tipo de materiales ilegales a nivel de la Unión Europea. España participó en la realización de controles tanto a nivel fronterizo (SG de Sanidad Exterior del Ministerio de Sanidad) como en mercado interior por parte de las autoridades competentes de Salud Pública de las comunidades autónomas, del 29 de junio de 2021 hasta el 30 de abril de 2022. En mercado interior, se realizaron controles para identificar aquellos productos ilegales que ya estén a la venta y proceder a su retirada en:

Establecimientos físicos que importan, distribuyen o comercializan materiales en contacto con alimentos (MECA), llevados a cabo por las autoridades competentes de Salud Pública de las comunidades autónomas.

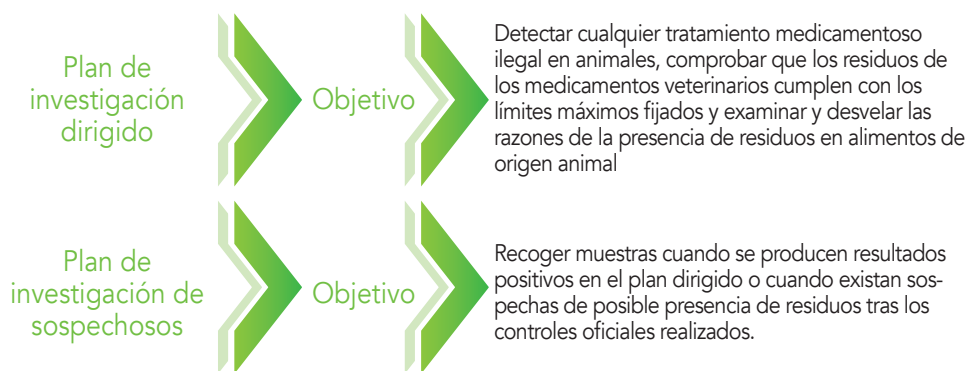
Páginas web, plataformas web o sitios web que comercializan o publicitan los productos, llevados a cabo conjuntamente por las autoridades competentes de Salud Pública de las comunidades autónomas y la AESAN.

Durante la duración de este plan, se han realizado 471 controles en establecimientos físicos, donde se han detectado 124 incumplimientos, y realizando búsquedas en páginas web, donde se han detectado 33 productos que incumplían la normativa.

#### 4.2.4. Comisión Nacional de Coordinación de la Investigación y Control de Residuos o Sustancias en Animales vivos y sus Productos

La Comisión nacional de coordinación de la investigación y control de residuos o sustancias en animales vivos y sus productos, en adelante Comisión Nacional, es el organismo de coordinación para la planificación y ejecución del Plan Nacional de Investigación de Residuos en España. El objetivo de dicho plan es garantizar que los productos de origen animal puestos en el mercado no presenten residuos de sustancias prohibidas o en niveles superiores a los establecidos en la normativa, mediante la vigilancia de la cadena de producción de animales y sus productos.

El Plan comprende:



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

Las actuaciones de la AESAN en relación con la ejecución de este Plan en 2022 han sido:

- Elaboración, junto con el MAPA, del **plan de muestreo dirigido** para que lo lleven a cabo las autoridades competentes de las CC. AA., en base al Real Decreto 1749/1998. En la elaboración del muestreo se han tomado como base los datos de las estadísticas de sacrificios de ciertas especies animales y producciones procedentes de:
  - *Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), para las muestras de ganado bovino, ovino, caprino, porcino, equino, aves y conejos y huevos.*
  - *Junta nacional Asesora de Cultivos Marinos (JACUMAR), para las muestras de acuicultura marina;*
- Revisión de los **planes de producción y análisis** que presentaron las CC. AA. La información presentada es evaluada por la AESAN y por el MAPA, para detectar posibles errores y determinar si se cumplen los parámetros establecidos por la Directiva 96/23/CE y la Decisión 97/747/CE. En caso necesario, se corrigen los problemas identificados en la evaluación de los planes.
- Elaboración del **Plan de Investigación de Residuos de España de 2022 de información general y de laboratorios**, que se presenta a la Comisión Europea antes del 31 de marzo de cada año.
- Revisión y valoración de las evaluaciones del plan 2022 realizadas por la Comisión Europea y los Laboratorios de Referencia de la Unión Europea.
- Preparación y celebración en la sede de la AESAN de la sesión, en noviembre, de la Comisión Nacional.
- Colaboración para la correcta transmisión de los datos de resultados de plan 2021, recogidos en la aplicación del MAPA, a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).
- Como consecuencia de la entrada en vigor de los Reglamentos (UE) 2022/1644 y 2022/1646 el 15 de diciembre de 2022, la AESAN ha trabajado, en colaboración con el MAPA, en la adaptación del Plan Nacional de Investigación de Residuos de medicamentos veterinarios que se aplicará en el año 2023.

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

#### 4.2.5. Recopilación de datos

##### 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 de las fuentes y tendencias de las zoonosis y agentes zoonóticos a nivel nacional.

La AESAN OA 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 CC. AA., a la AESAN OA en una herramienta Excel-Tool diseñada por la EFSA, cuyas particularidades se detallan en la **Guía AESAN para la transmisión a la EFSA de datos 2021 de vigilancia de zoonosis.**

Este año se han recogido los siguientes agentes zoonóticos:



Se han analizado 250 453 230 muestras, con un total de 280 366 unidades positivas. El mayor porcentaje de positivos ha sido en *Campylobacter* spp, con un 41,63 %.

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 OA, y 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 OA para su transmisión a la EFSA.

Por otra parte, durante el año 2022, la AESAN OA ha participado en la elaboración de los informes siguientes:

- **Informe de zoonosis**, publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), 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 2021** 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 de las bacterias zoonóticas e indicadoras en animales y alimentos en España.
- **Informe de Zoonosis One Health en la Unión Europea** (antes llamado Informe Europeo de fuentes y tendencias de zoonosis, agentes zoonóticos y brotes de enfermedades producidos por alimentos) presenta un análisis de las tendencias observadas a lo largo de los últimos años en la Unión Europea.

##### 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 OA es la autoridad competente en la remisión de los datos relativos a la vigilancia de las resistencias a los antibióticos en los alimentos, y 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 2022 se transmitieron los resultados de 300 muestras de carne fresca de bovino en las que se aisló *E.coli* en 11 y 300 muestras de carne fresca de porcino en las que se aisló *E.coli* en 47.

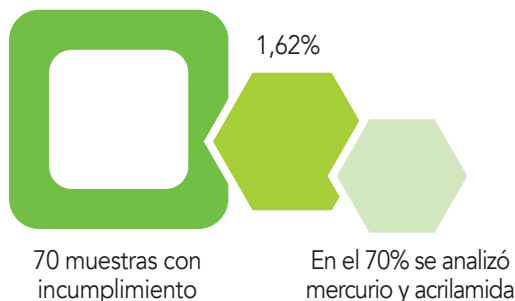
La información de los resultados analíticos se encuentra disponible en el informe de análisis de datos que publica la AESAN OA, cuyo objetivo es presentar el análisis de los datos de las antibiorresistencias en bacterias zoonóticas y comensales transmitidos por los alimentos recogidos por las CC. AA.,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



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

De conformidad con el Reglamento (CE) n° 1831/2003 y 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 OA se ha encargado en 2022 de la recogida de dichos datos y su transmisión a la EFSA.

Todas las CC. AA., participaron y remitieron sus datos a la AESAN OA. En concreto se recogieron y enviaron un total de 18 270 resultados en alimentos correspondientes a 4330 muestras. Estos incluyen datos de metales, micotoxinas, dioxinas, etc., en las categorías de distintos alimentos, siendo productos de mar/acuicultura, carne y sus productos; cereales y productos a base de cereales frutos secos y productos elaborados, las matrices más muestreadas.



Información más detallada se puede consultar en: [https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/seccion/informe\\_anual\\_pncoca.htm](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/seccion/informe_anual_pncoca.htm)

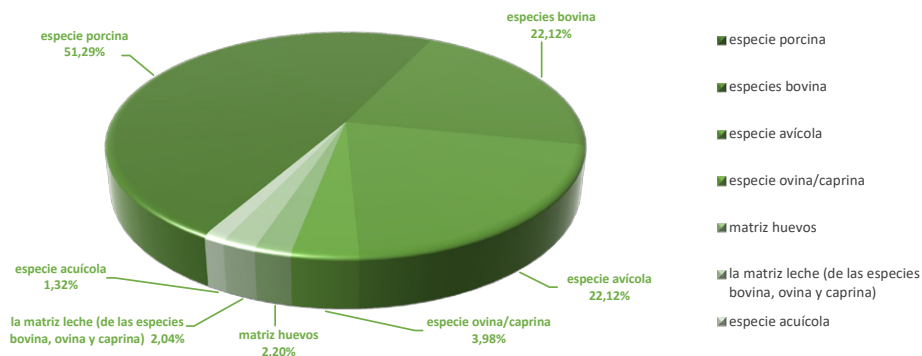
## Recopilación de datos de resultados en correspondencia con el plan nacional de investigación de residuos de medicamentos veterinarios.

El plan 2021 ha sido ejecutado por las autoridades competentes de las comunidades autónomas, cumpliendo todos los requisitos marcados por la legislación en cuanto a estrategia, niveles y frecuencia de muestreo y sustancias analizadas (sustancias del Grupo A: sustancias con efecto anabolizante y sustancias no autorizadas y sustancias del Grupo B: medicamentos veterinarios y contaminantes, establecidas en el Anexo I del Real Decreto 1749/1998)

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 Report for 2021 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 2021 un total de 754 683 resultados, correspondientes a 48 898 muestras; de estas, 84 se han reportado como muestras no conformes. El porcentaje global de no conformidad es del 0,15 %.

## Muestreos por especie o matriz



Respecto a las no conformidades, las especies porcina y bovina son las que mayor número de no conformidades presentaron con un total de 26 y 20 respectivamente, en su mayoría pertenecientes al subgrupo B1 (antibacterianos) y subgrupo B3c (metales pesados). Cabe destacar la no aparición de resultados no conformes en la matriz leche o la especie cunícola, y un número de resultados no conformes, relativamente bajo, en las especies acuícola, avícola y la matriz miel. Destaca el porcentaje total de no conformidad es inferior al 0,2 %.

Los datos presentados son el total de datos recogidos, tanto del plan de muestreo dirigido y sospechoso de cada comunidad autónoma en la aplicación electrónica y base de datos creada al efecto y posteriormente son enviados a la EFSA. No todos los resultados enviados a la EFSA han sido incluidos en el informe europeo, ya que algunos no han cumplido con la calidad de los datos requerida por la Autoridad Europea.

## Recopilación de datos de resultados del programa de control de residuos de plaguicidas.

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

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 2021 correspondía aplicar el Reglamento de Ejecución (UE) 2020/585 de la Comisión, de 27 de abril de 2020, relativo al programa comunitario coordinado de control de la Unión para 2021, 2022 y 2023 (...), y reseñar que en algunos casos se han superado los controles establecidos para determinadas matrices.

La información que figura en la presente Memoria 2022 referente a control de residuos de plaguicidas se corresponde con los resultados de los controles efectuados durante el año 2021, ya que el plazo de presentación del informe nacional a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria finaliza el 30 de junio de cada año.

Se han analizado un total de 273 292 sustancias correspondientes a 1 905 muestras. Las matrices analizadas han sido: productos de origen animal; alimentos para bebés; cereales; frutas y otras hortalizas. De éstas, sólo 48 muestras resultaron superiores al límite máximo de residuos establecido en la legislación vigente. El porcentaje global de no conformidad fue del 2,52 %. Reseñar 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 Nacional sobre resultados de residuos de plaguicidas que publica la AESAN OA](#).

#### 4.2.6. Unidad de Auditorías y Análisis de Salud y Alimentación

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 (Reglamento (UE) 2017/625). 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 2022 la Comisión Europea programó 6 auditorías en nuestro país, 3 de las cuales incluían como objetivo verificar los sistemas de control dentro del ámbito de la AESAN y las CC. AA. Son las siguientes:

Auditoría DG (SANTE) 2022/7440 sobre los controles oficiales relacionados con la seguridad de la leche y los productos lácteos.

Auditoría DG (SANTE) 2022/7483 sobre el control de residuos y contaminantes en animales vivos y productos procedentes de animales.

AUDITORÍA DG (SANTE) 2022/7382 de perfil país.

- Auditorías de países terceros: La actividad de gestión de las auditorías de países terceros con fines de exportación es desarrollada de forma coordinada por la Subdirección General de Sanidad Exterior del Ministerio de Sanidad y la Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). De acuerdo al ámbito de la auditoría, la AESAN ha participado activamente en las reuniones y visitas o ha colaborado aportando información en las cuestiones relacionadas con el control oficial de establecimientos alimentarios y alimentos.

A lo largo de 2022, la AESAN ha participado en las siguientes auditorías o visitas de delegaciones para aperturas de mercado:

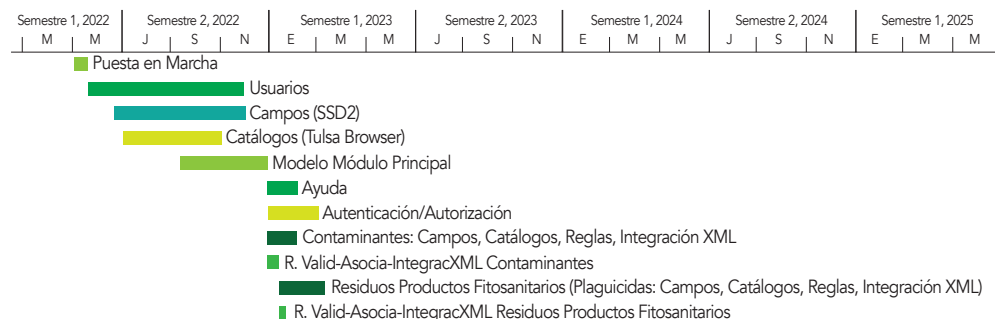
- Exportación de pescado y derivados, por parte de las Autoridades Brasileñas
- Sistema de control y los establecimientos de bovino, ovino y caprino, por parte de las Autoridades Japonesas
- Apertura de mercado para carne fresca de porcino, por parte de las Autoridades de Costa Rica
- Reconocimiento de la equivalencia de sistemas. Actualización de información para el Self Reporting Tool (SRT). Food Safety and Inspection System (FSIS) de Estados Unidos.

#### 4.2.6.1. Plan de digitalización: proyecto de desarrollo del sistema de gestión de datos de control y vigilancia

El proyecto más importante en el que se ha estado trabajando desde la segunda mitad del año 2021 pretende dar cumplimiento a uno de los objetivos del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia: la consecución de objetivos públicos digitales eficientes, mediante el desarrollo de un nuevo Sistema de Información en Seguridad Alimentaria y Nutrición (TULSA).

Durante el año 2022 se dieron a conocer cuáles son los requisitos funcionales de la aplicación TULSA, así como se analizaron todas las necesidades de la aplicación, se realizó un análisis preliminar de las aplicaciones existentes para adecuar TULSA al modo de funcionamiento de las mismas, se analizaron los perfiles de los usuarios y su modo de autenticación, se analizaron módulos transversales como el de ayuda, estructura de datos y plantillas, se creó el formato de cumplimentación de los datos en los diferentes módulos de la aplicación, incluyendo reglas de validación y asociación que facilitan el buen funcionamiento de la aplicación e impulsar el análisis de los módulos de plaguicidas, contaminantes, MECAs, zoonosis y resistencias a los antimicrobianos.

En el siguiente esquema se muestran los hitos conseguidos en el desarrollo de TULSA al finalizar el año 2022:



#### 4.2.7. Red de alerta alimentaria y de asistencia y cooperación

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

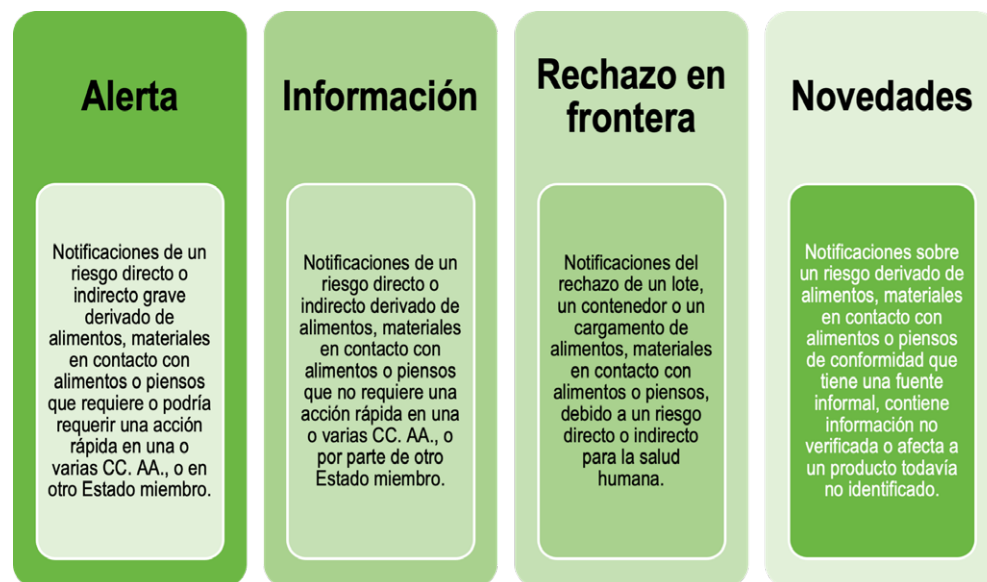
A nivel nacional estas redes europeas se reflejan en el Sistema coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) y en la Red de Asistencia y cooperación Administrativa (ACA).

Durante el año 2020 el marco legislativo a tener en cuenta se vio afectado por la plena vigencia del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1715 de la Comisión, por el que se establecen las normas para el funcionamiento del sistema de gestión de la información sobre los controles oficiales y sus componentes («Reglamento SGICO»). Este reglamento ha fijado las normas para diferenciar los incumplimientos que generan riesgos de los que no y, además ha establecido la herramienta informática iRASFF como el sistema electrónico para aplicar los procedimientos del RASFF y de la Asistencia y Cooperación Administrativas.

#### 4.2.7.1. Red de alerta alimentaria: el Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI)

El Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) es un sistema de alerta rápida en forma de red 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) n° 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.



A lo largo del año 2022, se gestionaron a través del SCIRI un total de 880 expedientes relativos a productos alimenticios en los que ha estado implicada España; de los cuales 363 correspondieron a alertas, 255 a rechazos en frontera, 254 a informaciones y 8 a los clasificados como "novedades" (ver figuras 1 y 2).

