MEMORIA AESAN



2023

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO Y AGENDA 2030
agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

Presidente
Rafael Escudero Alday / Bibiana Medialdea García

Directora Ejecutiva
Isabel Peña-Rey Lorenzo

Secretaria General
Ana Rodriguez 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

Vocal Asesora. Cooperación Científica e Internacional
Icíar Fierros Sánchez-Cuenca

Vocal Asesora. Comunicación y Relaciones Institucionales
Mª Aranzazu López Franco

Directora del Centro Nacional de Alimentación
Ana López-Santacruz Serraller

Coordinación editorial
Mª Aranzazu López Franco
Victoria Ruiz García

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

NIPO: 4236-24-022-X
Fecha edición: 2024

Diseño y maquetación:
Editorial MIC





agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición
Alcalá, 56 - 28014 Madrid • www.aesan.gob.es

CARTA DE LA DIRECTORA EJECUTIVA

En 2023 han ocurrido importantes acontecimientos a nivel nacional e internacional que han repercutido en la actividad habitual de la AESAN, el principal de todos ellos, la presidencia del Consejo de la Unión Europea durante el segundo semestre del año. Dentro de las prioridades de la presidencia española estaba el garantizar la seguridad alimentaria, la inocuidad de los alimentos y la protección de la salud y el medioambiente, tareas todas ellas, compartidas por esta agencia. La AESAN ha coordinado varias reuniones entre las que destacan la última sesión plenaria del Foro Consultivo de la EFSA, en la que España fue país anfitrión, la organización de la reunión plenaria de jefes de agencias de seguridad alimentaria, en ambas reuniones se trasladaron los trabajos de AESAN en sostenibilidad a través del consumo alimentario, con la promoción de las dietas saludables y sostenibles. Hemos coordinado la posición de los Estados miembro en la 46ª reunión de la Comisión del Codex Alimentariux (CAC46), que celebraba su 60 aniversario y la AESAN ha participado también en la reunión de alto nivel sobre la obesidad infantil, organizada por el Ministerio de Sanidad.

También este año hemos estado de aniversario, pues se cumplían 20 años de la constitución de nuestro comité científico, como órgano de evaluación de riesgos alimentarios a nivel nacional. Para su celebración, dedicamos el Día Mundial de la Seguridad Alimentaria a la evaluación de riesgos, con ponencias sobre la actividad del comité científico y en la que se reunieron todos los que hasta hoy han sido los presidentes de este comité.

Como en años previos, y con el compromiso de asegurar una alimentación segura, saludable, sostenible y suficiente para toda la población, hemos mantenido y colaborado en una producción normativa importante, con la publicación de 103 normas entre comunitarias y nacionales que, o bien han corrido a cargo de la AESAN o en las que hemos participado junto con otros ministerios y Estados miembros.



CARTA DE LA DIRECTORA EJECUTIVA

El porcentaje de cumplimiento con la normativa por parte de los operadores se mantiene o mejora respecto a años previos tras el análisis del Plan Nacional de Control Oficial, en base a las inspecciones y auditorías, la información a la persona consumidora y el análisis de productos. Hemos creado 3 nuevos grupos de trabajo para abordar temas complejos, como son el comercio electrónico, la venta ambulante y los complementos alimenticios. En cuanto a la red de alerta alimentaria, ha disminuido ligeramente el número de notificaciones durante 2023.

En la UE se dispone de un sistema coordinado de alertas alimentarias para proteger la salud y gestionar los riesgos alimentarios y se ha establecido el iRASFF como herramienta única para la transmisión a través de la red de alertas. A nivel nacional, utilizamos el Sistema coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) para tal fin. Mantenemos la red de alerta activa 24/7 registrando en 2023 un ligero descenso en el número de alertas, 339, manteniéndose la misma representación de alertas por naturaleza del producto que en años anteriores, siendo los productos de origen animal los más representativos.

Con el esfuerzo de los Fondos de Recuperación, Transformación y Resiliencia continuamos modernizando las instalaciones y la adquisición de equipamiento de vanguardia de cara a dotar al Centro Nacional de Alimentación (CNA) y al Laboratorio Europeo de Referencia de Biotoxinas (EURLBMN) de una mayor capacidad para hacer frente a los requisitos legislativos en materia de seguridad alimentaria cada vez más exigentes. En el EURLBMN hemos constituido dos nuevos grupos de trabajo sobre "clasificación y seguimiento de las zonas de producción de moluscos bivalvos" y la "armonización de métodos de análisis de ciguatoxinas mediante ensayos celulares"; además de haber puesto en marcha un nuevo proyecto de investigación relacionado con las ciguatoxinas, reflejo del efecto del cambio climático.