### SCIRI 2022

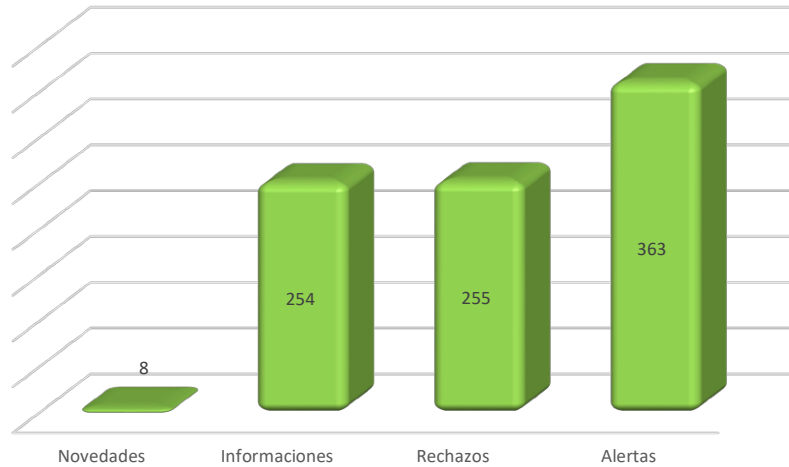


Figura 1. Número de expedientes gestionados en 2022

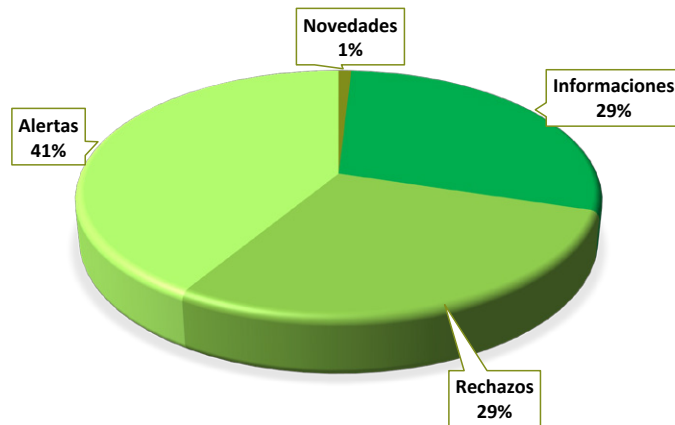


Figura 2. Porcentaje de los distintos tipos de expedientes gestionados en 2022

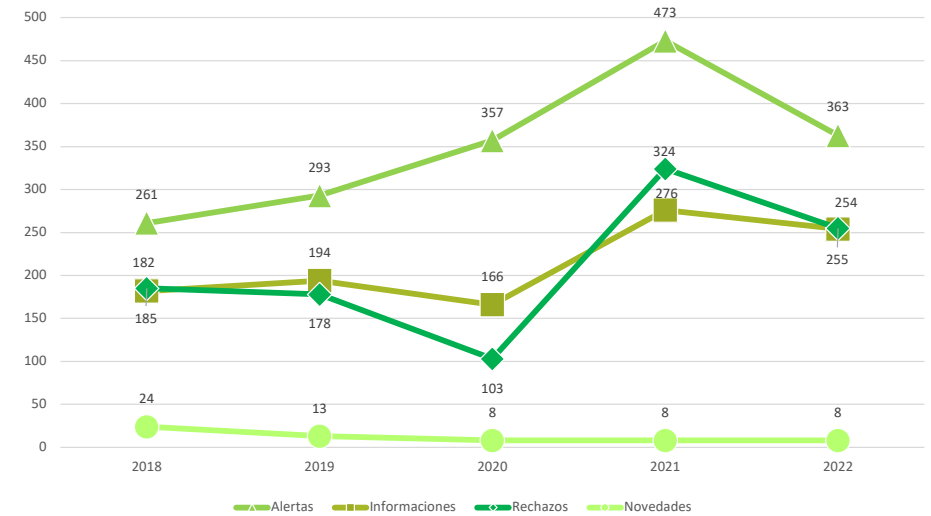


Figura 3. Evolución temporal de los distintos tipos de notificaciones 2018-2022

Evolución del número de los distintos tipos de notificaciones gestionadas en los últimos cinco años dentro del SCIRI. En 2022, disminuyen de forma general las notificaciones con respecto al año anterior, al disminuir el número de notificaciones por óxido de etileno. Cabe destacar que las notificaciones de alerta son las que más peso tienen respecto del total.

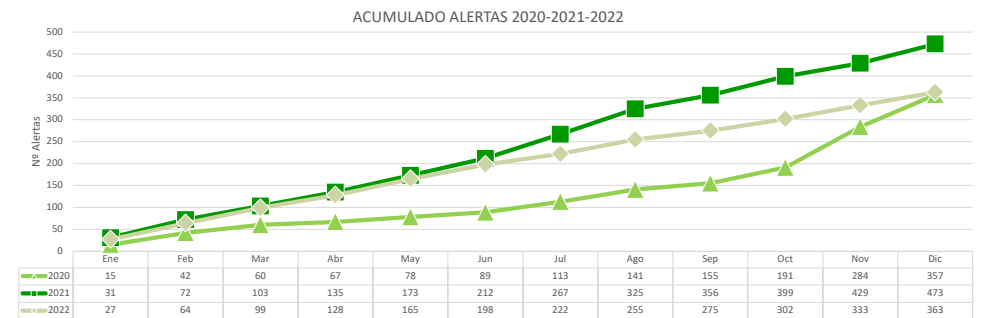


Figura 4. Evolución del número acumulado de alertas a lo largo de los años 2020, 2021 y 2022

El año 2022 estuvo marcado por las alertas de bacterias, sobre todo de *Salmonella*; y en segundo lugar por alertas por presencia de fitosanitarios, mayoritariamente de óxido de etileno, el cual ha sido el motivo más frecuente de las notificaciones de alerta de los años 2020 y 2021. En 2022 el volumen de notificaciones por óxido de etileno ha disminuido, y, por tanto, también han disminuido las notificaciones totales de alerta que tuvieron un aumento lineal a lo largo del año.

Al igual que años anteriores, el mayor número de notificaciones correspondió, con diferencia, a productos de la pesca (suponiendo un 21 % de las notificaciones); destacaron en segundo lugar las carnes y derivados, con numerosas alertas por bacterias; en tercer lugar, la migración de materiales en contacto con alimentos, correspondiendo la mitad de las notificaciones de este tipo al uso no autorizado de bambú.

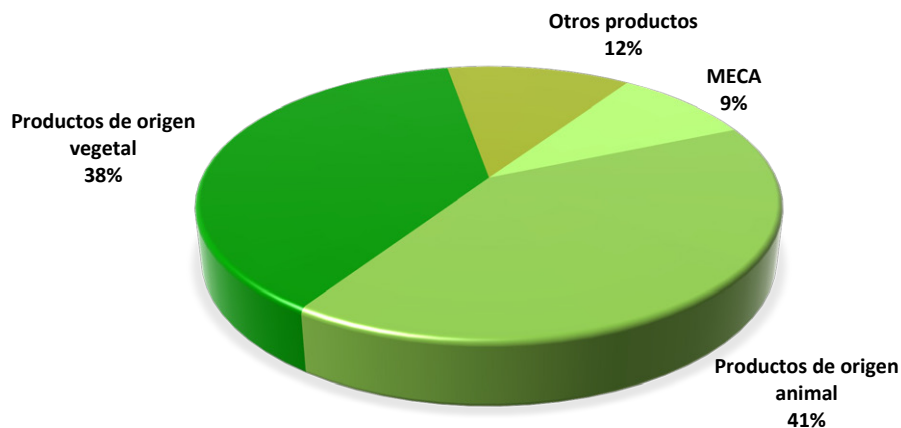


Figura 5. Distribución por grupos de productos alimenticios implicados en las notificaciones de 2022

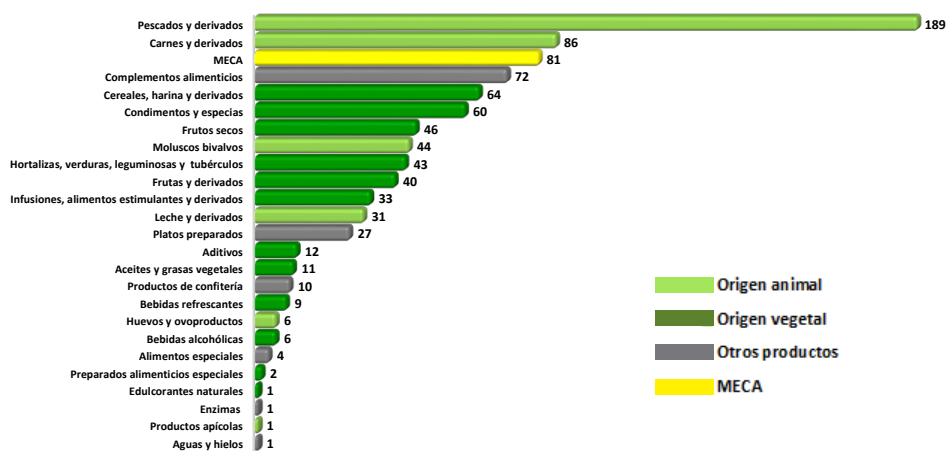


Figura 6. Distribución según la naturaleza del producto alimenticio implicado en 2022

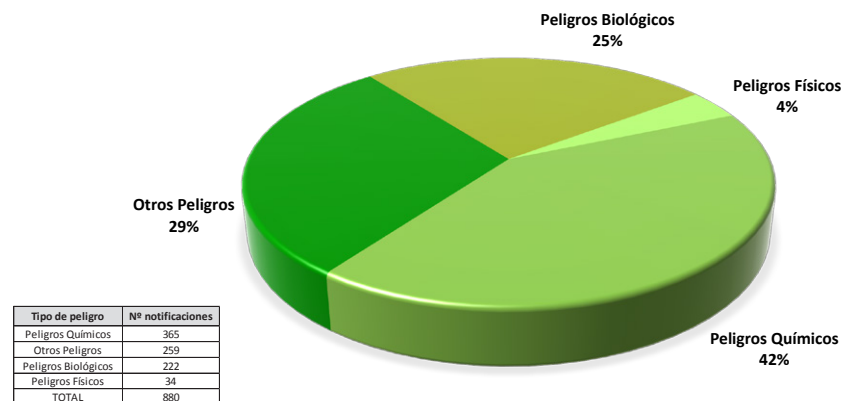


Figura 7. Distribución por grupos de los peligros detectados en 2022

Se observa una distribución similar a años anteriores, siendo los peligros químicos los más frecuentes y, sin embargo, respecto al año 2021, hay una caída de los peligros químicos a favor de los peligros biológicos y los denominados "otros peligros".

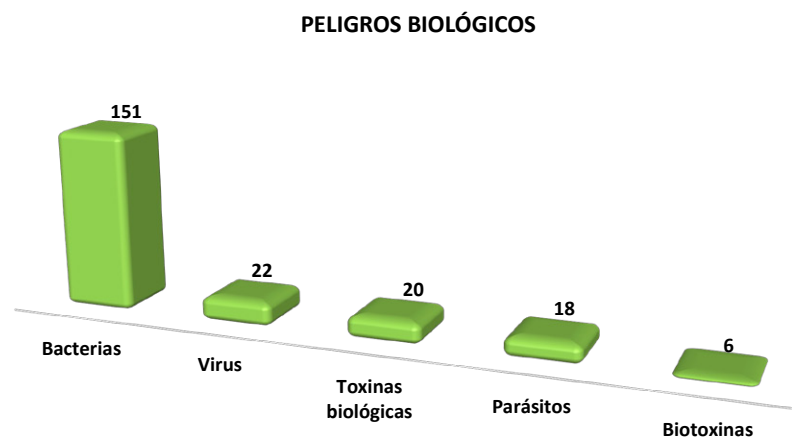


Figura 8. Distribución de los peligros biológicos detectados en 2022

Si se analizan los principales peligros dentro de cada grupo, encontramos que entre los peligros biológicos la gran mayoría de las notificaciones se han debido a bacterias, que fueron 151 de las 222 notificaciones correspondientes a peligros biológicos.

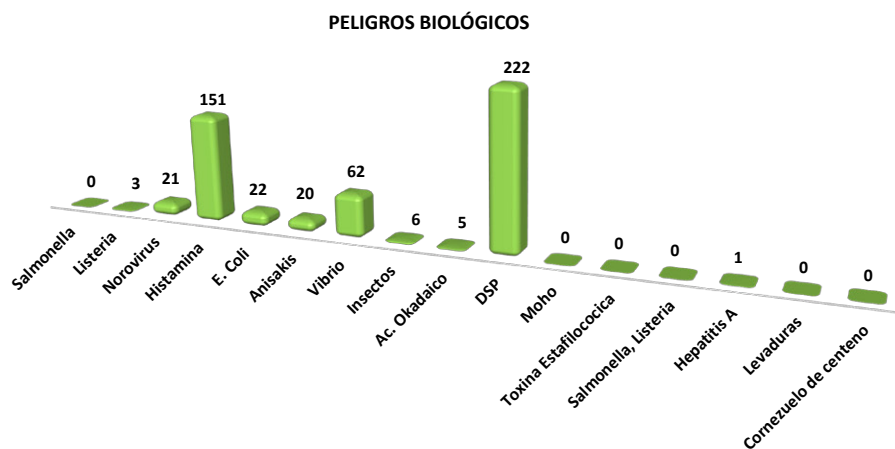
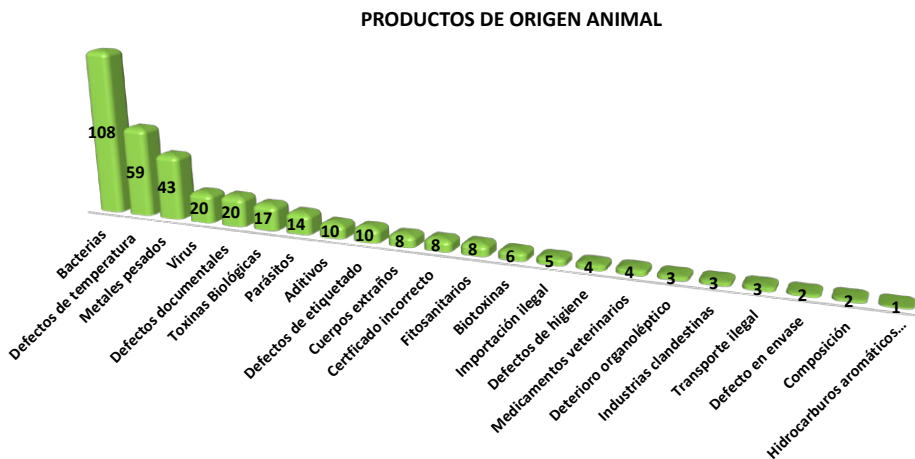


Figura 9. Detalle de los peligros biológicos detectados en 2022

Destaca un año más la presencia de Salmonella y la segunda bacteria más frecuente es Listeria. En tercer lugar, se encuentra el virus Norwalk (Norovirus); en cuarto lugar, la toxina Histamina; y en quinto lugar la bacteria E. coli. Esto corrobora que las bacterias son las más detectadas, ya que, de los 5 peligros biológicos con más notificaciones, 3 eran debido a bacterias.

Figura 10. Distribución de los peligros químicos detectados en 2022



En el caso de los peligros químicos (el grupo que más notificaciones tiene asociadas), destacan los fitosanitarios. Los aditivos, los cuales sobresalieron en 2021 ocupando el segundo lugar, en 2022 se sitúan en la sexta posición. Este año, en segundo lugar, se encuentra la migración de MECA, que se ha mantenido en número desde 2021 y se debe principalmente al uso no autorizado de bambú en diversos utensilios. El tercer puesto lo cubren los metales pesados, mayoritariamente mercurio en productos de la pesca.



Figura 11. Distribución de los peligros físicos detectados en 2022

En el caso de los peligros físicos, la mayor parte (76 %) se ha debido a la presencia de diversos cuerpos extraños en alimentos.

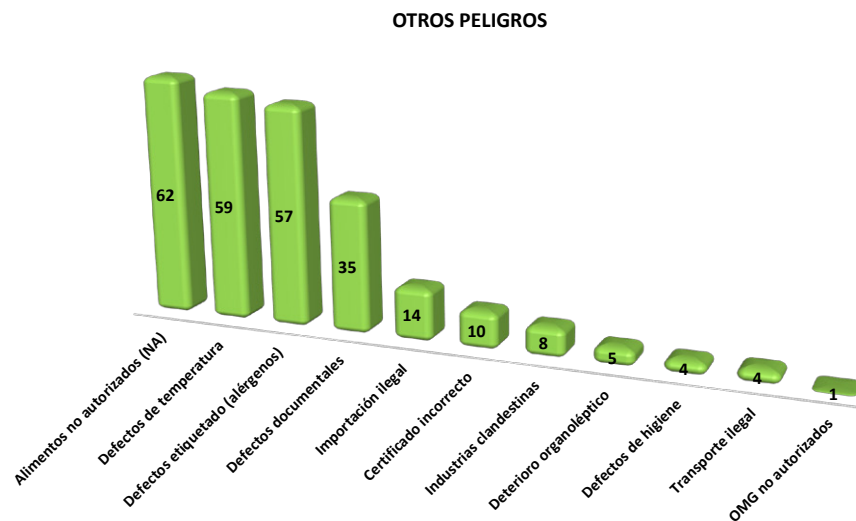


Figura 12. Distribución de otros peligros detectados en 2022

En cuanto a otros peligros, destaca la presencia de alimentos no autorizados como nuevos alimentos, seguidos de los defectos de temperatura y la presencia de alérgenos no declarados en el etiquetado.

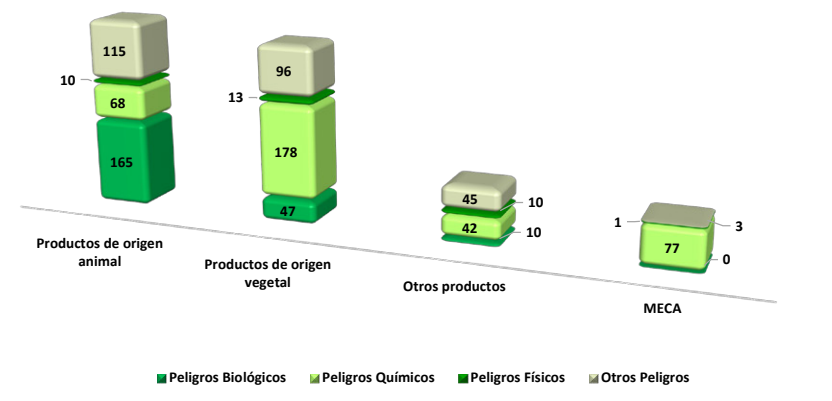


Figura 13. Peligros detectados en cada grupo de productos 2022

En los productos de origen animal son mayoritarios los peligros biológicos; en los productos de origen vegetal destacan los peligros químicos; en otros productos tienen una importancia similar los otros peligros y los peligros químicos; y en los materiales en contacto con alimentos destacan los peligros químicos.

Teniendo como referencia los principales grupos de productos alimenticios implicados, los principales peligros notificados en ellos se recogen en las figuras 14, 15, 16 y 17

En los productos de origen animal, los peligros más frecuentes de las notificaciones son las bacterias, destacando Salmonella, como se ha visto anteriormente; en segundo lugar, se encuentran los defectos de temperatura; y en tercer puesto los metales pesados, debido a la presencia de mercurio principalmente.

### PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL

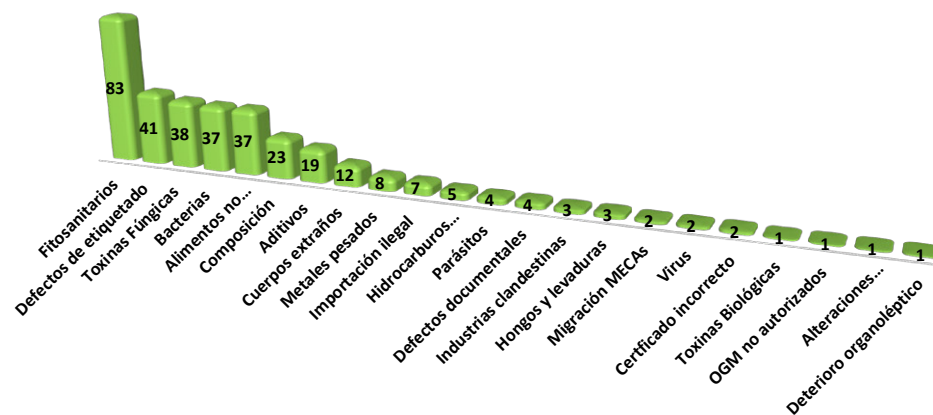


Figura 15. Peligros detectados en productos de origen vegetal

En los productos de origen vegetal, los fitosanitarios son el peligro más frecuentemente detectado, debido mayoritariamente a la gran cantidad de notificaciones relativas al óxido de etileno que todavía se produjeron en 2022.

### PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

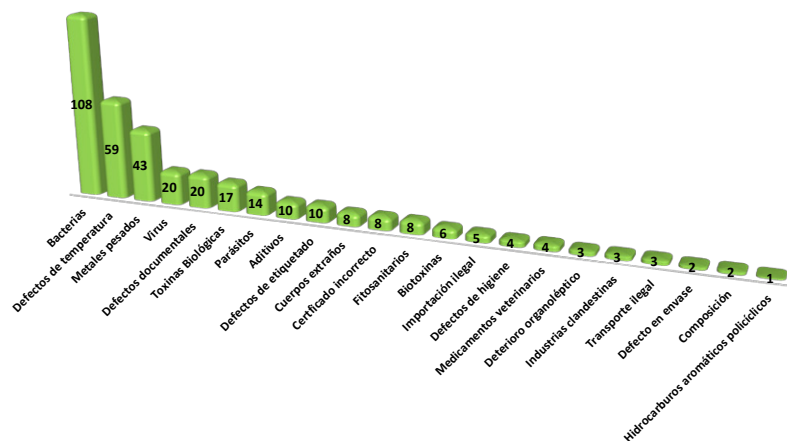


Figura 14. Peligros detectados en productos de origen animal

### OTROS PRODUCTOS

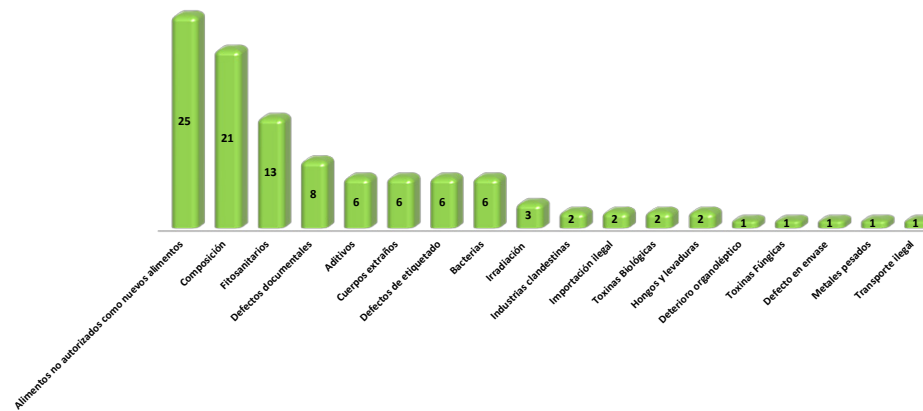


Figura 16. Peligros detectados en otros productos

En otros productos, entre los que destacan los complementos alimenticios, los peligros más comunes son los alimentos no autorizados como nuevos alimentos, la composición y los fitosanitarios.

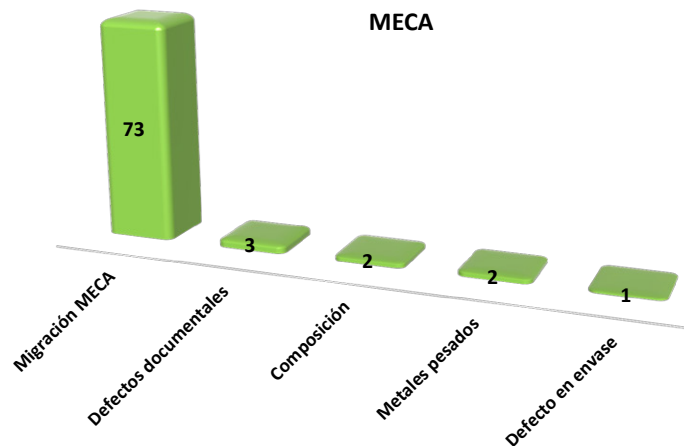


Figura 17. Peligros detectados en materiales en contacto con alimentos

En los materiales en contacto con alimentos, prácticamente todas las notificaciones son por migración en MECA, dejando un ínfimo número de notificaciones relativas a defectos documentales, composición, metales pesados o defectos en envase.

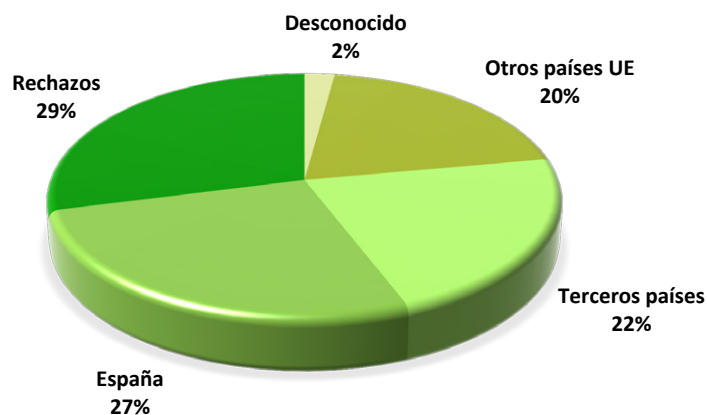


Figura 18. Distribución de las notificaciones a SCIRI según el origen del producto implicado en 2022

En 2022, el 47 % de los productos notificados fue de origen comunitario y, de este porcentaje, el 27 % de las notificaciones correspondieron a productos de origen español. El 22 % pertenece a terceros países. Los rechazos son productos de terceros países que no se han llegado a comercializar en el mercado comunitario.

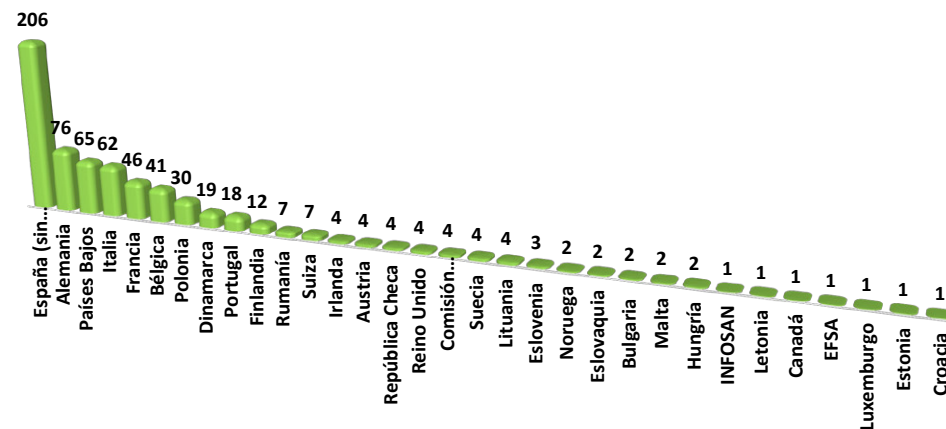


Figura 19. Distribución de las notificaciones según país u organismo notificante en 2022 (sin contar los 243 rechazos en frontera realizados por España)

España es el país que más notificaciones realiza en el ámbito del SCIRI, debido al control realizado por las autoridades competentes tanto en productos originarios de España como en productos originados en otros países y distribuidos en España. En total, España ha realizado 449 notificaciones en 2022; 243 se corresponden con rechazos en frontera y 206 han sido realizadas por las comunidades autónomas. En la participación de otros EEMM como países notificantes en los expedientes gestionados a través del SCIRI en 2022, se situó en primer lugar Alemania seguido por Países Bajos, Italia y Francia.

En relación con la comunicación de las alertas alimentarias, en el año 2022 se han realizado 79 publicaciones en la página Web de la Agencia relacionadas con riesgos detectados en los alimentos, para su información a la población.

Tipo de alerta	2020	2021	2022
Interés general	10	9	35
Alérgenos	29	47	40
Complementos alimenticios	7	8	4



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 2022 se elaboró la memoria del SCIRI correspondiente al año 2021, que puede consultarse en el siguiente enlace:

[https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/alertas/sciri/MEMORIA\\_SCIRI\\_2021.pdf](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/alertas/sciri/MEMORIA_SCIRI_2021.pdf)

#### 4.2.7.2. Red de Asistencia y Cooperación Administrativa (ACA)

La red de Asistencia y Cooperación Administrativa (ACA) tiene como objetivo la tramitación de expedientes motivados por incumplimientos de la normativa que no implican un riesgo para la salud, detectados en el transcurso de las actuaciones de los servicios oficiales dentro de los programas de control oficial o vigilancia.

En 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 2022 se han tramitado 117 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.

#### 4.2.8. Publicaciones

**PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA (PNCOCA)**. 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. Es revisado y actualizado anualmente.



**INFORME ANUAL DEL SISTEMA DE CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y ALIMENTOS DE 2021.** El "Informe anual del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria en España 2021" incluye los resultados de los controles oficiales de todos los programas de control descritos en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria.

El Objetivo de alto nivel 2 describe los resultados del control oficial sobre establecimientos alimentarios y alimentos puestos a disposición del consumidor realizado por la AESAN y las autoridades competentes de las CC. AA.

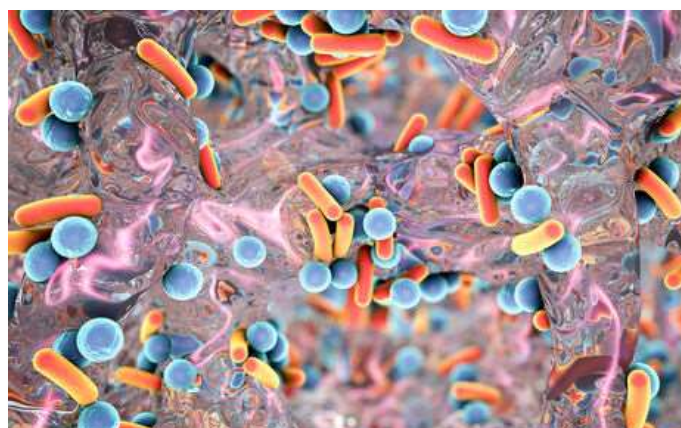


**MEMORIA DEL SISTEMA COORDINADO DE INTERCAMBIO RÁPIDO DE INFORMACIÓN (SCIRI). 2021.** En este informe se recoge toda la información relativa a las notificaciones de red de alerta que han afectado a nuestro país, incluyendo una descripción detallada de los productos involucrados, los peligros detectados y el origen de los alimentos incluidos en las notificaciones.



## INFORME AESAN OA DEL ANÁLISIS DE DATOS 2020 DE VIGILANCIA DE ANTIBIORRESISTENCIAS EN BACTERIAS ZONÓTICAS Y COMENSALES.

Documento técnico que presenta el análisis de los datos de las antibiorresistencias en bacterias zoonóticas y comensales en alimentos transmitidos a la EFSA en 2021. Los datos que recogen las CC. AA. y que han serotipado en sus laboratorios o han enviado las muestras al CNA para su posterior serotipificación, se envían previamente a la AESAN OA, que tras una revisión técnica los transmite a la EFSA siguiendo los requerimientos técnicos descritos en sus manuales y guías y en el periodo establecido para la transmisión de los datos.



### INFORME AESAN OA DEL ANÁLISIS DE DATOS 2020 DE VIGILANCIA DE ANTIBIORRESISTENCIAS EN BACTERIAS ZONÓTICAS Y COMENSALES

Subdirección General de Control Oficial y Alertas



## INFORME NACIONAL SOBRE RESULTADOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS 2020 REPORTADOS A LA AUTORIDAD EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (EFSA).

Este informe recoge los resultados de los controles realizados para verificar el cumplimiento del Reglamento (CE) 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal para el año 2020, y que han sido enviados a la EFSA en el periodo establecido para la transmisión de los datos. La información aquí detallada, complementa la información contenida en el informe anual de resultados de control oficial del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA), concretamente en el programa 17, de control de residuos de plaguicidas en alimentos.



### INFORME NACIONAL SOBRE RESULTADOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS 2020 REPORTADOS A LA AUTORIDAD EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (EFSA)

Subdirección General de Control Oficial y Alertas



**RED DE ALERTA ALIMENTARIA. VIDEO E INFOGRAFÍA.** En este material divulgativo se explica la red de alerta alimentaria en nuestro país, de cuya coordinación se encarga la AESAN. Se describe qué es la red de alerta alimentaria, para qué sirve, quién la compone, cómo funciona y cómo informa a la población ante un riesgo detectado en alimentos o materiales en contacto con los mismos.

**QUÉ ES LA RED DE ALERTA ALIMENTARIA**

Es una red nacional e internacional diseñada para el intercambio de información ante un posible riesgo directo o indirecto para la salud derivado del consumo de alimentos

**PARA QUÉ SIRVE**

Para garantizar la rápida retirada del mercado de productos alimentarios no seguros o que puedan suponer un riesgo para la salud de la población

**QUIÉN LA COMPONE**

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) coordina esta red y sirve como punto de contacto a nivel internacional

**NACIONAL**

- Comunidades y ciudades autónomas
- Ministerio de Sanidad
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
- Ministerio de Consumo
- Ministerio de Defensa
- Ministerio de Interior
- Industria alimentaria
- Consejos de Colegios Profesionales
- Asociaciones de Consumidores y Usuarios
- Otras asociaciones civiles para poblaciones de especial riesgo

**INTERNACIONAL**

- RASFF (Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la UE)
- INFOSAN (Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos de la FAO/OMS)

# RED DE ALERTA ALIMENTARIA

**CÓMO FUNCIONA**

Los miembros de la red envían y reciben información sobre alimentos de riesgo de forma permanente. Cuando se encuentra alguna anomalía, se activa un protocolo para retirar los productos del mercado

Comparte información sobre el incidente

Asegura la retirada de los productos

Investiga la causa del problema

Adopta medidas para evitar su repetición

**CÓMO INFORMA A LA POBLACIÓN**

Si un alimento de riesgo llega a los puntos de distribución y ha sido comercializado, la AESAN pone a disposición de la ciudadanía la información necesaria para la protección de su salud

GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE CONSUMO

agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

[www.aesan.gob.es](http://www.aesan.gob.es)

NPO 046-21-016-3



# Centro Nacional de Alimentación

Ana López-  
Santa Cruz  
Serraller

Directora del Centro  
Nacional de Alimentación

Presupuesto	6 213 190,33 €
Nº referencias nacionales en las redes de laboratorios europeos	19
Nº total de unidades laboratoriales de control oficial implicados en estas redes	> 400
Nº total de muestras recibidas	1 599
Nº de validaciones de métodos de análisis	44
Nº de ensayos intercomparación organizados por el CNA	13
Nº de ensayos intercomparación organizados por los Laboratorios Europeos de Referencia (EURL) en los que el CNA ha participado como LNR	30
Nº de trabajadores/as	21 hombres y 52 mujeres

## 4.3. CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN

La misión esencial del Centro Nacional de Alimentación (CNA) durante el año 2022 fue, principalmente, continuar con el liderazgo de la actuación como Laboratorio Nacional de Referencia al amparo del Reglamento Europeo 2017/625 de controles oficiales, 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 19 referencias en las redes de laboratorios europeos.

Las funciones que le corresponde como LNR, de acuerdo con lo especificado en las reglamentaciones europeas son, entre otras, colaborar con los Laboratorios de Referencia de la Unión Europea; coordinar y facilitar formación a los laboratorios de control oficial; organizar, en su caso, ensayos comparativos entre los laboratorios de control oficial; difundir la información de los Laboratorios de Referencia de la Unión Europea; dar asistencia científica y técnica a las autoridades competentes.



Para ello se han desarrollado las siguientes actividades en los laboratorios del CNA durante el año 2022:

#### 4.3.1. 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 ofrece la máxima fiabilidad en nuestros servicios.

Durante el año 2022, gran parte de las actividades del centro estuvieron relacionadas con el mantenimiento del sistema de calidad y han continuado encaminadas esencialmente a preservar el objetivo primordial de mantener y ampliar su alcance de acreditación. Con el objetivo de la optimización de recursos laborales, se procedió a eliminar del alcance algunos ensayos.

##### 4.3.1.1. Validaciones de métodos analíticos.

La validación es un proceso que permite conocer y documentar la fiabilidad de un método para su aplicación rutinaria en el ensayo de muestras.

Una gran parte de la actividad analítica del CNA se realiza sobre muestras internas, adquiridas por el CNA (27 %), con el fin de llevar a cabo las validaciones de métodos analíticos.

Durante el año 2022 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 **44 validaciones de métodos de análisis** ([anexo V](#)).

##### 4.3.1.2. Alcance de acreditación.

El alcance de acreditación incluye información sobre las actividades para las que el laboratorio ha demostrado competencia. Se expresa como alcance cerrado o como alcance flexible (por categorías).

El alcance acreditado del CNA se recoge en el Anexo Técnico de Acreditación Rev. 49, de 02/12/2022, estando compuesto por **89 procedimientos**:

**53 Ensayos cerrados**

- 8 de los cuales son Normas ISO
- 45 basados en Procedimientos Internos

**36 Categorías de Ensayos**

ENGLOBADAS EN LOS SIGUIENTES ÁMBITOS:

- residuos de medicamentos veterinarios (16)
- hidrocarburos aromáticos policíclicos (1)
- micotoxinas (9)
- componentes tóxicos 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 36 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 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)
- L.P.E. (Lista Pública de Ensayos)

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](#).

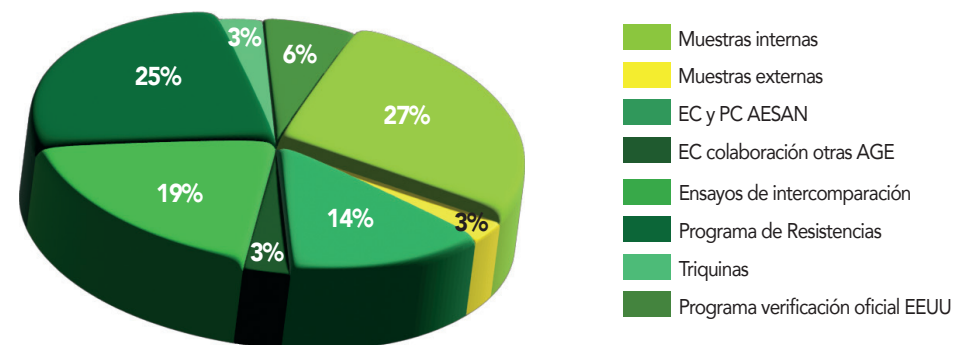
#### 4.3.2. Actividad analítica

Durante el año 2022 se registraron en el CNA un total de **1 599 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 cómo 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.

- **Estudios coordinados y planes coordinados:** las muestras recibidas para los estudios y planes coordinados en colaboración con la AESAN y con otros organismos de la administración.
- **Programa de resistencias:** muestras recibidas en el CNA 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.
- **Programa de verificación oficial EEUU;** muestras recibidas en el CNA para el estudio de determinación de especies, *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* en el ámbito del programa de verificación oficial de EE.UU.
- **Muestras internas:** registradas para los estudios de control de calidad internos, así como para la puesta a punto, validación de métodos y otros usos.
- **Muestras externas:** enviadas al CNA que no corresponden a ninguno de los programas especificados, es decir muestras para análisis de control oficial (inicial y dirimente), brotes o crisis alimentarias, asesorías externas, auditorías, etc...

- **Ensayos de intercomparación:** muestras relacionadas con la organización y/o participación de los ensayos de intercomparación.
- **Triquinas:** muestras relacionadas con el estudio de triquina derivadas de los controles oficiales para el cumplimiento del Reglamento (EU) 2015/1375, así como las derivadas de brotes de triquina.

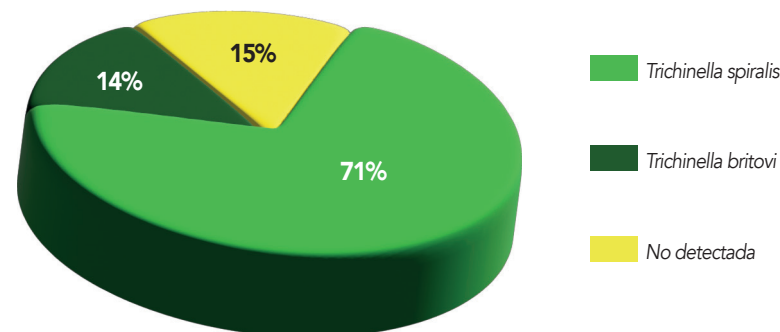
Muestras recibidas CNA 2022



#### 4.3.2.1. 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 triquinas en carne, en adelante, se remitirán al laboratorio nacional de referencia para determinar las especies de *Trichinella* implicadas.

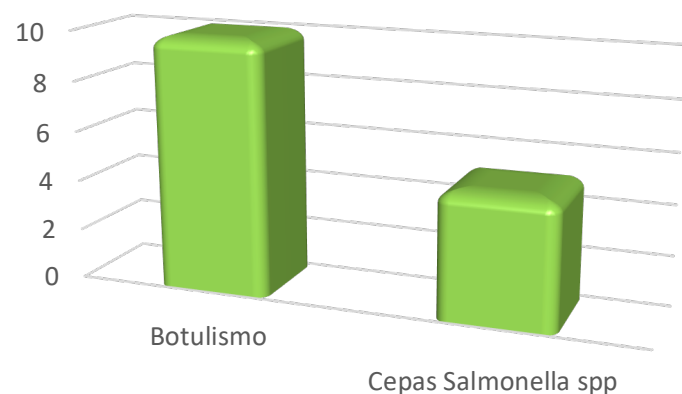
En el 2022 se recibieron un total de 41 muestras para realizar la determinación de especie de triquina. Se detectaron 36 triquinas de las cuales fueron 29 *Trichinella spiralis* y 6 *Trichinella britovi*.