La AESAN ha estado muy activa durante el año 2023 en la publicación de información sobre la obesidad infantil, como reflejan las publicaciones del Estudio ENE-COVID en colaboración con el Centro Nacional de Epidemiología del Instituto de Salud Carlos III (ISCIII), que ha explotado la información recogida en el estudio de la seroprevalencia de la infección por la COVID-19 en 2020, para estimar la prevalencia de la obesidad y el exceso de peso en población adulta e infanto-juvenil. Hemos realizado el trabajo de campo correspondiente a la quinta ronda del Estudio ALADINO, la versión española del estudio que realiza la región europea de la OMS para la vigilancia de la alimentación, actividad física y obesidad (COSI). Uno de cada diez menores y adolescentes presenta obesidad y un tercio exceso de peso y entre la población adulta, algo más de la mitad presenta exceso de peso y casi una de cada cinco personas tiene obesidad, cifras que obligan a las administraciones a realizar todos los esfuerzos que están en nuestras manos para combatir la segunda causa prevenible de cáncer, la obesidad, y en caso de AESAN, hemos seguido trabajando en la regulación de la publicidad de alimentos y bebidas dirigida a menores y en el real decreto que promueve una alimentación saludable y sostenible en los centros escolares. En apoyo a esta normativa, se ha difundido la campaña institucional de 2023 "El comedor escolar #LaAsignaturaPendiente", orientada a promover una alimentación segura, saludable y sostenible en centros educativos.

CARTA DE LA DIRECTORA EJECUTIVA

Hemos trabajado intensamente y de la mano de todos los Estados miembros en las acciones conjuntas lanzadas por la Comisión Europea, así como en la región europea de la OMS en los temas de nutrición, dentro del abordaje de las Enfermedades No Transmisibles, en la que hemos recuperado la representación como Estado colaborador.

Y como servicio público que realizamos, por transparencia, por información y para acercar a la ciudadanía nuestra administración y agilizar los trámites, tales como el registro sanitario de empresas alimentarias y alimentos, están ya operativa la nueva sede electrónica de AESAN y continuamos con el esfuerzo tanto en formación como en comunicación, poniendo en marcha campañas en redes sociales, cada día más presentes, para llegar a todo tipo de público y actualizando periódicamente su portar web. Nuestro compromiso con la transparencia se ve reforzado por una intensa colaboración con los medios de comunicación, así como la resolución de todas aquellas consultas que nos llegan al buzón de informacionaesan@aesan.gob.es.

Y como siempre transmito en todos los foros, todo este trabajo no sería posible sin el tesón y la pasión de todas las trabajadoras y trabajadores de la AESAN y por eso quiero por último agradecer como no puede ser de otro modo, su profesionalidad y dedicación.

Isabel Peña-Rey



ÍNDICE

1. La AESAN

1.1. Quiénes somos
1.2. La AESAN en cifras
1.3. Organización institucional
1.4. Eventos y actos institucionales 2023
1.5. Presidencia del Consejo de la Unión Europea (UE)

2. Asuntos generales

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

3. Evaluación de riesgos a nivel nacional e internacional

3.1. Comité Científico de la AESAN
3.1.1. Miembros
3.1.2. Informes
3.1.3. Secretaría
3.1.4. Otras actividades de evaluación de riesgos a nivel nacional
3.1.5. Bases de datos
3.1.6. Publicaciones
3.2. Colaboración con la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)
3.2.1. Punto Focal (*Focal Point*) de la EFSA en España
3.2.2. Redes científicas



ÍNDICE

4. Gestión de la seguridad alimentaria

4.1. Desarrollo normativo y coordinación institucional

- **4.1.1.** Normativa nacional
- **4.1.2.** Normativa europea (UE)
- **4.1.3.** Normativa internacional (CODEX)
- **4.1.4.** Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (CIOA)
- **4.1.5.** Coordinación institucional
- **4.1.6.** Guías de buenas prácticas nacionales y comunitarias
- **4.1.7.** Gestión del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA)
- **4.1.8.** Publicaciones

4.2. Control oficial

- **4.2.1.** Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2021-2025
- **4.2.2.** Coordinación institucional
- **4.2.3.** Recopilación de datos
- **4.2.4.** Auditorías de la Comisión Europea y de terceros países
- **4.2.5.** Publicaciones

4.3. Red de alerta alimentaria

- **4.3.1.** Red de alerta alimentaria de asistencia y cooperación administrativa
- **4.3.2.** Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI)
- **4.3.3.** Red de Asistencia y Cooperación Administrativa (ACA)
- **4.3.4.** Publicaciones

4.4. Centro Nacional de Alimentación

- **4.4.1.** Actividades relevantes como Laboratorio Nacional de Referencia (LNR)
- **4.4.2.** Participación en grupos de trabajo
- **4.4.3.** Actividad analítica
- **4.4.4.** Sistema de calidad Norma UNE-EN ISO/IEC 17025
- **4.4.5.** Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria
- **4.4.6.** Publicaciones y otras actividades de comunicación

4.5. Laboratorio Europeo de Referencia de Biotoxinas Marinas

- **4.5.1.** Novedades del EURLBM en 2023
- **4.5.2.** Actividad del laboratorio
- **4.5.3.** Participación en Proyectos de Investigación
- **4.5.4.** Publicaciones y comunicaciones a congresos internacionales











ÍNDICE

5. Nutrición, actividad física y prevención de la obesidad

5.1. Observatorio de la nutrición y estudio de la obesidad
Vigilancia de la obesidad y sus entornos determinantes

5.2. Actuaciones para transformar en el entorno obesogénico

5.3. Iniciativas para la promoción de estilos de vida saludables

5.4. Desarrollos normativos

5.5. Coordinación institucional y trabajos en el ámbito internacional

5.6. Publicaciones y otras actividades

6. Gestión económica y financiera

6.1. Datos presupuestarios

6.2. Contratos administrativos gestionados

6.3. Inversiones realizadas

7. Comunicación

7.1. Informe anual de comunicación

7.2. Redes sociales

7.3. Publicidad

7.4. Relación con los medios de comunicación



1 La AESAN

1. LA AESAN

I.I. ¿QUIÉNES SOMOS?