#### 4.3.2.2. Muestras recibidas implicadas en brotes de transmisión alimentaria: clasificadas dentro de la categoría de "externas"

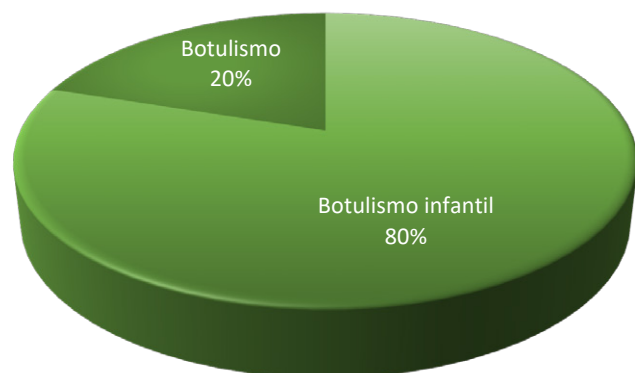
Se recibieron un total de 15 muestras relacionadas con brotes alimentarios sobre las que se realizaron los siguientes análisis:

##### MUESTRAS RELACIONADAS CON BROTES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA



De las 10 muestras recibidas para el estudio de botulismo en todas se realizó la detección de la toxina botulínica. El 80 % (8) fueron notificadas como brote de botulismo infantil, por lo que se realizaron también los análisis para la detección de *Clostridium botulinum*.

##### MUESTRAS BOTULISMO



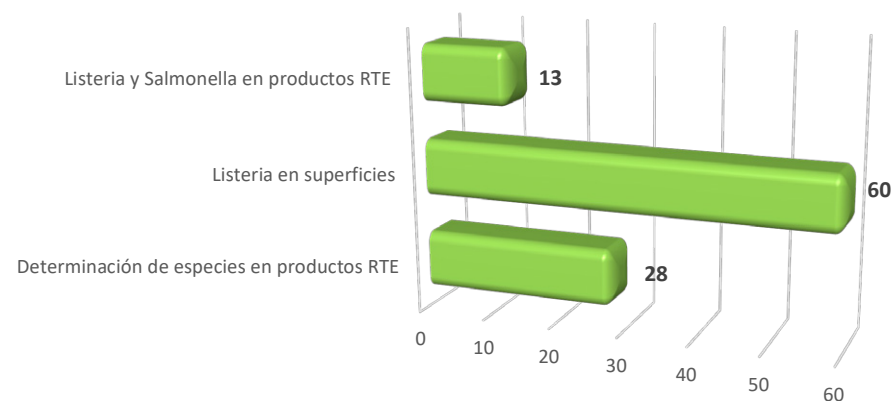
#### 4.3.2.3. Muestras para el estudio de determinación de especies, *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* en el ámbito del programa de verificación oficial de EE.UU.:

Se recibieron un total de 101 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.
- Determinación de especies (cerdo, ave, ovino y bovino).

##### MUESTRAS EEUU SEGÚN ANÁLISIS REALIZADOS





#### 4.3.2.4. 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, como los análisis o ensayos que, a efectos periciales o con otros fines, nos soliciten.

#### 4.3.2.5. Estudios y planes coordinados:

Los estudios coordinados son aquellas actividades de vigilancia de alimentos comercializados en el territorio español, que tiene como objetivo la obtención de datos sobre la presencia de determinados peligros para la salud de las personas consumidoras.

El CNA tiene un papel primordial en esta importante tarea, puesto que la realización de estos estudios y planes coordinados, implica además de la realización de los ensayos analíticos, importantes acciones de coordinación con las comunidades autónomas, que en la mayoría de las ocasiones son las remitentes de las muestras a petición de la AESAN, así como la elaboración de protocolos de cada estudio; incluyendo el muestreo, la recepción y registro de las muestras, la elección de los métodos analíticos utilizados, así como la gestión de los resultados obtenidos.

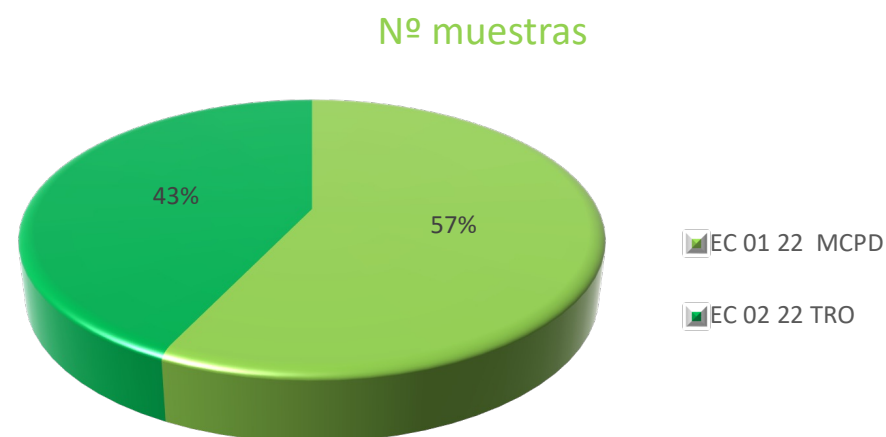
Durante el año 2022 las muestras recibidas en el CNA implicadas en los estudios y planes coordinados, representaron un 14 % del total.



#### Estudios coordinados de la AESAN en colaboración con las CC. AA:

- EC 01 22 MCPD Determinación de ésteres de ácidos grasos de 2- y 3-monocloropropano-1,2-diol (2- y 3- MCPD) y de ésteres glicídicos de ácidos grasos en preparados para lactantes y de continuación
- EC 02 22 TRO Determinación de alcaloides tropánicos en papillas a base de cereales en polvo para lactantes y niños de corta edad que contenga maíz.

Se recibieron un total de 63 muestras para estos estudios distribuidas de la siguiente forma:



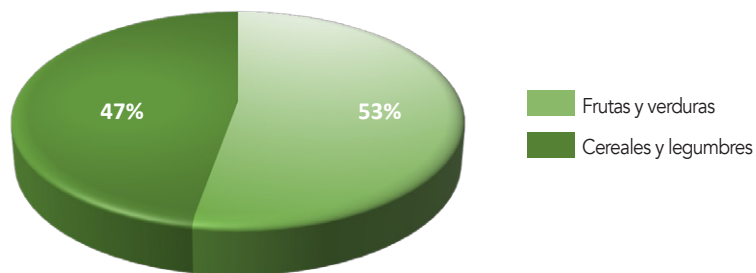
Los informes de resultados de los estudios coordinados del año 2022 se publicarán a lo largo del 2023 a través de la web de la AESAN.

[https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/detalle/estudios\\_propectivos.htm](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/estudios_propectivos.htm)

#### Estudios coordinados en colaboración otras entidades de la AGE:

- EP-DGC 01 22 ECO -Detección de residuos de plaguicidas en productos ecológicos.

A petición de la Subdirección General de Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo (DG de Consumo) y con la colaboración a las autoridades competentes de consumo de las comunidades autónomas, en 2022 se inició el análisis de un total de 53 muestras. Las matrices objeto de estudio fueron frutas y verduras y cereales y legumbres en la siguiente proporción:



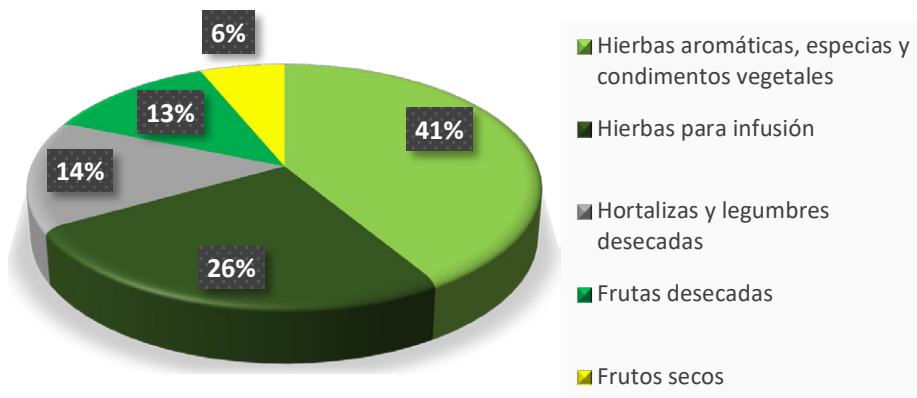
### Planes de control coordinados de alimentos irradiados:

Los Estados miembros en cumplimiento de la Directiva 1999/2/CE (transpuesta por 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 2022, 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 2022 se llevaron a cabo en el CNA los ensayos relativos a 160 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.

Como muestra el gráfico, la mayoría de productos analizados fueron hierbas aromáticas, especias y condimentos vegetales, correspondiendo a un 41 % de las muestras analizadas, seguido de hierbas para infusión (26 %). Del total de 160 muestras, no hubo ninguna no conformidad detectada.

### Nº muestras



### 4.3.3.6. Programa de vigilancia de resistencias antimicrobianas.

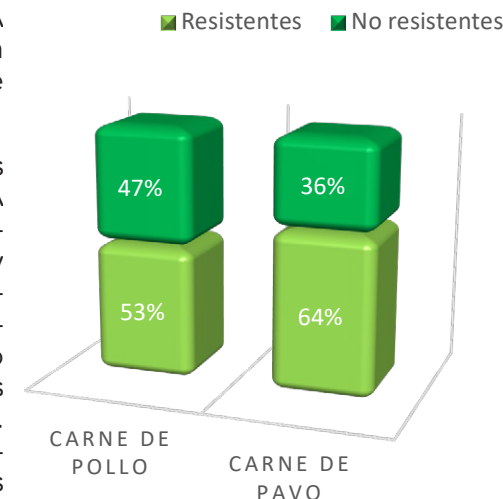
El CNA lleva participando en este programa de vigilancia desde el año 2015 como Laboratorio Nacional de Referencia de resistencias antimicrobianas en alimentos designado por la AESAN OA, siguiendo los requisitos incluidos en la Decisión de Ejecución de la Comisión UE 2020/1729 de la Comisión, relativa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

En el año 2022, el estudio en el CNA se centró en el aislamiento 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 llevó a cabo el análisis para determinar la susceptibilidad a los antimicrobianos para 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.

Este estudio representa el 25 % de las muestras totales recibidas en el CNA durante el año 2022. En total se analizaron 265 muestras de carne de pollo y 133 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.



### 4.3.3. Actividades relevantes como Laboratorio Nacional de Referencia (LNR)

Durante el año 2022 el CNA, además de realizar la actividad analítica, ha ejercido su función como LNR a realizando otras actividades con el fin de dar asistencia a la red nacional de laboratorios de salud pública y a las autoridades competentes.

#### 4.3.3.1. Jornadas de referencia



#### Organización de las Jornadas de Referencia del CNA los días 14 y 15 de junio.

Estas jornadas están dirigidas esencialmente a los laboratorios designados para realizar el control oficial de alimentos y para el personal de las distintas administraciones públicas que participan en actividades de control oficial.

Con una asistencia virtual de más de 500 asistentes, se trataron temas relacionados con todos los campos de actuación del CNA como LNR: microbiología, residuos de medicamentos veterinarios, materiales en contacto con alimentos, plaguicidas, organismos modificados genéticamente, alérgenos, toxinas y contaminantes del procesado.

Para ello, se contó con la participación tanto del propio personal de la AESAN como de ponentes externos procedentes de los laboratorios de referencia de la Unión Europea, ENAC, universidades y otros organismos.

#### 4.3.3.2. 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 del control para la aplicación del Plan Nacional de Control Oficial de la cadena Alimentaria.

En el año 2022 se realizaron importantes acciones relativas a la colaboración en la formación del personal técnico de los laboratorios de control oficial y de otras entidades.



#### **Curso de formación sobre materiales en contacto con alimentos a laboratorios de control oficial.**

A solicitud del Laboratorio de Salud Pública del Ayuntamiento de Madrid, durante el mes de mayo, personal del CNA impartió un curso específico, donde se ha abordó el marco normativo aplicable, las guías europeas de apoyo y otros documentos de referencia, así como una revisión de distintos métodos de ensayo aplicables en el control de la conformidad de los materiales en contacto con los alimentos.



#### **1ª Jornada de Validación de Métodos según el Reglamento 2021/808**

El 17 de mayo se celebró la primera Jornada sobre Validación de Métodos de Análisis según el Reglamento 2021/808, aplicable al ámbito de residuos de medicamentos veterinarios, se discutieron los principales cambios que supone la adaptación al nuevo Reglamento. Fue organizada por los dos Laboratorios Nacionales de Referencia en este ámbito en España: el Laboratorio Central de Sanidad Animal de Santa Fe (MAPA) y el Centro Nacional de Alimentación.



#### **1ª Reunión de la red de laboratorios de control oficial de contaminantes orgánicos persistentes.**

En el mes de julio se llevó a cabo la primera reunión de la red de laboratorios de control oficial de contaminantes orgánicos persistentes (COPs) organizada conjuntamente por el Instituto de Diagnóstico Ambiental y Estudios del Agua (IDAEA) del CSIC (Laboratorio Nacional de Referencia en esta materia designado por AESAN desde 2020), y el Centro Nacional de Alimentación (CNA).

## Grupos de trabajo

Participación en los Grupos de Trabajo Ad hoc: “Enamels” del Comité Europeo de Expertos de Materiales en Contacto con los Alimentos del Consejo de Europa.

Participación en los Grupos de Trabajo Ad hoc: “Metals and Alloys” del Comité Europeo de Expertos de Materiales en Contacto con los Alimentos del Consejo de Europa.

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

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

Participación en el Grupo de Trabajo “Antimicrobial Resistance in Food (European Commission)” organizado por el WG de Resistencias Antimicrobianas de la Comisión Europea.

Participación en la reunión anual de la Red de Laboratorios Europeos de Alérgenos (ENFADL European Network of Food Allergen Detection Laboratories –JRC Joint Research Centre).

Participación en la reunión del Grupo de Trabajo de Laboratorios de Organismos Modificados Genéticamente (OMGs) coordinada conjuntamente por los LNRs de OMGs (LAA Laboratorio Arbitral Agroalimentario, LCV Laboratorio Central de Veterinaria y CNA).

## Guías Técnicas

Durante este año 2022 el laboratorio de Zoosanitarios del CNA, en virtud de lo establecido por ENAC y de sus atribuciones como LNR en el ámbito de las sustancias farmacológicamente activas utilizadas en animales productores de alimentos, se elaboró una GUÍA TÉCNICA, estableciendo una base común que ayude a los laboratorios de ensayo en el proceso de revaluación de validaciones realizadas según DC 2002/657/CE conforme a los requisitos del Reglamento de Ejecución (UE) 2021/808.

Guía LNR: revaluación de validaciones realizadas según DC 2002/657/CE para su adaptación al REC 2021/808, elaborada conjuntamente por el Laboratorio Central de Sanidad Animal de Santa Fe (MAPA) y el CNA. El objetivo principal de este documento es establecer una base común que ayude a los laboratorios de control oficial a adaptar las validaciones de métodos de análisis de residuos de medicamentos veterinarios al nuevo

Reglamento de Ejecución de la Comisión 2021/808. Esta Guía LNR ha sido publicada en la web de la AESAN con la finalidad de que, además, sirva como documento de referencia para ENAC.



MAPA  
DIVISIÓN DE LABORATORIOS DE SANIDAD DE LA  
PRODUCCIÓN AGRARIA  
LABORATORIO CENTRAL DE SANIDAD ANIMAL SANTA FE

*Laboratorios Nacionales de Referencia para residuos de medicamentos veterinarios*

## GUÍA LNR: REVALUACIÓN DE VALIDACIONES REALIZADAS SEGÚN DC 2002/657/CE PARA SU ADAPTACIÓN AL REC 2021/808

Ed.01 (Dic 2022)

Además, el personal del CNA participó en la elaboración de varias guías técnicas publicadas por otros organismos:

- Participación en el Grupo de trabajo para la elaboración de una guía técnica sobre el papel de los LNRs en la investigación de brotes estafilococos coagulasa-positivos y de la enterotoxina estafilocócica. El grupo está liderado por el Laboratorio de Referencia de la Unión Europea para estafilococos coagulasa-positivos ANSES y se desarrolla con representantes de LNRs europeos. El objetivo es diseñar un documento que sirva para recopilar información que incluya datos prácticos desde el punto de vista de los laboratorios
- Elaboración de la Newsletter 3 “Review of Staphylococcal Food Poisoning Outbreaks and valorisation of EURL for CPS network (del periodo de Septiembre a Diciembre 2021). LR-UE de CPS, ANSES.
- Participación en el grupo de trabajo específico organizado por el Laboratorio Europeo de referencia para materiales en contacto con los alimentos (JRC) para la actualización de la guía técnica para ensayos de migración de artículos de cocina, con el objetivo de incluir en la nueva actualización, prevista para 2023, el papel/cartón.

#### 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.

Colaboración con el Laboratorio Nacional de Sanidad Vegetal para dar asistencia técnica para cumplir con requisitos de calidad en la evaluación de los métodos de Listeria en agua de riego.

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

Revisión aplicación informática PNIR y asesoramiento a la Comisión Nacional del PNIR. Configuración de laboratorios: se ha llevado a cabo la revisión de los datos contenidos en la aplicación informática, desarrollada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) para evaluar si los métodos configurados por los laboratorios que participan en el PNIR 2022, cumplen los límites y demás criterios analíticos requeridos para el control de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas en matrices de origen animal.

Reunión de coordinación con el INVIMA (Instituto Nacional de Vigilancia de medicamentos y alimentos, Colombia) para la asistencia técnica y la preparación de una estancia de formación, sobre métodos de ensayo de materiales en contacto con los alimentos, de personal del INVIMA en el CNA.

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

#### 4.3.3.3. 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.

#### A. Organización de ensayos de intercomparación por parte del CNA:

El CNA organizó 13 ensayos de intercomparación en el año 2022, en los que han participado laboratorios designados para realizar el control oficial de la mayoría de las CC. AA. y otros países, tal y como se puede observar en el [anexo VI](#).

#### B. Participación del CNA en ensayos de intercomparación organizados por el Laboratorio Europeo de Referencia por su papel como LNR:

El CNA participó en un total de 30 ensayos de intercomparación organizados por los Laboratorios Europeos de Referencia en el año 2022 ([anexo VII](#)).

#### 4.3.3.4. Colaboración con los Laboratorios Europeos de Referencia.

- Participación en un estudio interlaboratorio para "Identification of monophasic *Salmonella Typhimurium* (1,4,[5],12,i:-)" por PCR ISO/TS 6579-4, para la validación de un método de ensayo de PCR para la tipificación molecular de *Salmonella*, organizado por el LRUE de *Salmonella*, RIVM.
- Participación en un estudio colaborativo internacional organizado por el NACRW Veterinary Residue Working Group para la evaluación de criterios de identificación usando técnicas LC-MS triple cuadrupolo y/o alta resolución: primera ronda en matriz leche y músculo organizada por el EURL de ANSES.
- Colaboración con el Laboratorio Europeo de Referencia de materiales con contacto con los alimentos en las actividades propuestas sobre la interpretación de la regla de estabilidad de los artículos/ materiales plásticos de uso repetidos.

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

Organización de ejercicios de intercomparación coordinados con los laboratorios supervisores designados para realizar el control oficial de triquina. El desarrollo de la actividad se realizó de acuerdo al "Procedimiento para la coordinación de laboratorios designados para control oficial de triquina conforme al Reglamento (UE) 2017/625, relativo a los controles oficiales y otras actividades oficiales" aprobado en Comisión Institucional de 19 de diciembre de 2018. En el año 2022 se organizaron cuatro rondas de ejercicios de intercomparación en el que participaron un total de 264 laboratorios satélites. La organización-coordinación se llevó a cabo con la actuación conjunta del CNA y 20 laboratorios supervisores.

#### 4.3.4. Publicaciones

Durante el año 2022 se realizaron los siguientes materiales gráficos divulgativos destinados a la población en relación con las actividades que se realizan en el CNA.

### CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN (CNA)

Cuidando a la ciudadanía desde el laboratorio



Tríptico donde se detallan las actividades realizadas como Laboratorio Nacional de Referencia y se explica qué es la Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria (RELSA) de cuya coordinación se encarga este laboratorio situado en Majadahonda (Madrid).

[Vídeo informativo para dar a conocer la labor de los laboratorios de referencia de la AESAN: el Centro Nacional de Alimentación y el Laboratorio de Biotoxinas Marinas.](#)



Las publicaciones científico-técnicas publicadas en el CNA durante el año 2022 han sido las siguientes:

- [Characterization of Polyester Coatings Intended for Food Contact by Different Analytical Techniques and Migration Testing by LC-MSn](#)
- [Determination of compounds migrated from epoxy and polyester coatings into canned foods](#)
- [Food and beverage can coatings: A review on chemical analysis, migration, and risk assessment](#)

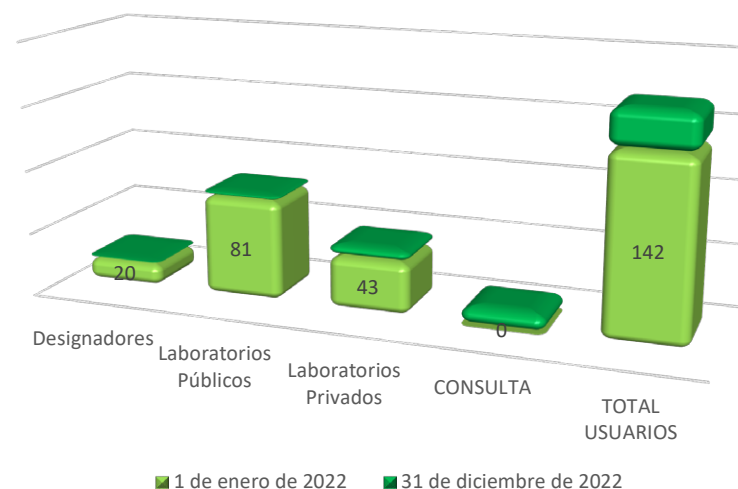
#### 4.3.5. Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria (RELSA)

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 (AA. CC.) de las comunidades autónomas, locales o de la Administración General del Estado y administra la aplicación informática para su gestión.

##### 4.3.5.1. Actividad aplicación RELSA

A 31 de diciembre de 2022 se encuentran dados de alta en RELSA 84 laboratorios públicos, 54 privados, 21 AA. CC. designadoras y 15 usuarios de consulta.

#### Evolución de Usuarios RELSA en 2022



Durante 2022 se dieron de alta 5 laboratorios públicos, 10 privados y 2 AA. CC. locales. Asimismo se dieron de baja en la aplicación 2 laboratorios, uno público y otro privado, debido a suspensiones temporales de la acreditación. Estos laboratorios serán reactivados en la aplicación cuando nos comuniquen la recuperación de la acreditación.

### USUARIOS DADOS DE ALTA Y BAJA EN 2022

ROL		Nº ALTAS	Nº BAJAS
CONSULTA		15	
DESIGNADORES		2	
LABORATORIOS	LABORATORIOS PRIVADOS	10	1
	LABORATORIOS PÚBLICOS	5	1

#### 4.3.5.2. Mejoras acometidas en la aplicación informática en 2022

Durante 2022 se han llevado a cabo numerosas mejoras en la aplicación informática para facilitar la gestión y el manejo por los usuarios, entre otras:

- mejorar la gestión de los analitos que pertenecen a más de un grupo
- acceso de los laboratorios a la oferta completa de los demás laboratorios
- posibilidad de alta de designadores locales
- creación de rol consulta
- mejora de las comunicaciones automáticas y mejora del rendimiento.

En 2022 se mantuvo en vigor y actualizó 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.

#### 4.3.5.3. Reuniones y Jornadas

Para promover la coordinación y colaboración entre los laboratorios oficiales y las AC, así como para informar y conseguir el consenso sobre temas relacionados con la Red, durante 2022 el CNA convocó a los implicados a 2 Comisiones Permanentes de Seguridad Alimentaria (17 de febrero, 24 de mayo), presentó una ponencia en las Jornadas anuales del CNA y continuó con las comunicaciones constantes a los usuarios sobre las novedades existentes.

#### Jornada monográfica de RELSA.

El 30 de mayo se celebró la 3ª Jornada monográfica de la Red de laboratorios de Seguridad Alimentaria, RELSA. El encuentro tuvo lugar de forma virtual y participaron los 151 usuarios de RELSA: 130 laboratorios de seguridad alimentaria (47 privados y 83 públicos) y 21 usuarios designadores.

Durante la jornada se compartió con todos los miembros de la red (laboratorios y autoridades competentes) las últimas novedades incorporadas a la aplicación informática RELSA, que se ha convertido en la herramienta única para que las autoridades competentes designen laboratorios oficiales para realizar análisis en el ámbito de la seguridad alimentaria, de acuerdo al Reglamento (UE) 2017/625.

Fue una jornada enriquecedora al reunir en un único foro a todos los miembros de la red, lo que permitió el diálogo entre las partes, solventando dudas sobre las nuevas funcionalidades de la aplicación, así como intercambiando opiniones sobre dificultades y oportunidades de mejora en la misma.



## 1ª y 2ª Reunión de Redes de Laboratorios

El 27 de julio y el 29 de septiembre se celebraron respectivamente la 1ª y 2ª reunión de aplicaciones informáticas de redes de laboratorios, organizada por el CNA quien invitó a organismos homólogos de otros ministerios (Laboratorio Sanidad Animal Algete, Laboratorio Agroalimentario, MAPA, etc.) con objeto de buscar sinergias en las aplicaciones informáticas de designación de laboratorios.



Viendo la aplicación de Sala08 Webex

Orador: **Teresa Subirana Pascual**

### 1.5 Aprobación nueva versión PNT

1. Repaso de los últimos cambios:
  - 1.1 Tipo de designación (CO, OAO), depende exclusivamente del designador.
  - 1.2 Informe de ofertas analíticas.
  - 1.3 EEB.
  - 1.4 Ensayos y designaciones de residuos de medicamentos de laboratorios públicos en PNIR.
  - 1.5 Aprobación de nueva versión Procedimiento de designación (AC locales).
  - 1.6 Guía de preguntas frecuentes; sigue actualizándose.
  - 1.7 Desde 1 de enero 2022, RELSA es listado único de información.
2. Próximas funcionalidades:
  - 2.1 Mostrar analitos en más de un grupo.
  - 2.2 Rol Consulta.
3. Aclaración de consultas más frecuentes.
4. Principales dificultades de Responsables técnicos y el Gestor (CNA).
5. Principales dificultades de laboratorios y designadores.
6. Oportunidades de mejora.



# Laboratorio Europeo de Referencia de Biotoxinas Marinas

## LABORATORIO DE BIOTOXINAS MARINAS

Nº de asesoramientos técnico/científico a DG SANTE y EFSA	2+2
Nº de consultas tramitadas	50
Nº de laboratorios coordinados	24
Nº de muestras analizadas	3 320
Nº de publicaciones científicas	4
Nº de comunicaciones a Congresos	4
Nº de grupos de trabajo coordinados y Workshops organizados	2 +2
Nº Proficiency Testing Schemes organizados	3
Nº de trabajadores/as	(7 mujeres y 1 hombre)

### 4.4. Laboratorio Europeo de Referencia de Biotoxinas Marinas

Las funciones del Laboratorio Europeo de Referencia de Biotoxinas Marinas (EURLMB) son las referentes al control y seguimiento de las Biotoxinas Marinas, incluyendo además las actividades relacionadas con el control de fitoplancton y del control microbiológico de zonas de producción, las cuales no implican actividad técnica en el laboratorio según establece la normativa europea de aplicación.

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

El EURLMB coordina las actividades programadas dentro de la red de Laboratorios Nacionales de Referencia de la Unión Europea (EU NRLs), proporciona apoyo en la implementación y validación de métodos oficiales y alternativos y procura asistencia técnica y asesoramiento sobre los métodos de referencia incluidos en la Legislación Europea.

En 2022 se respondieron 50 consultas relacionadas con la asistencia técnica y asesoramiento sobre los métodos de referencia y alternativos a los EU NRLs.



Begoña  
Ben Gigirey  
Directora Técnica del  
Laboratorio Europeo  
de Referencia de  
Biotoxinas Marinas

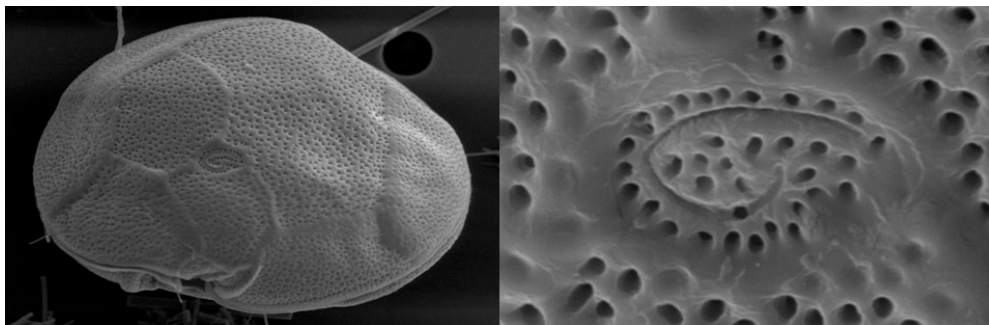
El Laboratorio también atiende consultas recibidas desde los NRLs y laboratorios de terceros países (estos últimos siempre y cuando la Comisión Europea lo considere adecuado) sobre aspectos relacionados con el análisis de biotoxinas marinas, tareas de armonización del control de fitoplancton, del control microbiológico de las zonas de producción y tareas de armonización de prácticas para el control de las biotoxinas marinas.

#### 4.4.2. **ASESORAMIENTO Y SOPORTE CIENTÍFICO**

En 2022 se dio soporte a la EFSA y a DG SANTE de la Comisión Europea sobre temas relacionados con metodologías para el análisis de biotoxinas marinas. El EURLMB organizó, a petición de la Comisión Europea, un curso de formación de 4 días para personal de DG SANTE sobre los análisis de biotoxinas marinas con los métodos de referencia de la UE y sobre controles de calidad relacionados con los mismos.

Se creó un Grupo de Trabajo sobre detección de fitoplancton nocivo y productor de biotoxinas marinas mediante herramientas moleculares. En él participan los EU NRLs que habían mostrado interés en dicha propuesta, así como expertos externos. El objetivo es mejorar las técnicas que se utilizan en los laboratorios de monitoreo para detección e identificación de especies responsables de episodios tóxicos.

Por otra parte, se organizó un Grupo de Trabajo de Toxinas Emergentes con expertos de los EU NRLs y externos. En el grupo de trabajo se trataron temas sobre varios grupos de toxinas emergentes y se resaltó la importancia de potenciar los estudios sobre ciguatoxinas y tetrodotoxinas.



La ciguatera es una intoxicación alimentaria por consumo de pescado contaminado con toxinas producidas por microalgas (p.ej. dinoflagelados del género *Gambierdiscus*, en la imagen), propias de aguas cálidas en latitudes tropicales. Sin embargo, su distribución geográfica está en aparente expansión. En la última década se han registrado casos de ciguatera por consumo de peces capturados en las Islas Canarias y Selvagens (Portugal).

#### 4.4.3. **ENSAYOS DE APTITUD**

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



En 2022 se organizaron ensayos de aptitud para los tres grupos de biotoxinas, lipofílicas, paralizantes y amnésicas, con participación de 20 EU NRLs con actividad en el campo de las biotoxinas. La mayoría de los resultados reportados por los EU NRLs fueron satisfactorios. Sin embargo, hubo 2 resultados no satisfactorios en el ensayo de aptitud de toxinas amnésicas, 5 en el de paralizantes y 7 en el de lipofílicas. En el caso de laboratorios que obtuvieron resultados no satisfactorios se hizo un seguimiento de su evaluación de resultados, sus acciones correctivas y se procedió al envío de muestras para reanalizar en los casos necesarios. En estos ensayos participaron también 3 países terceros.

#### 4.4.4. GUÍAS DE REFERENCIA

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

Este año se coordinó la revisión final de la guía de biotoxinas marinas por medio de reuniones virtuales con los expertos implicados en su redacción. La versión final de la guía fue aceptada por los expertos participantes y sometida a la Comisión Europea.

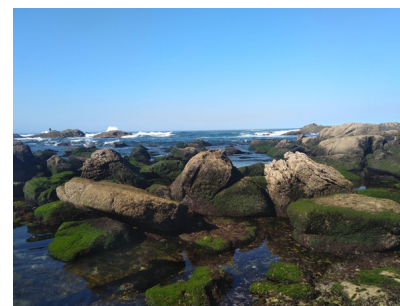
#### 4.4.5. DESARROLLO DE METODOLOGÍAS ANALÍTICAS

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

Este año se trabajó en la inclusión de toxinas emergentes del grupo de las iminas cíclicas en la técnica de determinación de toxinas lipofílicas empleada en el laboratorio. La disponibilidad de nuevos materiales de referencia, de pinnatoxina G, gymnodimina A y dos espirólidos, hizo posible que se pudieran incluir en el método de análisis y que se pudieran analizar en muestras de control y de investigación.



En 2022 se procedió al análisis de unas 250 muestras de invertebrados marinos y peces que no son vectores tradicionales de las biotoxinas marinas. Estos estudios se realizan conjuntamente con el IEO-CSIC (en el marco de los proyectos PRIMROSE y DESCARSEL) con la finalidad de evaluar su posible contaminación por dichas biotoxinas y su potencial riesgo para el consumidor. En la mayoría de las muestras analizadas no se detectaron biotoxinas marinas reguladas. Lo más reseñable fue la presencia de iminas cíclicas (espirólidos y pinnatoxinas) en muchas de las muestras analizadas y la detección de toxinas paralizantes en algunas muestras de orejas de mar y cangrejos.

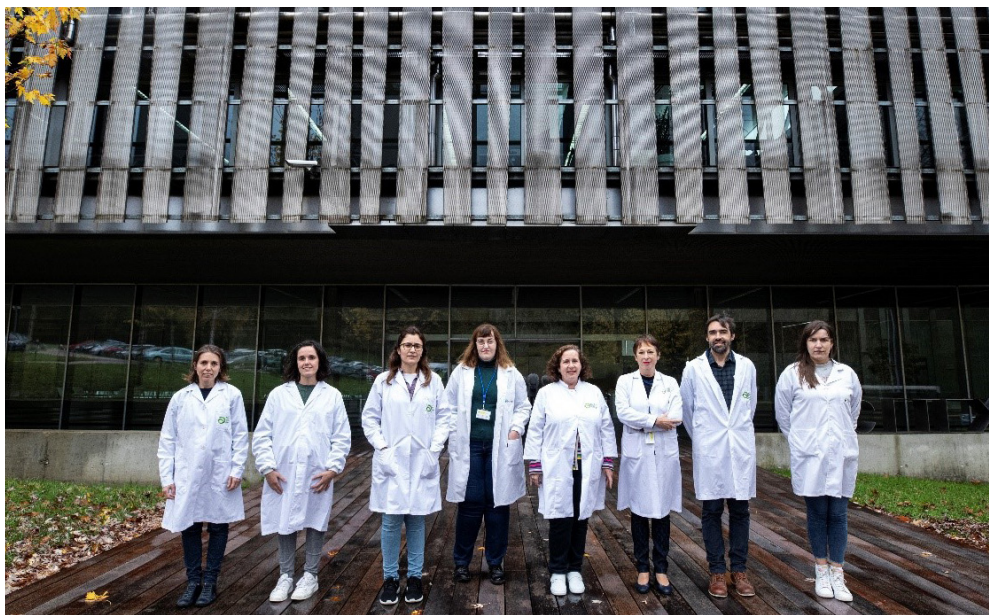


**PRIMROSE:** Predicción de Riesgos e Impactos de eventos dañinos en el sector acuícola; EU INTERREG Atlantic Area (2018-2023).

**DESCARSEL:** Reducción de descartes y obligación de desembarque en pesquerías españolas en aguas atlánticas europeas; FEMP, IEO-CSIC en coordinación con S.Gral. de Pesca del MAPA.

#### 4.4.6. REUNIONES

En 2022 se organizaron dos reuniones de coordinación de los EU NRLs/EU-RLMB. La primera fue en febrero para presentar la nueva plantilla y estructura del EURLMB. La segunda, celebrada en octubre, fue la reunión anual de evaluación de tareas realizadas y planificación de actividades para 2023.



#### 4.4.7. PUBLICACIONES Y COMUNICACIONES A CONGRESOS

Se publicaron 4 trabajos científicos en revistas internacionales revisadas por pares especializadas en el campo de las biotoxinas marinas y/o fitoplancton productor de dichas toxinas, disponibles en abierto en los siguientes enlaces:

- Arteaga-Sogamoso y col.  
(Front. Mar. Sci.: <https://doi.org/10.3389/fmars.2022.973250>).
- Le Gac y col.  
(Env. Microbiol.: <https://doi.org/10.1111/1462-2920.16257>).
- Nogueira y col.  
(Ecol. Ind.: <https://doi.org/10.1016/j.ecolind.2022.108790>).
- Ruiz-Villareal y col.  
(Front. Mar. Sci.: <https://doi.org/10.3389/fmars.2022.791329>).

Además, se participó en dos congresos internacionales relacionados con dichos campos y se presentaron 4 comunicaciones científicas en los mismos, que se detallan a continuación:

#### 1) XIV Reunião Ibérica sobre Microalgas Nocivas e Biotoxinas Marinhas (REDIBAL), 1-3rd June 2022 (Lisboa).

- Rossignoli, A.E., Ben-Gigirey, B., Garrido, S., Rodríguez, F., Mariño, C., Martín, H., Cid-Moure, M., Barreiro-Miranda, M., Blanco, J. Lipophilic and Amnesic Shellfish Poisoning Toxins in Marine Invertebrates from the Galician Coast.
- Cruz, E.R., Nolasco, R., Dubert, J., Moita, T., Rodríguez, F., Sobrinho-Gonçalves, A., Oliveira, P.B., Padín, X.A. Transport pathways of *Dinophysis acuta*: from Portugal to Galician Rias Baixas.
- Rial, P., Vázquez, J.A., Reguera, B., Riobó, P., Rodríguez, F. Tolerancia ao estrés por temperatura e salinidade de tres especies de *Dinophysis* en cultivo.

#### 2) 12th International Conference on Modern and Fossil Dinoflagellates (DINO12). 4-8th July 2022 (Las Palmas de Gran Canaria).

- Riobó, P., Pazos, Y., Loures, P., Rodríguez, F., Figueroa, R.I. Detection of palytoxin-like toxicity in *Ostreopsis* cf. *siamensis* from the Cantabrian coast.

# NUTRICIÓN, ACTIVIDAD FÍSICA Y PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD

- 5.1. *ACTIVIDADES DEL OBSERVATORIO DE LA NUTRICIÓN Y DE ESTUDIO DE LA OBESIDAD*
- 5.2. *ACCIONES PARA FACILITAR OPCIONES Y ENTORNOS MÁS SALUDABLES Y TRANSFORMAR EL ENTORNO OBESOGÉNICO*
- 5.3. *PREMIOS NAOS*
- 5.4. *COORDINACIÓN CON OTROS DEPARTAMENTOS MINISTERIALES, COMUNIDADES AUTÓNOMAS Y ORGANISMOS INTERNACIONALES*
- 5.5. *PUBLICACIONES*

Almudena

Rollán Gordo  
Subdirectora General  
de Nutrición

<b>NUTRICIÓN /OBSERVATORIO N Y O</b>	Nº de estudios y trabajos técnicos	4
	Nº de publicaciones	6
	Nº de actuaciones con población infantojuvenil	5
	Nº de consultas tramitadas	25
	Nº de trabajadoras	10



Almudena  
Rollán Gordo  
Subdirectora General  
de Nutrición

# NUTRICIÓN, ACTIVIDAD FÍSICA Y PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD

## ¿En qué consiste la Estrategia NAOS y qué objetivos tiene?

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

Desde su inicio, las acciones impulsadas en el marco de la Estrategia han tenido entre sus objetivos empoderar a las personas consumidoras para modificar sus hábitos alimentarios, incidiendo al mismo tiempo sobre los entornos alimentarios, para hacerlos más favorables a un estilo de vida saludable.

## ¿Qué iniciativas se han desarrollado en el marco de esta estrategia durante 2022?

Puesto que la [Comisión EAT Lancet](#) señala tanto a los sistemas alimentarios, como de transporte y urbanos como motores sistémicos para combatir la obesidad, a lo largo de 2022 las iniciativas desarrolladas en el marco de la Estrategia se han dirigido a modificar el entorno ambiental y alimentario, para favorecer directa o indirectamente las opciones saludables, de modo que las personas consumidoras dispongan, accedan y consuman una alimentación más nutritiva, segura y sostenible tomando como base el patrón de Dieta Mediterránea.