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

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

Cuenta con una plantilla de alrededor de 170 trabajadores 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).

Entre sus principales objetivos están:

- La 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 DE LA AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN:

- Propiciar e impulsar la colaboración y coordinación de las Administraciones Públicas competentes en materia de seguridad alimentaria y nutrición, 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, las asociaciones de consumidores y usuarios y los distintos sectores interesados.
- 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, representando a España en el Consejo de Administración, el Foro Consultivo y la Red de Puntos Focales de la EFSA.
- Coordinar e impulsar la Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria (RELSA).

1.2. LA AESAN EN CIFRAS

DATOS ECONÓMICOS

- Presupuesto: 22.26.016,90 €
- Gasto: 18.974.907,78 €
- Inversiones realizadas:
  - Tecnologías de la información: 700.818,11 €
  - Equipamientos: Equipamientos: 2.374.459,90 €
  - Obras: 1.985.596,24 €

ÁREA JURÍDICA

- Normativa nacional aprobada: 3 reales decretos (RD 2/2023, RD3/2023, RD773/2023) y 1 OM882/2023 (trasposición de Directiva UE).

COMITÉ CIENTÍFICO

- 6 Informes aprobados
- 23 reuniones Comité y grupos

DATOS DE RRHH

- Personal funcionario: 154
- Personal laboral: 19
- Total: 173

PUNTO FOCAL DE LA EFSA:

- 14 boletines de punto focal publicados
- 35 reuniones de coordinación con la EFSA
- 39 organizaciones colaboradoras con la EFSA

RED DE ALERTA ALIMENTARIA:

772 expedientes gestionados:

- 339 alertas
- 285 informaciones
- 140 rechazos en frontera
- 8 novedades

NUTRICIÓN, ACTIVIDAD FÍSICA Y PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD:

Observatorio de la Nutrición y Estudio de la Obesidad:

- 5 informes sobre vigilancia de obesidad
- Nº de intervenciones para transformar el entorno obesogénico: 4
- Nº de estudios y trabajos técnicos: 1
- Nº de iniciativas para la promoción de estilos de vida saludable: 3

CNA:

- Nº laboratorios coordinados: más de 400
- Nº ensayos intercomparación: 7
- Nº validaciones de métodos de análisis: 24
- Nº muestras analizadas: 1.306

REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS:

- 8 363 tramitaciones de nuevas industrias
- 3 074 nuevos productos notificados en la AESAN:
- 1 560 nuevos productos notificados por las comunidades autónomas:
- 51 expedientes de alimentos para Usos Médicos Especiales para financiación por el sistema nacional de salud

EURLBM:

- Nº Muestras analizadas: 749
- Nº Laboratorios coordinados: 24
- Nº Proficiency Testing Schemes organizados: 3

CONTROL OFICIAL

- 553 163 establecimientos censados establecimientos alimentarios sometidos a control oficial.
- Nº inspecciones y auditorías a establecimientos alimentarios y su resultado: 491 200, con un cumplimiento de la legislación del 81,6 %
- Nº de análisis realizados y resultado: 95 542, con un complimiento de la legislación del 96,5 %
- Nº controles sobre información al consumidor y su resultado: 66 827, con un complimiento de la legislación del 75,5 %

1.3. ORGANIZACIÓN INSTITUCIONAL

1.3.1. Organigrama:











- **DIRECCIÓN EJECUTIVA**
  - Vocalía Asesora de Comunicación y Coordinación Institucional
  - Vocalía Asesora de Cooperación Científica e Internacional
  - Secretaría General
  - S.G. de Gestión de la Seguridad Alimentaria
  - S.G. de Control Oficial y Alertas
    - Centro Nacional de Alimentación
    - Laboratorio de Biotoxinas Marinas
  - S.G. de Nutrición

1.3.2. Órganos colegiados:

ÓRGANOS DE GOBIERNO

- **Presidencia:** ostentada por el titular de la Subdirección General de Consumo y Juego
- **Consejo Rector:** ejerce la superior dirección del organismo

ÓRGANOS EJECUTIVOS

- **Dirección ejecutiva:** ostenta la representación legal de la agencia y ejerce la dirección del personal, los servicios y actividades de la misma
- **Subdirecciones generales**
  - Subdirección General
  - Subdirección General de Gestión de la Seguridad Alimentaria
  - Subdirección General de Control Oficial y Alertas
  - Subdirección General de Nutrición