Por ello, entre las distintas líneas de trabajo llevadas a cabo desde la Estrategia en 2022, merece la pena destacar la elaboración de unas recomendaciones dietéticas saludables y sostenibles complementadas con recomendaciones de actividad física para la población española, que tienen como base un informe previo del Comité Científico de la AESAN. Bajo el lema "Come Sano, Muévete y Cuida tu Planeta", estas recomendaciones pretenden promover una dieta saludable y medioambientalmente sostenible y la práctica de actividad física para alcanzar un estado de salud óptimo en la población española.

También en el año 2022 y ante el aumento de precios de los alimentos, se elaboró una guía para conformar una "cesta de la compra" de productos esenciales nutricionalmente de calidad, saludables y sostenibles.

## ¿Con qué herramientas contamos para hacer frente a los nuevos retos que se nos presentan en materia de nutrición?

El conocimiento científico, la evaluación de las medidas implementadas, la coordinación con otras administraciones, las sinergias con todos los actores implicados en la lucha contra la obesidad y la alineación de las políticas con otras estrategias implantadas en el contexto internacional y europeo, permitirán hacer frente a los nuevos retos que se plantean en un contexto caracterizado por la guerra de Ucrania y la crisis económica.

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

El Observatorio de la Nutrición y Estudio de la Obesidad, en adelante el Observatorio, se crea al amparo de la Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición, como un sistema de información para conocer la situación nutricional y la evolución de la obesidad de la población española. Persigue ser una plataforma dinámica, capaz de ofrecer, producir, aglutinar y recopilar datos y evidencias sobre la nutrición, la actividad física, el sobrepeso y la obesidad y sus determinantes.

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

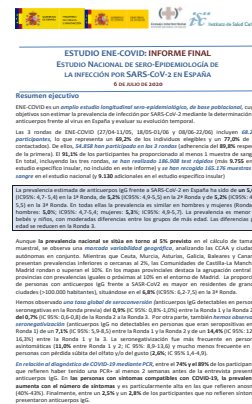
Las Actividades del Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad durante 2022, han sido las siguientes:



### Informe sobre Obesidad y pobreza infantil. Radiografía de una doble desigualdad. (informe extenso).

Este informe recoge de forma resumida un análisis del Estudio ALADINO 2019 en escolares de 6 a 9 años, desde una perspectiva de género y desigualdad socioeconómica, en tres dimensiones: las condiciones socioeconómicas del hogar, los hábitos de vida y el entorno.

Esta previsto publicar en 2023 un informe detallado de los datos analizados y los resultados obtenidos.



### Estudio de situación ponderal de la población española a partir del estudio ENE COVID.

En 2022 se iniciaron los trabajos para la elaboración de sendos informes de evaluación de la situación ponderal de la población española infantil y adulta a partir el estudio nacional ENE COVID, realizados de forma conjunta entre el Centro Nacional de Epidemiología y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Los informes presentarán información de la prevalencia de obesidad y sobrepeso y sus factores asociados en la población menor de 18 años y de la población adulta en España en 2020, detalladas según las principales variables sociodemográficas y la distribución geográfica.



### Actualización de la información sobre obesidad en base al Conjunto mínimo de indicadores de la Estrategia NAOS

Los indicadores que se muestran en la web del Observatorio están basados en el documento "Evaluación y seguimiento de la Estrategia NAOS: conjunto mínimo de indicadores", producto de un trabajo colaborativo entre la AESAN y representantes de diversas administraciones e instituciones del sector público y privado.

La actualización realizada en 2022 se llevó a cabo con los datos más recientes disponibles para cada indicador, siendo especialmente relevantes la creación de un nuevo indicador para estimar la prevalencia de exceso de peso (sobrepeso + obesidad) tanto en población adulta como en menores de 18 años.

Además, en 2022 el Observatorio elaboró las siguientes publicaciones que pueden consultarse en el [anexo VIII](#)

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

### 5.2.1. Fomentar una alimentación saludable y sostenible en centros educativos y otros centros dependientes de las administraciones públicas.

**Protocolo de criterios mínimos comunes para la evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares: menús escolares, máquinas expendedoras de alimentos y bebidas y cafeterías.** [Programa 16 del PNCOCA 2021-2025](#): En marzo de 2022, la Comisión Institucional de la AESAN aprobó este documento con el objetivo de ayudar a la aplicación uniforme en todo el territorio del Programa 16 del PNCOCA. En colaboración con la Subdirección General de Control Oficial y Alertas se preparó el [Informe 2021 de aplicación del Programa 16](#).

**Proyecto de real decreto por el que se establecen normas de desarrollo de los artículos 40 y 41 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 los artículos 40 y 41 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

**Guía de Escuelas Promotoras de Salud.** Participación en el grupo de trabajo, coordinado por el Ministerio de Sanidad y el Ministerio de Educación, dirigida a la elaboración de una guía que sirve de herramienta para facilitar que los centros educativos emprendan el camino que sirva para transformarse en Escuelas Promotoras de Salud (EPrS).

### 5.2.2. Impulsar la mejora en la composición de alimentos y bebidas procesados. Reformulación.

**Evaluación final del Plan de Colaboración para la Mejora de la Composición de Alimentos y Bebidas y Otras Medidas 2020.** Continuando con el objetivo de dar transparencia a todo el proceso de implementación y evaluación del Plan de colaboración para la mejora de la compo-

sición de alimentos y bebidas 2020 (en adelante PLAN), la AESAN publicó a principios del 2022 el [Informe preliminar de la evaluación final del cumplimiento de los acuerdos del plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020](#). Este informe preliminar muestra el alcance de la evaluación final del PLAN, en cuanto al número de empresas participantes, categorías y productos evaluados para los distintos sectores, así como centros, establecimientos y máquinas de distribución automática implicadas.

Como resultado de todo este proceso, a finales del 2022 la AESAN publicó el [Informe de la Evaluación Final del Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas 2020](#). Los resultados de la evaluación del PLAN permiten constatar el impacto de las medidas de reformulación en la mejora de la composición de los alimentos envasados y de la oferta alimentaria fuera del hogar. Así mismo, permiten establecer las bases para la continuidad de las políticas de reformulación, partiendo de un conocimiento profundo y compartido, logrado por todos los actores implicados.

Globalmente, el grado de cumplimiento de las medidas del PLAN fue alto. Se alcanzó el objetivo establecido en 110 de las 132 medidas con objetivos evaluables incluidas en el PLAN, es decir, el cumplimiento ha sido del 83%. Por otro lado, en 31 de las 60 medidas con un objetivo de implementación, más del 75% de las empresas declararon haber cumplido, lo que supone un 52 % de cumplimiento. En cuanto a los objetivos de reducción de nutrientes, se alcanzó un cumplimiento del 99 %.





### 5.2.3. Publicidad de alimentos y bebidas dirigida a menores.

- **Seguimiento del Código de Autorregulación de la Publicidad de Alimentos dirigida a menores, prevención de la obesidad y salud (Código PAOS).** El vigente Código PAOS establece un conjunto de reglas éticas que guían a las compañías adheridas al mismo en el desarrollo, ejecución y difusión de sus mensajes de publicidad de alimentos y bebidas dirigidos a menores para evitar una excesiva presión publicitaria sobre ellos. Actualmente, 43 empresas de los sectores de la fabricación, distribución, hostelería y restauración moderna están adheridas al Código PAOS 2012. La eficacia y funcionamiento del Código se realiza a través de una Comisión de seguimiento en la que están representados todos los sectores implicados. El informe de seguimiento presentado por AUTOCONTROL, refleja la actividad desarrollada durante el año 2022.
- **Borrador de real decreto sobre regulación de la publicidad de alimentos y bebidas dirigida al público infantil.** Para dar cumplimiento a las exigencias de la Directiva (UE) 2018/1808, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 14 de noviembre de 2018, y a las recomendaciones de la OMS, desde la AESAN se propuso actualizar el código PAOS mediante la incorporación de un modelo de perfiles para restringir la publicidad de alimentos y bebidas dirigidos a menores. Ante la falta de acuerdo, y tras el anuncio por parte del Ministerio de Consumo de adoptar un real decreto que estableciera la prohibición de la publicidad de determinados productos con un contenido elevado en determinados nutrientes perjudiciales para la salud, desde la AESAN se ha prestado apoyo técnico para la definición de los criterios nutricionales a incluir en el proyecto de real decreto.

### 5.2.4. Etiquetado frontal:

Existen en la Unión Europea distintos sistemas de etiquetado nutricional en la parte frontal de los envases, siendo uno de ellos el modelo Nutri-Score.

Aunque en España no se ha implementado de forma oficial ninguno de ellos, España participa activamente en los órganos de Gobernanza de [Nutri-Score](#) junto con Francia, Alemania, Luxemburgo, Bélgica, Suiza y Países bajos, a través del comité de dirección formado por representantes de los mencionados países y del comité científico integrado por científicos expertos en nutrición y epidemiología.

En 2022 se han celebrado reuniones periódicas del Comité Científico y del Comité de Dirección. En el mes de diciembre se publicó un [Informe de actualización del algoritmo Nutri-Score](#) para alimentos envasados sólidos.

#### Comité de Dirección de Nutri-Score

Reúne a representantes de las autoridades nacionales encargadas de la implementación de Nutri-Score en cada país.

Su objetivo es asegurar y facilitar el correcto uso de Nutri-Score por parte de los operadores de empresas alimentarias, llegar a las pequeñas empresas y establecer un vínculo con las personas consumidoras, mediante la aplicación de procedimientos eficaces y comunes.

#### Comité Científico de Nutri-Score

Encargado de evaluar, a petición del Comité de Dirección, las posibles evoluciones del sistema Nutri-Score para mejorar la salud de las personas consumidoras, incluida la sinergia con las recomendaciones nutricionales de los países que forman parte de la actual estructura de gobernanza de Nutri-Score.

### 5.2.5. Promover una alimentación saludable y sostenible en población general.

Se elaboraron unas nuevas Guías dietéticas saludables y sostenibles para la población española, complementadas con recomendaciones de actividad física, basadas en el informe de recomendaciones elaborado por el Comité Científico de la AESAN.

Con estas recomendaciones se promueve un patrón de dieta variada y equilibrada caracterizado principalmente por un mayor predominio de alimentos de origen vegetal y una menor presencia de alimentos de origen animal, en línea con el patrón de dieta mediterránea, que a su vez contribuye a reducir el impacto medioambiental del sistema alimentario.

Estas recomendaciones se plasmaron en la campaña institucional “[COME SANO, MUÉVETE Y CUIDA EL PLANETA](#)” la cual también incluye como material didáctico [El Plato de alimentación saludable](#).

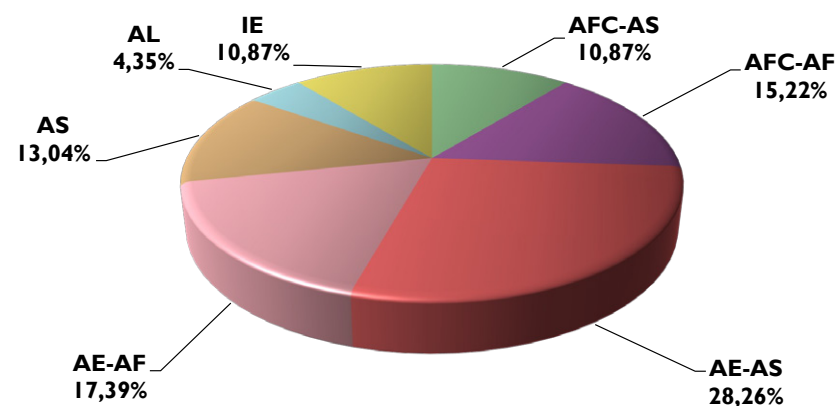


### 5.3. PREMIOS ESTRATEGIA NAOS

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

El 25 de abril de 2022, se reunió mediante videoconferencia, el **Jurado encargado de proponer el fallo de los XV Premios Estrategia NAOS (edición 2021)**, en conformidad con la [Resolución de 21 de septiembre de 2021, de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, por la que se convoca la edición 2021 de los Premios Estrategia NAOS](#).

Para estos XV Premios Estrategia NAOS, se recibieron un total de **46 solicitudes** para las distintas modalidades de premios, 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 por la AESAN, según los criterios de valoración establecidos en las bases reguladoras de los premios. Se seleccionaron 25 **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 la relación de premiados y accésits de esta **XV edición de los Premios Estrategia NAOS**, tal y como figura en la [Resolución de 25 de mayo de 2022](#), por la que se conceden los XV Premios Estrategia NAOS, edición 2021 y que figuran en el [anexo IX](#).

Toda la información sobre la XV edición de los Premios Estrategia NAOS está disponible en la página web [AESAN > Nutrición > Premios NAOS 2021](#).

El **28 de noviembre de 2022**, tuvo lugar la [XIV Convención NAOS y acto de entrega de los XV Premios Estrategia NAOS](#) con la presencia del Ministro de Consumo, el Presidente de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) y Secretario General de Consumo y Juego, y la Directora Ejecutiva de la AESAN.



**Convocatoria de los XVI Premios Estrategia NAOS, edición 2022.** El día 14 de julio de 2022 se publicó en el B.O.E nº 168 la [convocatoria de los XVI Premios Estrategia NAOS, edición 2022](#) mediante la Resolución de 6 de julio de 2022, de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Ministerio de Consumo. Los Premios Estrategia NAOS 2022 serán fallados en 2023 por un Jurado según el procedimiento establecido en el BOE.

### 5.3.1. CONVENCIÓN NAOS

El 28 de noviembre de 2022, tuvo lugar la XIV Convención NAOS en la sede central de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (**AESAN**). La conferencia inaugural estuvo a cargo de D. Marco Springmann, investigador senior en sostenibilidad ambiental y salud pública en el Departamento de Salud Pública y el Programa Oxford Martin para el Futuro de la alimentación de la Universidad de Oxford con la intervención, "Adaptación de los sistemas alimentarios y recomendaciones dietéticas para cumplir con la salud pública y objetivos de sostenibilidad ambiental".

Dicha conferencia fue seguida de una mesa redonda moderada por Isabel Peña-Rey, Directora Ejecutiva de la **AESAN** titulada "Cómo facilitar una alimentación saludable y sostenible, en la que intervinieron: M<sup>ª</sup> Antonia Font, Directora General de Salud Pública y Participación de la Consejería de Salud y Consumo de Islas Baleares, que explicó el papel de las administraciones públicas en este ámbito; Paola Hernández Oliván, técnica de proyectos de Mensa Cívica, que trasladó la experiencia de su organización en la compra pública y el papel de la sociedad civil en este tema; Idoia Marquiegui, como Directora de Medio Ambiente, Calidad y Seguridad Alimentaria de ANGED, que centró su intervención en las actuaciones puestas en marcha desde la distribución para la reducir el desperdicio alimentario y la generación de residuos.



## 5.4. COORDINACIÓN CON OTROS DEPARTAMENTOS MINISTERIALES, COMUNIDADES AUTÓNOMAS Y ORGANISMOS INTERNACIONALES

### 5.4.1. Colaboración con el Alto Comisionado contra la Pobreza Infantil

#### Proyecto “Obesidad y Pobreza Infantil (ALADINO-OPI)”

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

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

#### Plan Nacional de Obesidad Infantil

Como respuesta al compromiso del Gobierno en la lucha contra la obesidad infantil, desde Presidencia del Gobierno se decidió impulsar los trabajos para la elaboración de un Plan Nacional para el abordaje integral de este problema y coordinado por el Alto Comisionado contra la Pobreza infantil.

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

### 5.4.2. Coordinación con las Comunidades Autónomas: Comisión Permanente de Nutrición

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

- **Seminario de intercambio de experiencias en el ámbito del control oficial de la oferta alimentaria en centros escolares.** En abril de 2022, y en el seno de la CPN, se organizó un seminario en el que se presentó el Protocolo de criterios mínimos para la evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares y se trasladó la experiencia en este ámbito de las Comunidades Autónomas de Andalucía, Castilla-La Mancha, Comunidad Valencia, Cataluña y Murcia. Tuvo un total de 187 asistentes.
- **Reunión monográfica de la CPN.** En julio de 2022 tuvo lugar una reunión monográfica de la CPN para presentar y discutir el borrador del real decreto de alimentación en centros escolares.

### 5.4.3. Colaboración con grupos de trabajo de la OMS

- Como miembro activo de COSI, la AESAN participó en todas las actividades desarrolladas durante 2022: 4 reuniones, colaboración en el número especial de la revista Obesity Reviews titulado “From Data to Action: Combatting Childhood Obesity in Europe and Beyond” y como autores principales en varios artículos científicos en el marco de la iniciativa COSI.
- **Red de acción europea para la sal ESAN (European salt Action Network).** Se creó bajo los auspicios de la OMS y con el apoyo de la Agencia de Normas Alimentarias del Reino Unido (FSA, Food Standards Agency) y promueve la armonización de los programas de reducción del consumo de sal en los países de Europa. Participan 23 países de la región europea de la OMS y actualmente está liderada por Suiza. En el 2022 se publicó el informe de la decimotercera reunión que tuvo lugar en septiembre de 2021 de forma virtual. Durante la última reunión celebrada en septiembre de 2022, la AESAN presentó las principales políticas que se están llevando a cabo en España para reducir el consumo de sal en la población.

- **Red de acción para iniciativas de reducción de azúcares y calorías (SCNA, Sugar and Calorie reduction Network Action).** En 2022 la Oficina de la región europea de la OMS lanzó la red para iniciativas de reducción de azúcares y calorías, con el fin de promover dietas más saludables y reducir el sobrepeso y obesidad en la región europea de la OMS. La Red reúne a responsables políticos y expertos en salud de los 53 Estados miembros de la Región, incluida España, para estudiar formas de reducir el azúcar y las calorías, respetando los sistemas alimentarios y las tradiciones alimentarias nacionales, así como el entorno normativo. El Reino Unido dirigirá la Red durante los tres primeros años. La AESAN participó en la primera reunión que tuvo lugar en octubre de 2022.

#### 5.4.4. *Colaboración intersectorial. El Observatorio de Nutrición y de Estudio de la Obesidad*

El Pleno del Observatorio celebró su reunión anual el 11 de noviembre de 2022, con la presencia de su Presidente, el Dr. Fernando Rodríguez Artalejo. Durante la reunión se presentaron los resultados de los distintos informes y estudios desarrollados a lo largo del año.

#### 5.4.5. *Colaboración Institucional con el Ministerio de Sanidad.*

La AESAN participa en las actividades y reuniones de los Comités Institucionales de la Estrategia de Salud Cardiovascular, Estrategia de Promoción y Prevención y Estrategia de Cáncer.

## 5.5. **PUBLICACIONES:**

[Estudio cualitativo sobre las percepciones en alimentación, prácticas alimentarias y hábitos de vida saludables en población adolescente.](#)



Estudio participativo multicéntrico, en escolares de 12 a 14 años, de cuatro Institutos de Educación Secundaria, distribuidos en 4 municipios.

Los objetivos del estudio fueron: conocer las percepciones en alimentación saludable en la adolescencia temprana; identificar las barreras y elementos facilitadores que determinan las prácticas alimentarias y hábitos de vida saludable de los escolares y comprender la perspectiva de la población adolescente para garantizar su participación en el diseño de políticas públicas.

## Criterios para la autorización de campañas de promoción alimentaria, educación nutricional o promoción del deporte o actividad física en escuelas infantiles y centros escolares

**Son de aplicación a campañas y/o programas cuya finalidad última sea educar, formar, fomentar y/o concienciar en hábitos saludables de alimentación y/o actividad física, dirigidas a población escolar, y que se realizan en el ámbito escolar definido, promovidas y/o financiadas por entidades públicas o privadas.**

**También se aplican a las actividades complementarias desarrolladas fuera del recinto escolar en el contexto de estas campañas o programas.**

Criterios para la autorización de campañas de promoción alimentaria, educación nutricional o promoción del deporte o actividad física en escuelas infantiles y centros escolares, cuyo objetivo sea promover una alimentación saludable, fomentar la actividad física y prevenir la obesidad

Documento de consenso del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud (2015)  
En desarrollo del artículo 107 de la Ley 17/2011, de 3 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición.  
Con el apoyo de las Consejerías de Sanidad y de Educación de las CC. AA. y del Ministerio de Educación

[https://www.aesan.gob.es/AEGOSAN/docs/documentos/nutricion/educacion/criterios\\_autorizacion.pdf](https://www.aesan.gob.es/AEGOSAN/docs/documentos/nutricion/educacion/criterios_autorizacion.pdf)

### CRITERIOS PARA LA AUTORIZACIÓN

No se realizará publicidad de ninguna marca comercial ni se distribuirán al alumnado productos, incentivos o regalos con marcas, logotipos o referencias publicitarias, en ninguna actividad o material.

Se podrán distribuir o degustar alimentos como frutas, hortalizas y/o aquellos otros alimentos cuya distribución se considere oportuna en el ámbito de cada CC. AA., dando prioridad a los que, basados en la evidencia disponible y en el consumo objetivo del ámbito territorial, sean susceptibles de actuación en el contexto de una dieta saludable.

Siempre que las condiciones organizativas, de seguridad alimentaria o las instalaciones del centro lo permitan, los alimentos o bebidas que se utilicen en las campañas promocionadas, no llevarán marcas, y se colocarán para su consumo y/o degustación en recipientes o botes sin ninguna marca en particular.

El equipo directivo informará a todos los miembros de la comunidad educativa.

Con carácter complementario se podrá adjuntar una nota informativa o folleto con las características principales del programa y la información sobre quien lo promueve y/o financia.

Ninguna campaña, actividad y/o material incluido en la iniciativa autorizada debe inducir a error, ni ser ambigua ni engañosa.

### PROCEDIMIENTO

Las campañas deben ser previamente autorizadas por la autoridad educativa competente, previo informe de evaluación de la autoridad sanitaria.

Se establecerá un procedimiento ágil entre las autoridades competentes de educación y sanidad de las comunidades autónomas, en la forma que se determine en cada una de ellas.

La autoridad educativa informará a los centros educativos de su comunidad autónoma de las campañas que se autoricen, de la forma que se determine, y de las empresas o entidades que promuevan o financien dichas iniciativas. Se informará también de las solicitudes no autorizadas.

### TIPO DE INFORMACIÓN UTILIZADA

No inducirá ni a error ni confusión a los escolares de los centros educativos.

Estará basada en la evidencia científica.

Será actualizada y coherente con las recomendaciones nutricionales y de actividad física de la Estrategia NAOs, Consejerías de Sanidad de las CC. AA., o de otras políticas de las CC. AA. en este ámbito.

No promocionará el consumo de sal, grasas saturadas, grasas trans o azúcares añadidos.

Tendrá en cuenta aspectos relacionados con la diversidad (de género, etnia, posibles discapacidades, estatus socioeconómico...), la equidad, el respeto, las cuestiones culturales y medioambientales, la sostenibilidad alimentaria, reflejando la sociedad plural y contemporánea actual.

No contendrá imágenes que puedan inducir a discriminación por razones de peso.

GOBIERNO DE ESPAÑA | MINISTERIO DE CONSUMO | AEGOSAN

estrategia **naos**  
¡come sano y muévete!

Consulta toda la información en [www.aesan.gob.es](http://www.aesan.gob.es) | NPO: 069-22-004-0

## GUÍA DE PRODUCTOS ESENCIALES PARA UNA CESTA DE LA COMPRA NUTRICIONALMENTE DE CALIDAD, SALUDABLE Y SOSTENIBLE

En este documento se presenta una propuesta de productos esenciales saludables, frescos y procesados, para conformar una cesta de la compra nutricionalmente de calidad, saludable y sostenible. La lista de productos seleccionados se recoge en el **Anexo I**.

Para la elaboración de esta propuesta se ha tenido en cuenta:

- Informe del Comité Científico de AESAN sobre Recomendaciones dietéticas sostenibles y las particularidades de la dieta mediterránea.
- Trabajos previos de esta Agencia con otros organismos, en relación con el suministro de alimentos a personas desfavorecidas.
- Trabajos previos sobre fiscalidad saludable.

En la selección se han tenido en cuenta estas recomendaciones y trabajos, tanto para la distribución de los productos en las tres comidas diarias -desayuno, comida y cena, contemplando también la posibilidad de emplear alguno de ellos como tentempié-, como en el modo de consumo, para completar una ingesta diaria nutricionalmente equilibrada por grupos de alimentos saludables.

Por tanto, la propuesta de productos esenciales en la lista de la compra incluye recomendaciones para los siguientes grupos de alimentos (en **negrita** los grupos de alimentos cuya producción tiene menor impacto ambiental):

- Hortalizas y frutas**, que deben constituir la principal ingesta diaria en las tres comidas, y también como tentempié saludable. Son preferibles las de temporada, y las hortalizas, tanto frescas como congeladas.
- Cereales** (pan, arroz, pasta...), que se consumen a diario y se recomienda que sean *integrales*, teniendo en cuenta que suponen un aporte importante de energía.
- Las **patatas y otros tubérculos** se pueden consumir a diario, pero su aportación nutricional es muy limitada, por lo que se recomienda que se limite, dado que su principal aportación es calórica.
- Respecto a las fuentes de **proteínas**, tanto animales como vegetales, hay una amplia gama de alimentos a contemplar, que pueden combinarse tanto diaria como semanalmente para asegurar la aportación de proteínas de forma variada y asequible.
  - Las **legumbres** destacan por ser una fuente de proteínas asequible, con bajo impacto ambiental, que se pueden consumir a diario, y en distintas preparaciones, por lo que resultan muy versátiles.

1

# 6

# COMUNICACIÓN

- 6.1 INFORME ANUAL DE COMUNICACIÓN
- 6.2 REDES SOCIALES
- 6.3 PUBLICIDAD
- 6.4 RELACIÓN CON LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN



Noticias y notas de prensa  
**106**



Actualizaciones de la Web  
**684**

Número de visitas a la Web  
**4 184 967**



Campañas institucionales  
**2**

Otras campañas  
**2**



Actos institucionales  
**4**

Nº trabajadoras  
**3**

Proyectos de anuncios de alimentación y bebida analizados antes de su difusión:  
**3 774**

Consultas legales y deontológicas relativas a la publicidad de alimentos y bebidas: **512**

Resolución por parte del Jurado de la Publicidad de Autocontrol de casos de anuncios ya difundidos: **54**

Consultas atendidas en el Gabinete Técnico de Autocontrol: **538**

Consultas legales y deontológicas atendidas relacionadas con el Código PAOS: **55**

**CIFRAS DE AUTOCONTROL**

César Casado de Santiago

María Aranzazu López Franco

Vocalía Asesora para la Comunicación de la AESAN

## AESAN EN REDES SOCIALES

Seguidores/suscriptores



**25 417**



**4 997**



**21 000**



**760**



**4 088**

## 6.1 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, los eventos, el material divulgativo entre otros contenidos que se actualizan diariamente.

- En relación con la comunicación de las alertas alimentarias, en el año 2022 se han realizado 79 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 2021 se han publicado 94.
- Se han publicado 8 materiales divulgativos en formato online, 2 vídeos informativos sobre la actividad de la AESAN y 6 vídeos para redes sociales.

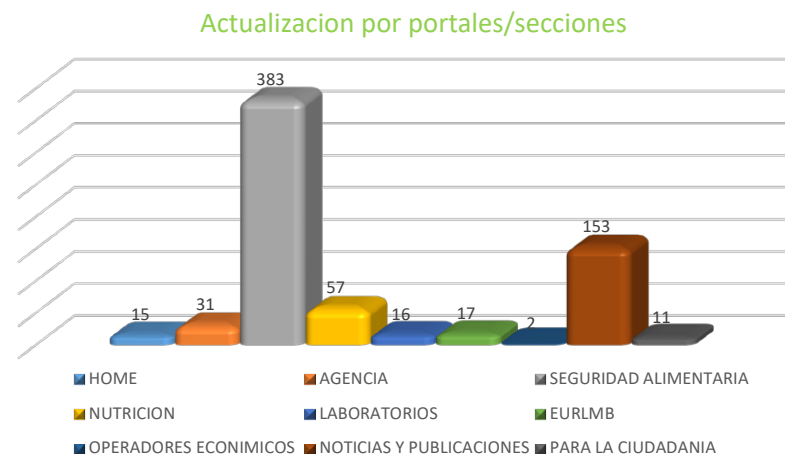
En cuanto a los boletines periódicos, además de los del Punto Focal de la EFSA, mensualmente se publica el BOLETÍN DIGITAL AESAN que recoge las noticias, novedades legislativas, campañas institucionales, publicaciones y eventos relacionados con la AESAN y las noticias sobre la EFSA.



- Y como todos los años, se publicó la MEMORIA ANUAL AESAN 2021 que recoge las actividades desarrolladas en la Agencia en el marco de los objetivos y líneas de trabajo establecidos en defensa de la seguridad alimentaria basada en la inocuidad de los alimentos y la nutrición, como garantía de acceso a unas dietas saludables y sostenibles, tanto cultural como con el medio ambiente, poniendo en el centro a las personas consumidoras y sus actuales preocupaciones. Este año se ha renovado el formato y se ha publicado un resumen ejecutivo interactivo en nuestra página web.

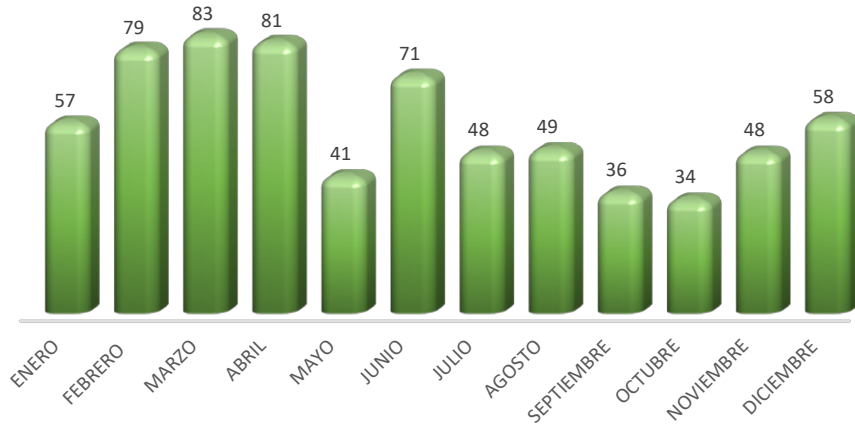


Durante el 2022 se llevaron a cabo 685 actualizaciones de los contenidos de los portales web de la AESAN.



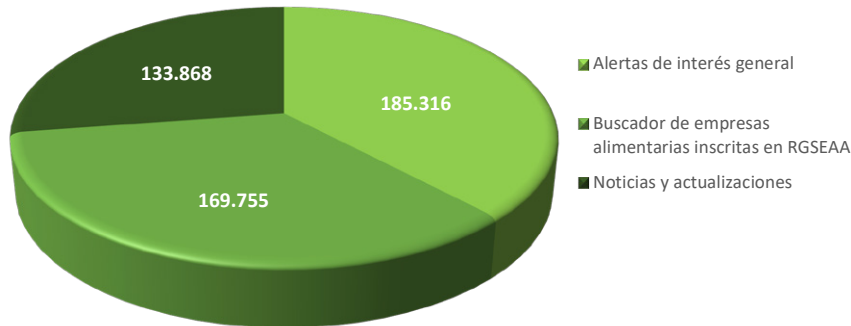


### Actualización de los contenidos web por meses



El número de visitas registradas a la página web de la AESAN durante 2022 fue de 4 184 967, con un promedio por día de 11 465 visitas y el 59 % de las mismas se realizaron desde fuera de España.

### Secciones más visitadas en la página web en el 2022



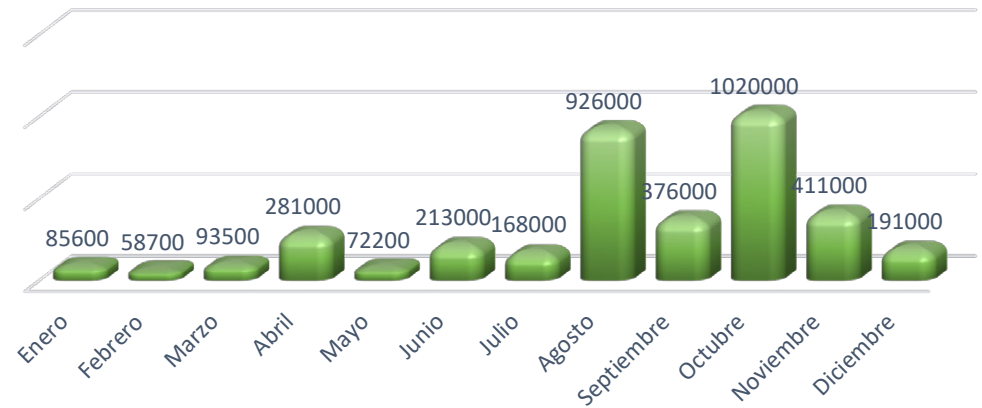
Durante 2022 se han gestionado un total de 4 solicitudes para el uso de imágenes, logotipos o contenidos propiedad de la AESAN. Esta labor pretende proteger a la institución de posibles intereses ajenos a la ciudadanía, la seguridad alimentaria y la nutrición saludable.

## 6.2. REDES SOCIALES

En 2022 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.

- Twitter (@AESAN\_gob\_es): con 24 800 seguidores, en este año se ganaron más de 15 000; se publicaron 135 contenidos propios y se hicieron más de 500 tuits, con un total de 3 856 000 impresiones. Las alertas alimentarias fueron las más compartidas. Se ha colaborado con EFSA en todas las redes sociales en la campaña #EUChooseSafeFood.

### Nº impresiones



- El tuit sobre la publicación del informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre recomendaciones dietéticas sostenibles y recomendaciones de actividad física para la población española fue de los que tuvo una mayor repercusión en esta red.

### Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre recomendaciones dietéticas sostenibles y recomendaciones de actividad física para la población española

Número de referencia: AESAN-2022-007

Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 27 de julio de 2022

#### Grupo de trabajo

Esther López García (Coordinadora), Irene Bretón Lesmes, Araceli Díaz Perales, Victoria Moreno Arribas, María del Puy Portillo Baquedano, Ana María Rivas Velasco, Ujué Fresán Salvo\*, Laura Tejedor Romero\*, Francisco Bartolomé Ortega Porcel\*\*, Susana Aznar Lain\*\*, Enrique Lizalde Gil\*\* y María Angeles Carlos Chillerón (AESAN)

#### Comité Científico

<b>Carlos Alonso Calleja</b> Universidad de León	<b>Carlos M. Franco Abuín</b> Universidade de Santiago de Compostela	<b>Sonia Marín Sillué</b> Universitat de Lleida	<b>Magdalena Rafecas Martínez</b> Universitat de Barcelona
<b>Houda Berrada Ramdani</b> Universitat de València	<b>Ángel Gil Izquierdo</b> Consejo Superior de Investigaciones Científicas	<b>Francisco J. Morales Navas</b> Consejo Superior de Investigaciones Científicas	<b>María del Carmen Recio Iglesias</b> Universitat de València
<b>Irene Bretón Lesmes</b> Hospital Gregorio Marañón de Madrid	<b>Maria José González Muñoz</b> Universidad de Alcalá de Henares	<b>Victoria Moreno Arribas</b> Consejo Superior de Investigaciones Científicas	<b>Ana María Rivas Velasco</b> Universidad de Granada
<b>Araceli Díaz Perales</b> Universidad Politécnica de Madrid	<b>Isabel Hernando Hernando</b> Universitat Politècnica de València	<b>Silvia Pichardo Sánchez</b> Universidad de Sevilla	<b>Gloria Sánchez Moragas</b> Consejo Superior de Investigaciones Científicas
<b>Pablo Fernández Escámez</b> Universidad Politécnica de Cartagena	<b>Esther López García</b> Universidad Autónoma de Madrid	<b>María del Puy Portillo Baquedano</b> Universidad del País Vasco	<b>Antonio Valero Díaz</b> Universidad de Córdoba
<b>Secretario técnico</b> Vicente Calderón Pascual	<b>*Colaboradoras externas - recomendaciones dietéticas:</b> Ujué Fresán Salvo (Instituto de Salud Global de Barcelona) y Laura Tejedor Romero (Hospital Universitario de La Princesa)		
<b>Gestión técnica del informe AESAN:</b> M.Á. Carlos Chillerón	<b>**Colaboradores externos - actividad física:</b> Francisco Bartolomé Ortega Porcel (Universidad de Granada), Susana Aznar Lain (Universidad de Castilla-La Mancha) y Enrique Lizalde Gil (Agencia Estatal Comisión Española para la Lucha Antidopaje en el Deporte)		

#### Resumen

Las recomendaciones dietéticas se elaboran a partir de la mejor evidencia científica disponible sobre el efecto de los nutrientes y alimentos en la salud. Estas recomendaciones tienen en cuenta que el efecto de los alimentos no sólo depende de su contenido nutricional sino también de la

- Facebook (@AESAN.gob.es): con casi 5 000 seguidores prácticamente dobló el número de seguidores del año anterior, con un público mayoritariamente femenino. En 2022 se publicaron 129 contenidos propios y un total de 205 publicaciones.

4.997

Edad y sexo



- LinkedIn (comunicacionaesan@mscbs.es): con 4088 seguidores, es junto con Twitter la red que más seguidores gana en 2022. Se realizaron más de 12 000 visualizaciones destacando las de alertas alimentarias y los vídeos de la campaña institucional “Come sano, muévete y cuida tu planeta”.
- Instagram (@aesangob): en Instagram se cuenta ya con 21 000 seguidores, se realizaron 5 publicaciones en el Feed y 141 en las Stories, donde el mayor seguimiento lo tuvieron un año más las alertas alimentarias.
- YouTube (@aesanagenciaespsseguridadal7069): Se alcanzaron los 760 suscriptores en 2022. Se publicaron 12 vídeos, el de “fecha de caducidad y fecha de consumo preferente” superó las 6200 visitas.



La publicación sobre las Recomendaciones dietéticas saludables y sostenibles tuvo un gran seguimiento en el Feed con más de 14 500 impresiones.



## 6.3. PUBLICIDAD:

### 6.3.1. Campañas institucionales:

Durante el año 2022 se realizaron dos campañas institucionales dentro del Plan Anual de Publicidad de la AGE 2022:

- Campaña sobre alimentación saludable y sostenible "[Come sano, muévete y cuida tu planeta](#)": incluye las "Recomendaciones dietéticas saludables y sostenibles complementadas con recomendaciones de actividad física para la población española" en un vídeo explicativo, para dar a conocer las claves de una alimentación saludable que, junto con las recomendaciones de actividad física y de reducción del sedentarismo, contribuyen a mejorar el estado de salud y bienestar de la ciudadanía. También se elaboró como material complementario un [plato saludable](#) que contiene todas las raciones recomendadas por grupo de alimentos y de actividad física que está en formato interactivo en nuestra página web.



- Campaña sobre el etiquetado de los productos alimenticios “[Antes de elegir, lee. Con información se come mejor](#)” que ha sido difundida en el primer trimestre de 2023, con la que se pretende sensibilizar y concienciar a la población y aportarles conocimientos de forma didáctica para que adopte cambios en sus estilos de vida que los hagan más saludables y en concreto informar a la ciudadanía sobre cómo leer la información nutricional de los productos alimenticios, para que tome decisiones informadas que les ayuden a llevar una alimentación saludable y sostenible.



### 6.3.2. Otras campañas:

En colaboración con otras autoridades nacionales e internacionales durante el año 2022 la AESAN colaboró y participó activamente en la difusión de las siguientes campañas publicitarias:

- [Campaña EFSA - AESAN #EUChooseSafeFood - La UE elige alimentos seguros](#): España fue uno de los 10 países prioritarios de la UE seleccionados para poner en marcha esta campaña organizada por la EFSA que tiene como objetivo ayudar a la ciudadanía a tener un pensamiento crítico respecto a las decisiones alimentarias que toman a diario y dar a conocer al público que la gestión de la seguridad alimentaria en Europa tiene un respaldo científico. La campaña se llevó a cabo desde el 7 de junio hasta el 20 de octubre y contó con la colaboración de expertos en seguridad alimentaria, de organizaciones especializadas en alimentación, nutrición o los derechos del consumidor y medios de comunicación.



Actividad	Resultados	
MEDIOS	Medios de pago. Número de socios incorporado	6
	Medios de pago. Número de entregables publicado	19 Artículo prensa ibérica
		1 Artículo "Muy interesante"
		3 Artículos RBA
		4 Artículos Divinity ( 2 pendientes de publicación)
	2 Vídeos en Mediaset ( 1 TV, 1 anuncio pop-up)	
INFLUENCERS	Número de influencers en el proyecto	5
	Número de resultados publicados	102 (110 con activaciones)
		9 Publicaciones en Facebook
		53 Publicaciones en Instagram
		5 Publicaciones en LinkedIn
41 Publicaciones en Twitter		
	2 Vídeos en Youtube	
Medios ganados	Número de artículo publicados	77
Medios compartidos	Número de de organizaciones de partes interesadas	58

- En colaboración con el Gabinete de Comunicación del Ministerio de Consumo: se han elaborado campañas para su difusión en redes sociales.