ÓRGANOS COLEGIADOS DE COORDINACIÓN Y ASESORAMIENTO

- **Comisión de Coordinación:** tiene por objeto la articulación del régimen de dependencia funcional de la AESAN respecto al Ministerio de Consumo, del Ministerio de Sanidad y del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
- **Comisión Institucional:** su misión es establecer mecanismos eficaces de cooperación y coordinación entre las administraciones públicas con competencias en materia de seguridad alimentaria y nutrición
- **Consejo Consultivo:** órgano de participación activa de la sociedad en asuntos relacionados con la seguridad alimentaria y la nutrición
- **Comité Científico:** órgano encargado de proporcionar asesoramietno científico necesario para que la AESAN lleve a cabo las actividades que le son encomendadas

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

I.4. EVENTOS Y ACTOS INSTITUCIONALES 2023

ENERO



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

MAYO



Entrega de la Medalla de ANFACO-CECOPESCA 2023 en la categoría Institución, a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición **(+)**



Presentación del Documento orientaciones para la elaboración de menús saludables y medioambientalmente sostenibles en centros residenciales y centros de día para personas mayores **(+)**

JUNIO



20º aniversario del Comité Científico de la AESAN y Jornada de Evaluación de Riesgos **(+)**



Jornadas de Referencia del Centro Nacional de Alimentación (CNA) 2023 **(+)**

JULIO



54ª reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas celebrado en China **(+)**

SEPTIEMBRE



Visita del Comité Científico para la evaluación de riesgos en seguridad alimentaria (CERSA) de Marruecos **(+)**

OCTUBRE



VIII Jornada de Cooperación Científica con la EFSA **(+)**



X Reunión de la red nacional de nanotecnología en el ámbito alimentario **(+)**

NOVIEMBRE



XV Convención NAOS y el Acto de entrega de los XVI Premios Estrategia NAOS **(+)**



Reunión anual del pleno del Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad **(+)**



90ª Reunión del Foro Consultivo de la EFSA **(+)**

I.5. PRESIDENCIA DEL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA

Durante el segundo semestre de 2023 España ejerció la presidencia del Consejo de la Unión Europea con el lema "Europa, más cerca".

Las principales prioridades relacionadas con la actividad agroalimentaria han sido:

- Impulsar y promover tecnologías dentro del sector agroalimentario de la UE.
- **Garantizar la seguridad alimentaria, la inocuidad de los alimentos y la protección de la salud y el medio ambiente.**
- Destacar la importancia de la PAC.
- Dar visibilidad a las oportunidades que ofrece el medio rural.

Las principales **reuniones** mantenidas por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición en el marco de la Presidencia del Consejo de la UE han sido las siguientes:

30 y 1/10/2023	EFSA Advisory Forum - Madrid
14 /11/2023	Jefes de Agencias de Seguridad Alimentaria
01/07/2023	Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas - Beijín
14/09/2023	Comité del Codex sobre Principios Generales- Bruselas
02/10/2023	Comité del Codex sobre Principios Generales- Burdeos
23/10/2023	Comisión del Codex Alimentarius- Bruselas
15/11/2023	Comisión del Codex Alimentarius



2 Asuntos Generales

DATOS EN CIFRAS

- Funcionarios: 154
- Laborales: 19
- Total: 173

2. ASUNTOS GENERALES

2.1. GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS

La gestión de recursos humanos de la AESAN en 2023 ha dirigido sus esfuerzos a conseguir la mejora de su formación, adaptación e integración, así como la potenciación del número de efectivos.

2.1.1. Plantilla de personal por grupos, niveles y cualificación profesional: plazas ocupadas / plantilla

Personal funcionario	154
Personal laboral	19
Total	**173**



Plantilla de personal funcionario por niveles (efectivos reales)

Nivel	Hombres	Mujeres	Total
30	1	7	8
29	3	1	4
28	4	12	16
26	10	23	33
24	15	41	56
22	4	6	10
20	4	5	9
18	0	1	1
16	2	11	13
15	0	1	1
14	1	2	3
Total	**44**	**110**	**154**

Plantilla de personal laboral por grupos profesionales (efectivos reales)

Grupo	Hombres	Mujeres	Total
M3	1	1	2
M1	3	4	7
3G	0	3	3
G3	0	0	0
E2	0	1	1
4G	0	0	0
E1	2	3	5
G5	1	0	1
Total	**7**	**12**	**19**

Puestos de trabajo de personal funcionario existentes por grupos/subgrupos

Grupo/Subgrupo	Total
A1	131
A1/A2	23
A2	5
A2/C1	16
C1	27
C1/C2	14
C2	3
Total	**219**

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

Grupo/Subgrupo	Hombres	Mujeres	Total
A1	28	78	106
A2	8	9	17
C1	7	14	21
C2	1	9	10
Total	**44**	**110**	**154**

2.1.2. Provisión de puestos de trabajo de personal funcionario.

Procedentes de la Oferta de Empleo Público, en el año 2023 se han incorporado los siguientes efectivos.