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



## 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 B<sub>1</sub>, B<sub>3</sub> y B<sub>6</sub>

## Campaña consumo de aceite de oliva:

**Beneficios del aceite de oliva**

- ♥ Tiene propiedades antioxidantes. Los polifenoles del aceite protegen la sangre frente al daño oxidativo.
- ♥ Mejora la presión arterial. Varios compuestos activos del AOVE, tienen propiedades antiinflamatorias.
- ♥ Mantiene a raya el colesterol. El ácido oleico es una grasa insaturada que tiene beneficios frente a la saturada.
- ♥ Aporta vitaminas A y E. Ayudan a mantener un buen estado de salud eucari y protege las células del daño oxidativo.

## Campaña "Prepara conservas caseras en casa":

**Preparas conservas en casa?**

TE CONTAMOS COMO HACERLO DE FORMA SEGURA

- LIMPIA Y SECA
- ESTERILIZA LOS TARRIOS VACIOS
- REMUUEVE EL CONTENIDO
- PELA, ESCALDA O COCINA
- HERVE LOS TARRIOS LLENOS
- COMPRUEBA QUE EL CIERRE SEA HERMÉTICO
- APUNTA LA FECHA

Evitando el desperdicio de alimentos podemos ayudar al planeta

**Campaña “La forma segura de organizar los alimentos en tu nevera”:**



**Campaña “Una nueva dieta para proteger tu salud y la del planeta”:**



**Campaña “Sistemas de videovigilancia en mataderos”:**



**Campaña “objetivo bienestar junior”** Convenio de colaboración entre AE-SAN y ATRESMEDIA en abril se emiten en televisión 2 anuncios sobre los beneficios del consumo de frutas, verduras y legumbres.

Incluye cinco piezas de frutas y verduras en vuestra dieta



<https://www.youtube.com/watch?v=PWcgbAY57wQ>

Come legumbres para tener una alimentación sana, equilibrada y sostenible

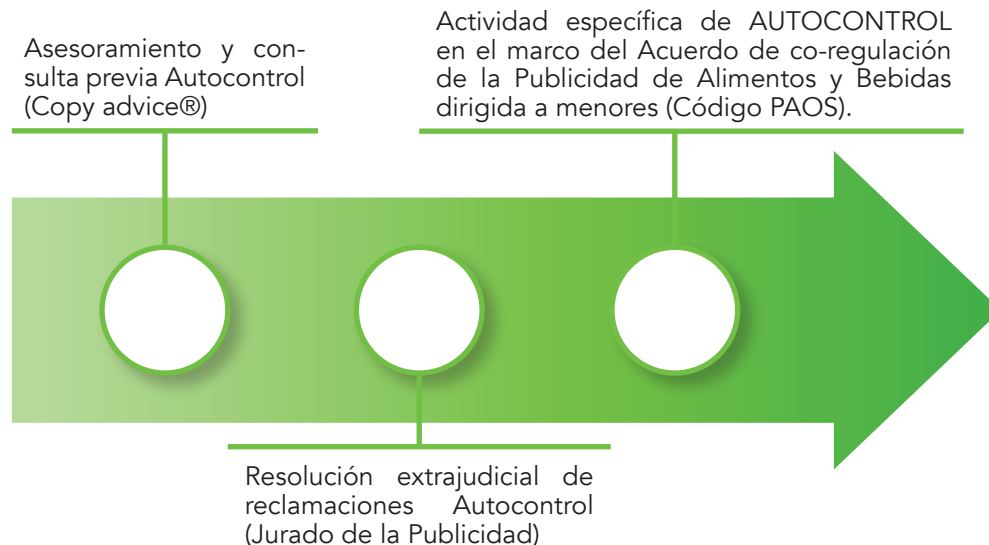


<https://www.youtube.com/watch?v=zfMq8Lipvk>

### 6.3.3. 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:



### 6.4. RELACIÓN CON LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Durante 2022 se elaboraron 106 noticias (incluidas notas de prensa) relacionadas con la actividad de la agencia, disponibles en la página web.

La AESAN, de manera coordinada con el Ministerio de Consumo, mantiene una comunicación fluida con los medios de comunicación que buscan, tanto información general sobre temas de seguridad alimentaria y nutrición, como información sobre áreas más específicas. Durante el año 2022 se atendieron 107 solicitudes de información por parte de medios de comunicación.

## ANEXO I. GRUPOS DE TRABAJO Y EXPERTOS DE LA COMISIÓN EUROPEA EN LOS QUE HA PARTICIPADO LA SGGSA EN 2022

Grupos de Trabajo o de Expertos de la Comisión Europea en 2022	Nº
Grupo de Expertos sobre contaminantes agrícolas	5
Grupo de Expertos sobre contaminantes industriales y medioambientales	5
Grupo de Expertos sobre contaminantes orgánicos persistentes	2
Grupo de Expertos sobre aditivos alimentarios	5
Grupo de Expertos sobre aromas alimentarios	4
Grupo de Expertos sobre enzimas alimentarias	3
Grupo de Expertos sobre materiales en contacto con alimentos	5
Grupo de Trabajo de Coordinadores de Crisis Alimentarias (óxido de etileno)	1
Grupo de Expertos sobre controles oficiales de productos de origen animal	5
Grupo de Expertos de Moluscos Bivalvos	1
Grupo de Expertos sobre legislación Alimentaria general y sostenibilidad de los sistemas alimentarios	1
Plataforma de la UE sobre pérdidas y desperdicio de alimentos	5
Grupo de Expertos de EET de la Comisión Europea	1
Grupo de Expertos sobre el bienestar animal en el momento del sacrificio	7
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
Grupo de expertos sobre subproductos de origen animal no destinados a consumo humano (SANDACH)	1
Grupo de Expertos sobre Nuevos alimentos	10
Grupo de trabajo HoA sobre especies botánicas empleadas en complementos alimenticios	3
Grupo de expertos sobre complementos alimenticios y alimentos enriquecidos	1
Reunión conjunta Grupo de Expertos sobre complementos alimenticios y alimentos enriquecidos y Grupo de Expertos sobre alimentos para grupos específicos	1

Taskforce para el establecimiento de niveles máximos vitaminas y minerales, complementos alimenticios y alimentos enriquecidos	3
Grupo de trabajo de expertos sobre "New Genomic Techniques"	1
Comité de Dirección de NutriScore	6
Secciones del Comité Permanente de Plantas, Animales y Piensos (SCoPAFF) en las que ha participado la AESAN en 2021	Nº
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	5
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	5
Comité Permanente de Plantas, Animales, Alimentos y Piensos, sección de alimentos y piensos modificados genéticamente y riesgos medio ambientales)	8



## ANEXO II. ÓRGANOS COLEGIADOS Y DE COORDINACIÓN

Reuniones de órganos colegiados y de coordinación durante 2022	Nº reuniones
Comisión Nacional de Coordinación en materia de Alimentación Animal	3
Comité de Medicamentos Veterinarios [CODEM-Vet]	12
Comité de Disponibilidad de Medicamentos Veterinarios (CODI-VET)	3
Comisión Nacional del Plan Nacional de Investigación de Residuos de Medicamentos Veterinarios (CN-PNIR)	1
Plan de Apoyo para las personas afectadas por alergias alimentarias	1
Recomendaciones sobre el consumo de Bebidas energéticas	3
Comisión Nacional de Bioseguridad	8
Grupo de Trabajo Técnico del Consejo Interministerial de Organismos Modificados Genéticamente	7

## ANEXO III. REUNIONES NACIONALES DE LA DE LA SUDIRECCIÓN GENERAL DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN 2022

Reuniones a nivel nacional en las que ha participado la SGGSA EN 2022	Nº reuniones
Grupo de Trabajo de seguimiento del Real Decreto 1086/2020	1
Grupo de Trabajo de Control Oficial de Productos de Origen Animal	1
Grupo de Trabajo de Bienestar Animal	1
Mesa del mercurio	1
Grupo de trabajo del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA)	1

## ANEXO IV. REUNIONES DEL CODEX ALIMENTARIUS

Reuniones del Codex Alimentarius
52ª Reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, del 28 de febrero al 9 de marzo de 2022. Participó la AESAN.
22ª Reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas, del 25 de abril al 4 de mayo de 2022.
32ª Reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Europa, del 16 al 20 de mayo de 2022. Participó la AESAN.
15ª Reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos, del 9 al 24 de mayo de 2022. Participó AESAN.
53ª Reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, del 4 al 13 de julio de 2022. Participó AESAN.
6ª Reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias, del 26 de septiembre al 3 de octubre de 2022.
53ª Reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, del 29 de noviembre al 2 de diciembre de 2022. Participó AESAN
45ª Reunión de la Comisión del Codex Alimentarius, del 21 de noviembre al 13 de diciembre. Participó AESAN.

## 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 2022 se han realizado un total de **44** validaciones de métodos de análisis:

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS			
MÉTODO	ANALITO	MATRIZ	OBJETO DE LA VALIDACIÓN
Método multiresiduos para la determinación de plaguicidas en alimentos de origen vegetal con alto contenido en agua, por Cromatografía Gaseosa (GC)	Plaguicidas	Cebolla, Judía verde, Lombarda, Limón, Berenjena, Espárrago	Validación Complementaria
Método multiresiduos para la determinación de plaguicidas en alimentos de origen vegetal con alto contenido en agua, por Cromatografía Líquida con detector de Masas LC-MS/MS	Plaguicidas	Limón, Judía verde, Lombarda, Cebolla, Berenjena, Espárrago	Validación Complementaria
Método multiresiduos para la determinación de residuos de plaguicidas en aceites vegetales por cromatografía gaseosa y cromatografía líquida con detector de masas	Plaguicidas	Aceite de oliva	Validación Completa
Método multiresiduos para la determinación de residuos de plaguicidas en legumbres, cereales y frutas deshidratadas por cromatografía	Plaguicidas	Avena, Centeno, Trigo, Lenteja, Cebada	Validación Completa
Método multiresiduos para la determinación de residuos de plaguicidas en legumbres, cereales y frutas deshidratadas por cromatografía	Plaguicidas	Avena, Centeno, Trigo	Validación Complementaria
Método para la determinación de residuos de plaguicidas en alimentos de origen animal por cromatografía	Plaguicidas	Pollo, Panga, Huevo, Leche, Miel, Nata	Validación Completa

Método multiresiduo para la determinación de residuos de plaguicidas en alimentos de origen vegetal con alto contenido en grasa y contenido intermedio de agua por cromatografía	Plaguicidas	Aguacate	Validación Completa
Método multiresiduo para la determinación de residuos de plaguicidas en alimentos de origen vegetal con alto contenido en grasa y contenido intermedio de agua por cromatografía	Plaguicidas	Aceituna	Validación Complementaria

RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS			
MÉTODO	ANALITO	MATRIZ	OBJETO DE LA VALIDACIÓN
Confirmación cuantitativo LC-MS/MS	Macrólidos (6 analitos)	Músculo de porcino	Adaptación a REG 2021/808
Confirmación cuantitativo LC-MS/MS	Macrólidos (6 analitos)	Músculo de ave	Validación complementaria
Confirmación cuantitativo LC-MS/MS	Quinolonas	Músculo de porcino	Validación completa

BIOTECNOLOGÍA			
MÉTODO	ANALITO	MATRIZ	OBJETO DE LA VALIDACIÓN
PCR tiempo real	Cuantificación de Maíz MON87411	Alimentos	Validación completa y ampliación de la LEBA
PCR tiempo real	Determinación de Colza MON88302	Alimentos	Validación completa y ampliación de la LEBA
PCR tiempo real	Determinación de Colza Rf3	Alimentos	Validación completa y ampliación de la LEBA
PCR tiempo real	Determinación de Colza T45	Alimentos	Validación completa y ampliación de la LEBA
PCR tiempo real	Determinación de Algodón GHB614	Alimentos	Validación completa y ampliación de la LEBA
PCR tiempo real	Determinación de Soja FG72	Alimentos	Validación completa y ampliación de la LEBA
PCR tiempo real	Determinación de Maíz MON87411	Alimentos	Validación completa y ampliación de la LEBA

**TOXINAS Y CONTAMINANTES DEL PROCESADO**

MÉTODO	ANALITO	MATRIZ	OBJETO DE LA VALIDACIÓN
UPLC-MSMS	Citrinina	Harina	Ampliación LEBA
CG-EM	Furano y metilfuranos	Alimentos infantiles	Validación completa
Espectroscopía de resonancia electrónica	Alimentos irradiados	Cacahuetes	Validación completa
HPLC-MSMS	Alcaloides del opio	Semillas amapola, pan con semillas de amapola	Validación completa para incluir codeína y suma de morfina y codeína

**MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS**

MÉTODO	ANALITO	MATRIZ	OBJETO DE LA VALIDACIÓN
LC-MS/MS	Aminas aromáticas primarias	Simulantes de alimentos B	Validación complementaria y ampliación de LEBA

## ANEXO VI. ORGANIZACIÓN DE ENSAYOS DE INTERCOMPARACIÓN

El CNA ha organizado **13** ensayos de intercomparación en el año 2022, en los que han participado laboratorios de control oficial de la mayoría de las CC. AA. y otros países, tal y como se puede observar en la tabla siguiente:

ANALITO	MATRICES	MÉTODO	FECHA REALIZACIÓN	Nº DE LABORATORIOS PARTICIPANTES	PORCENTAJE DE SATISFACTORIOS
<b>RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS</b>					
Corticosteroides	Hígado bovino	Elegido por los participantes	Noviembre	11	91 %
Beta-agonistas	Pienso	Elegido por los participantes	Noviembre	10	80 %
<b>MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA</b>					
Detección de triquina	Carne	Método de digestión enzimática	Mayo	31	100 %
Detección de Anisakis	Pescado	Método de digestión enzimática	Mayo	6	100 %
Recuento de estafilococos coagulasa-positivos	Queso	Recuento de estafilococos coagulasa-positivos por Normas ISO 6888-1 / ISO 6888-2	Septiembre	34	97 %
Detección de <i>Salmonella</i>	Mejillones	Detección de <i>Salmonella</i> Norma ISO 6579-1	Octubre	53	98 %
Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i>	Queso de pasta blanda	Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i> ISO 11290-2	Septiembre	46	98 %
Detección de toxina estafilocócica	Queso	Detección enterotoxinas estafilocócicas Norma ISO 19020	Octubre	13	100 %
<b>TOXINAS Y CONTAMINANTES DEL PROCESADO</b>					
Detección de alimentos irradiados	Lentejas, Romero	Fotoluminiscencia	Marzo	17	94 %
	Orégano, Té negro	Termoluminiscencia	Marzo	22	95 %
	Cáscara de pistacho, Curry, Hueso de codorniz, Fresa deshidratada, Mango deshidratado	Radicales específicos de irradiación	Marzo	Azúcar: 19 Celulosa: 19 Hueso: 20	Azúcar: 95 % Celulosa: 68 % Hueso: 100 %
Hydrocarburos aromáticos policíclicos	Cárnico ahumado	Cada laboratorio con el método de su elección	Noviembre	9	100 %
Aflatoxina M1	Leche	Cada laboratorio con el método de su elección	Noviembre	11	100 %

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

El CNA ha participado en un total de **30** ensayos de intercomparación organizados por los Laboratorios Europeos de Referencia en el año 2022

ANALITO	MATRICES	MÉTODO
Detección de Salmonella spp.(RIVM)	Espojas	Norma ISO 6579-1
Detección de Campylobacter (LR-UE Campylobacter: National Veterinary Institute. Uppsala)	Piel de pollo	Norma ISO 10272-1
Recuento de Campylobacter (LR-UE Campylobacter: National Veterinary Institute. Uppsala)	Piel de pollo	Norma ISO 10272-2
Detección de enterotoxinas estafilocócicas (ANSES)	Jamón y queso	Norma ISO 19020
Detección de larvas de Anisakis L3(ISS)	Pescado	PNTCNA_TE029
Detección de larvas de Trichinella según Reglamento 2015/1375(ISS)	Carne	Norma ISO 18743
Identificación de especies de larvas de Trichinella a nivel de especie por método molécula r(ISS)	Larvas de Trichinella	PCR multiplex
Recuento de estafilococos coagulasa-positivos (ANSES)	Camarones	Norma ISO 6888-2
Tipificación de E. coli STEC (ISS)	Cepas E.coli	Norma ISO 13136
Detección de E. coli STEC (ISS)	Brotos	Norma ISO 13136
Recuento de E.coli por NMP en moluscos	Mejillones	Norma ISO 16649-3
Aislamiento de E. coli productor de ESBL/AmpC/ Carbapenemasas(LR-UE Resistencias antimicrobianas: DTU Food)	Carne de pollo	"Isolation of ESBL-, AmpC- and Carbapenemase- producing E. coli from fresh meat". LR-UE
Detección de Norovirus GI y GII y virus de la Hepatitis A(Livsmiddelsverket)	Muestras de superficies alimentarias (pimientos)	ISO 15216-2
Recuento de Norovirus GI y GII y virus de la Hepatitis A(Livsmiddelsverket)	Hepatopáncreas de ostras	ISO 15216-1
Determinación de resistencias frente a los antibióticos de cepas de Escherichia coli (LR-UE Resistencias antimicrobianas: DTU Food)	Cepas de Escherichia coli	Microdilución en caldo
Determinación de resistencias frente a los antibióticos de cepas de Salmonella spp. (LR-UE Resistencias antimicrobianas: DTU Food)	Cepas de Salmonella spp	Microdilución en caldo
Acilamida	Alimento infantil a base de cereales	HPLC-MS/MS
Furano, 2-metilfurano, 3-metilfurano	Cereales	GC-MS
2-MCPD, 3-MCPD y ésteres de ácidos grasos	Alimento infantil	GC-MS
2-MCPD, 3-MCPD y ésteres de ácidos grasos	Galletas infantiles	GC-MS
Colorantes (ANSES)	Músculo de pescado	LC-MS/MS
Antibióticos (ANSES)	Leche de bovino	5 métodos LC-MS/MS (criba 1 y confirmación 4)
Beta-agonistas (BVL)	Orina bovino	LC-MS/MS
Plaguicidas (EURL-SRM)	Tomate	LC-MS/MS
Plaguicidas (EURL-FV)	Tomate	(GC-MS/MS) (LC-MS/MS)
Plaguicidas (EURL-CF)	Cebada	(GC-MS/MS Y LC-MS/MS)
Plaguicidas (EURL-AO)	Aceite de colza	(GC-MS/MS Y LC-MS/MS)

ANALITO	MATRICES	MÉTODO
Determinación de OMG (EURL-GMFF-CT 01/2022)	Mix bakery Rapeseed Meal	PCR en tiempo real
Determinación de OMG (EURL-GMFF-CT 02/2022)	Multigrain bread mix Soybean flour (for feed)	PCR en tiempo real
Aminas aromáticas primarias	Simulante B (ácido acético 3 %)	LC-MS/MS

## ANEXO VIII. PUBLICACIONES DEL OBSERVATORIO DE LA NUTRICIÓN Y ESTUDIO DE LA OBESIDAD

### Publicaciones de Observatorio de la Nutrición y Estudio de la Obesidad durante 2021

Effect of olive oil consumption on cardiovascular disease, cancer, type 2 diabetes, and all-cause mortality: A systematic review and meta-analysis

Miguel A Martínez-González, Carmen Sayón-Orea, Vanessa Bullón-Vela, Maira Bes-Rastrollo, Fernando Rodríguez-Artalejo, María José Yusta-Boyo, Marta García-Solano. Clinical Nutrition. 1 de diciembre de 2022;41(12):2659-82.

### PREMIOS ESTRATEGIA NAOS 2021

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

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

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

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

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

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

El PREMIO ESTRATEGIA NAOS EN EL ÁMBITO LABORAL quedó desierto.

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

Y conceder los accésits siguientes:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **De la modalidad ÁMBITO SANITARIO:**

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

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

### **De la modalidad ÁMBITO LABORAL:**

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

### **De la modalidad INICIATIVA EMPRESARIAL:**

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

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



# MEMORIA AESAN 2022