Cuerpo / Escala	Hombres	Mujeres	Total
Cuerpo Nacional Veterinario	0	2	2
Farmacéuticos Titulares	1	2	3
ETGOA	2	4	6
EGOA	1	1	2
Gestión de la Administración del Estado	1	2	3
TOTAL	**5**	**11**	**16**

Y a través del concurso específico convocado por Resolución de 14 de junio de 2023.

Puestos convocados	Adjudicados	A1		A2		C1		C2		Desiertos
		H	M	H	M	H	M	H	M	
23	9	1	1	1	0	2	2	0	2	14



2.2. FORMACIÓN

2.2.1. PLAN DE FORMACIÓN INTERNA AESAN 2023

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 Interna 2023. Con un presupuesto ejecutado de 50.526,20 €. La relación de cursos impartidos en la AESAN es la siguiente:

	DESCRIPCIÓN DEL CURSO	TOTAL	HOMBRES	MUJERES
1	Atención a la ciudadanía en entornos presenciales y virtuales	7	0	7
2	Cálculo de incertidumbres del resultado de medidas según procedimiento nº5 NMKL 2019	12	3	9
3	Estadística aplicada en laboratorios de ensayo	13	5	8
4	Cromatografía de gases con espectrometría de masas con software Masshunter	12	3	9
5	Análisis avanzado de datos con Microsoft Excel	14	1	13
6	Office 365 gestión eficiente del tiempo. Implementar en nuestro día a día	12	3	9
7	Curso de informática básica orientado al puesto de trabajo móvil	7	1	6
8	Jornada de formación práctica en Microsoft Teams	12	3	9
9	TRAMA, nivel usuario	6	2	4
10	Curso de portavoces y manejo de los medios de comunicación	15	3	12
11	Trazabilidad metrológica y requisitos de calibración	18	2	16
12	Cálculo de incertidumbres del resultado de medidas	11	1	10
13	Curso de calidad: requisitos conforme a la iso/iec 17025. aplicación práctica.	33	3	30
14	Curso básico de estadística aplicada.	7	1	6
15	Comunicación y divulgación científica	14	2	12
16	Prevención de riesgos laborales en laboratorio	17	6	11
17	Refuerzo conversacional en inglés	35	5	30
	TOTAL	**245**	**44**	**201**

2.2.2. PROPUESTAS FORMATIVAS CORRESPONDIENTES A LAS CONVOCATORIAS PUBLICADAS E IMPARTIDAS POR EL INAP EN EL EJERCICIO 2023

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

	DESCRIPCIÓN DEL CURSO	TOTAL
1	Aprendizaje y perfeccionamiento del idioma portugués	2
2	Lengua de signos española	1
3	Producción normativa	1
4	La planificación estratégica como herramienta de gestión pública	1
5	Liderazgo ágil en las administraciones publicas	1
6	Manejo del sistema de información Sorolla2. Gestión de inventario	2
7	Fundamentos de BIG DATA	1
8	Datos abiertos y reutilización de la información	1
9	Aplicación del reglamento general de protección de datos en las administraciones públicas	1
10	Diseño de actividades formativas	3
11	Redacción de escritos y correo electrónico en inglés	1
	TOTAL	**15**

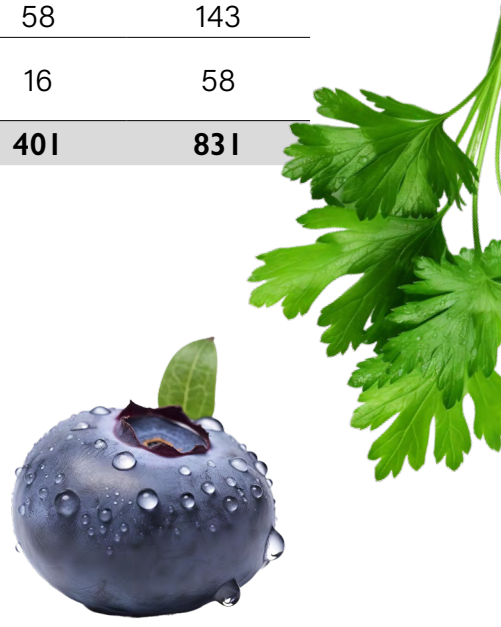
2.2.3. PLAN DE FORMACIÓN CONTINUA INTERADMINISTRATIVO AESAN OA 2023

Está promovido por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Ministerio de Consumo y financiado con cargo a los fondos de formación continua para planes interadministrativos, por Resolución del Instituto Nacional de Administración Pública –INAP-), para el año 2023, en el marco del Acuerdo de Formación para el Empleo de las Administraciones Públicas (AFEDAP) con destino a personas empleadas públicas de las Administraciones del Estado, Autonómica y Local con competencias en materia de la seguridad alimentaria y/o ámbito de la nutrición. El presupuesto ejecutado ha sido de 43.243,26 €.



Se han impartido las siguientes acciones formativas:

	DESCRIPCIÓN DEL CURSO	Nº EDICIÓN	TOTAL ASISTENTES	HOMBRES	MUJERES
1	Control oficial de productos alimenticios comercializados por internet	3	249	66	183
2	Trámite de notificaciones a través de I-RASFF	3	123	44	79
3	Cumplimentación de la herramienta Excel-Tool para la recogida datos de vigilancia de zoonosis alimentarias y su transmisión a la EFSA	1	51	16	35
4	Cumplimentación de herramientas para la recogida de datos de sustancias químicas y su transmisión a la EFSA	1	50	12	38
5	Jornadas de formación sobre las novedades legislativas en materia de seguridad alimentaria y bienestar animal y sus medidas de aplicación en España.	5	430	178	252
6	Formación para inspectores sobre la aplicación del nuevo reglamento de plástico reciclado: "de la granza a la mesa".	2	54	11	43
7	Secuenciación genómica y One Health	3	201	58	143
8	Curso de la aplicación TULSA (sistema de información en seguridad alimentaria y nutrición)	2	74	16	58
	TOTAL	**20**	**1 232**	**401**	**831**

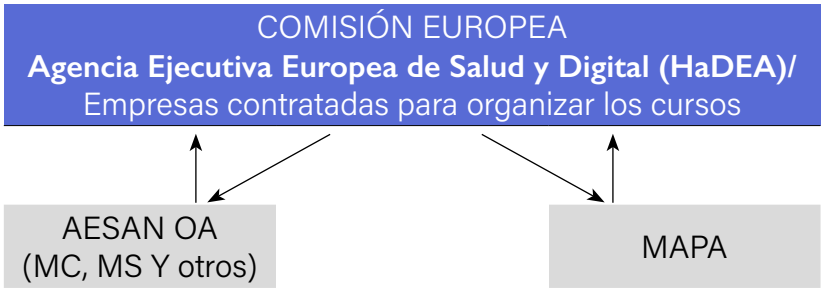


2.2.4. ACTIVIDADES EN EL MARCO DE LA INICIATIVA DE FORMACIÓN EUROPEA "BETTER TRAINING FOR SAFER FOOD".

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

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

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





En 2023, la formación internacional recibida por el personal al servicio de las Administraciones Públicas en el marco de la iniciativa europea "*Better Training for Safer Food*" (BTSF) ha experimentado un descenso en el número de participantes en sus cursos respecto al año 2022, a pesar de lo cual la participación ha sido superior a la de 2021.

En el año 2023 la formación BTSF ha consistido en la participación en 16 cursos presenciales, 1 "*workshop*" y 8 cursos de *e-learning*.

Año	Cursos presenciales		Cursos *"e-learning"*		TOTAL
	AGE	CCAA-Locales	AA.CC. AGE	AA.CC.	
2021	80	140	39	109	**368**
2022	79	227	101	128	**535**
2023	22	111	22	273	**428**



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 2023:

- Soporte al teletrabajo para todos los usuarios de la AESAN.
- Asesoramiento sobre Tecnologías y Servicios de la Información y fomento del uso de las NNTT y la digitalización en la organización.
- Seguimiento y gestión de las acciones de transformación digital de la AESAN.
- Adquisición en 2022 de material informático para la renovación en 2023 del parque informático de la AESAN (Equipamiento de 8 salas de reunión, 150 portátiles, 20 puntos de acceso Wifi, licencias de software y aplicaciones y otro hardware).
- Licitaciones en el ámbito TIC del contrato de mantenimiento y desarrollo de aplicaciones en el ámbito de la seguridad alimentaria y la nutrición (ómnibus), así como de la oficina técnica de proyectos de la AESAN, y apoyo a la licitación TIC de otras unidades (CNALims y nuevo RGSEAA).
- Asistencia a otras unidades de la AESAN en la gestión TIC de proyectos financiados con fondos europeos del MRR: (TULSA, SEDE ACCEDA, 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, etc.).
- Apoyo TIC en herramientas transversales de la AGE (TRAMA, NEDAES, SOROLLA, ACTUA, etc.).

- Resumen de actividad del CAU en 2023:

Tipo	Incidencias resueltas
Comunicaciones	152
Correo	111
Cuentas	148
eRoom	18
Hardware	190
Software	503
Solicitudes	514
Telefonía	86
Trabajo a distancia	82
Otras incidencias	217
TOTAL	**2.021**

2.4. ASUNTOS JURÍDICOS

2.4.1. ASUNTOS JURÍDICOS

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

- Gestión del Programa Normativo de la Agencia. Durante 2023 el Área Jurídica ha colaborado en la elaboración y/o tramitación de 6 proyectos normativos, de los cuales 3 fueron aprobados por el Consejo de Ministros. Se trata de dos Reales Decretos y una Orden Ministerial de iniciativa de este organismo.

- Asesoramiento jurídico a la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (CIOA). La CIOA mantuvo 3 reuniones durante 2023.

- Revisión de los proyectos normativos estudiados en la Comisión de Subsecretarios y la Comisión Delegada del Gobierno para Asuntos Económicos.

- Tramitación de otros informes sobre normas estatales en elaboración por otros Organismos:

- Informes sobre Leyes: 2

- Informes sobre Reales Decretos: 16

- Tramitación de informes sobre normas autonómicas:

- Informes sobre Leyes Autonómicas: 18

- Informes sobre Decretos autonómicos y otras normas: 1

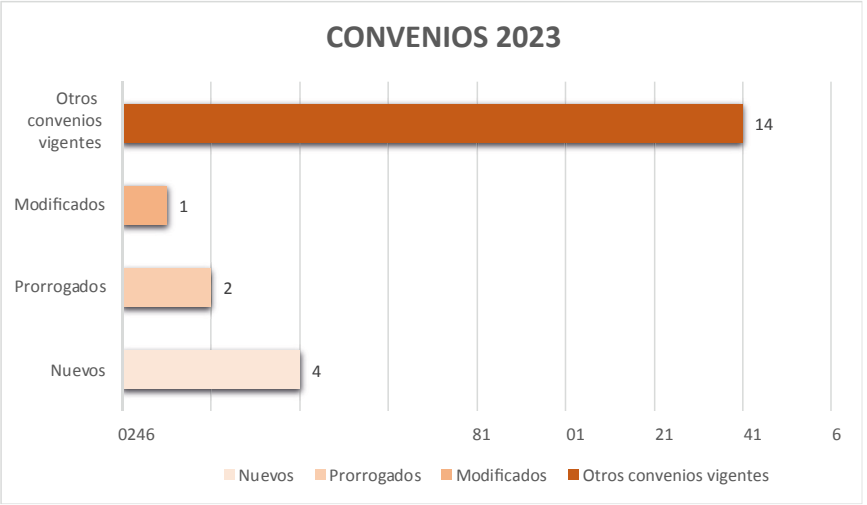
- Estudio e informe de Transposición de Directivas, Cuestiones Prejudiciales, Recursos Comunitarios y Proyectos Piloto: 18

2.5. CONVENIOS Y ACUERDOS DE COLABORACIÓN

2.5.1. NUEVOS CONVENIOS FIRMADOS EN 2023

La AESAN, ha firmado a lo largo de 2023 los convenios de colaboración, tanto con entidades públicas , que a continuación se detallan:

- Convenio entre la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, O.A. (AESAN O.A.) y el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA) para la colaboración en el marco de las actividades del Laboratorio Europeo de Referencia de Biotoxinas Marinas.
- Convenio entre el Ministerio de Consumo y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (O.A.) por el que se articula la encomienda de gestión para la realización de las funciones que atribuye a las Unidades de Igualdad el Real Decreto 259/2019, de 12 de abril, por el que se regulan las Unidades de Igualdad de la Administración General del Estado.
- Convenio entre la Administración General del Estado (Secretaría General de Administración Digital) y el Organismo Autónomo Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición para la asignación de equipos portátiles y/o separables dentro de la iniciativa "puesto de trabajo inteligente", en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia – financiado por la Unión Europea – Next Generation EU.
- Convenio entre la Administración General del Estado (Secretaría General de Administración Digital) y el Organismo Autónomo Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN O.A.), para la prestación del Servicio Centralizado de Nómina Estándar de la Administración General del Estado (NEDAES) y el servicio de visualización de nóminas SERVINÓMINA.



2.5.2. PRÓRROGAS Y MODIFICACIÓN DE CONVENIOS

En 2023 se han firmado las siguientes adendas para modificar convenios firmados anteriormente y prorrogar su vigencia:

- Adenda de prórroga y modificación al Convenio entre el Organismo Autónomo Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN O.A.) y entidades del sector de la distribución de productos alimenticios para su participación como punto de contacto en la Red de Alerta Alimentaria Nacional.
- Adenda de prórroga y modificación al Convenio entre la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN O.A.) y el Instituto Tecnolóxico para o Control do Medio Mariño de Galicia (INTECMAR) por el que se instrumenta una Encomienda de Gestión, para la colaboración en el marco de las actividades de Laboratorio Nacional de Referencia de Biotoxinas Marinas.

2.5.3. MODIFICACIÓN DE CONVENIOS

En 2023 se ha firmado una adenda para modificar un convenio:

- Adenda de modificación al Convenio entre el Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid y el Organismo Autónomo Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición para la formación de alumnos del Máster en Seguridad Alimentaria.

2.5.4. OTROS CONVENIOS VIGENTES

Durante 2023 han continuado su vigencia:

- Convenio con la Asociación para la Autorregulación de la Comunicación Comercial (AUTOCONTROL) para el fomento de la autorregulación de la actividad publicitaria.
- Convenio con el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA) para una colaboración en el marco del asesoramiento científico sobre bienestar animal.
- Convenio con el Instituto de Evaluación Ambiental e Investigación del Agua de la Agencia Estatal Consejo Superior de Investigaciones Científicas (IDAEA-CSIC), para la realización de las actividades de Laboratorio Nacional de Referencia de Contaminantes Orgánicos Persistentes (COP).
- Convenio con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) en materia de cooperación para el desarrollo de actividades del Punto Focal.
- Con la Agencia Estatal de Investigación (AEI) en materia de cooperación científica, para facilitar la ejecución de sus misiones respectivas dentro de las áreas de la seguridad alimentaria y la nutrición.
- Convenio con ATRESMEDIA CORPORACIÓN para el desarrollo de acciones de sensibilización y concienciación en materia de prevención de la obesidad infantil, en el marco de la campaña "Objetivo Bienestar Junior".
- Convenio con la Intervención General de la Administración General del Estado (IGAE) para la adhesión a los Sistemas Departamentales de la IGAE (SOROLLA Y CANOA)
- Además, se dispone de Convenios para la realización de prácticas externas con las siguientes universidades:
  - Universidad Autónoma de Madrid
  - Universidad Rey Juan Carlos
  - Universidad Complutense de Madrid
  - Universidad de Valladolid
  - Universidad de Murcia

Asimismo, se dispone de dos convenios según el siguiente detalle:

- Convenio con el Instituto de Gestión Sanitaria (INGESA), y el Ministerio de Empleo y Seguridad Social, suscrito en 2021 para la administración del inmueble e instalaciones del edificio administrativo situado en la C/ Alcalá 56.
- Convenio con el Instituto de Salud Carlos III, para sufragar los gastos derivados de la utilización de las instalaciones, bienes y servicios de la ubicación del Centro Nacional de Alimentación en el complejo de Majadahonda, está vigente el convenio suscrito con fecha de 24 de febrero de 2020. Con fecha 16 de abril de 2021 se suscribe una adenda de modificación, cuyo objeto es el reajuste de uno de los coeficientes que rige el reparto de gastos, motivado por la firma de un nuevo contrato al amparo del referido convenio. En 2022 se suscribió la segunda adenda de modificación y primera de prórroga, que introduce la aportación de puntos de red / datos y su activación.

2.6. ATENCIÓN A LA CIUDADANÍA

Durante el año 2023, se ha prestado la atención a la ciudadanía a través del buzón institucional informacionaesan@aesan.gob.es

Desde el 1 de enero hasta el 31 de diciembre de 2023 ***se han recibido 3 679 consultas***, con el siguiente reparto por temas:

DIRECCIÓN EJECUTIVA PREGUNTAS PARLAMENTARIAS SOBRE:	NÚMERO
Control oficial	14
Etiquetado	8
Evaluación científica	3
Nutrición saludable	12
Presupuestos	2
Red de alertas	1
Riesgos alimentarios	11
Seguridad alimentaria	2
TOTAL	**60**

El porcentaje de ***preguntas respondidas en el año 2023 ha sido el 98,40 % de las recibidas***.

La distribución de consultas por UNIDADES TÉCNICAS es la siguiente:

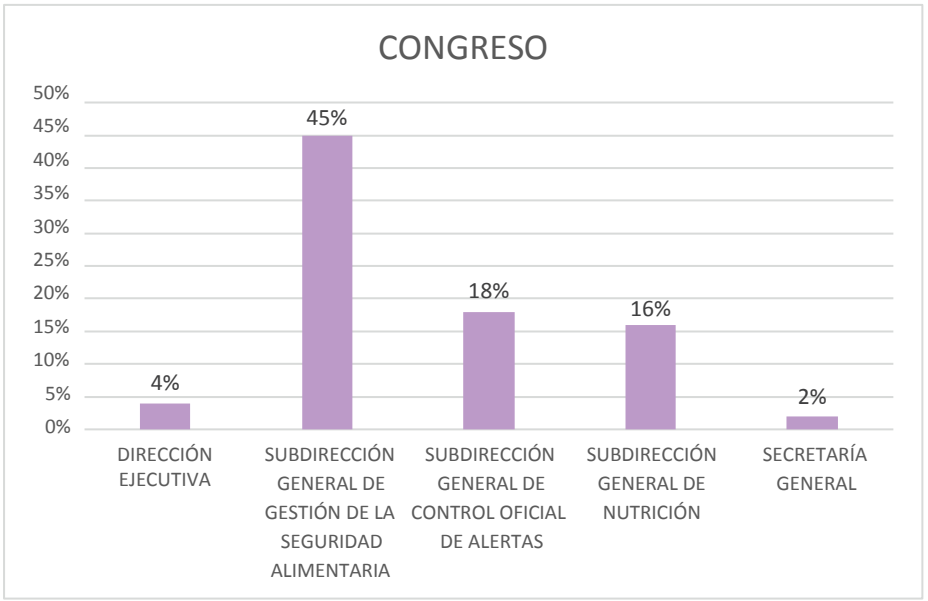
UNIDADES	NÚMERO
Evaluación Riesgos	11
Comunicación	210
Información General	771
Fitosanitarios	40
Contaminantes	222
Materiales contacto	67
Normativa Técnica	152
Riesgos Biológicos	222
Riesgos Nutricionales General	107
Riesgos Nutricionales Complementos Alimenticios	160
Riesgos Nutricionales Etiquetado	298
Riesgos Nutricionales Nuevos Alimentos	109
Riesgos Nutricionales Declaraciones Nutricionales-Información Nutricional	36
RGSEAA - Registro General de Empresas	750
RGSEAA - Notificación complementos alimenticios	351
RGSEAA - Buscador productos	20
Alertas Alimentarias	86
Laboratorios – CNA	22
Nutrición	45
TOTAL CONSULTAS	**3.679**

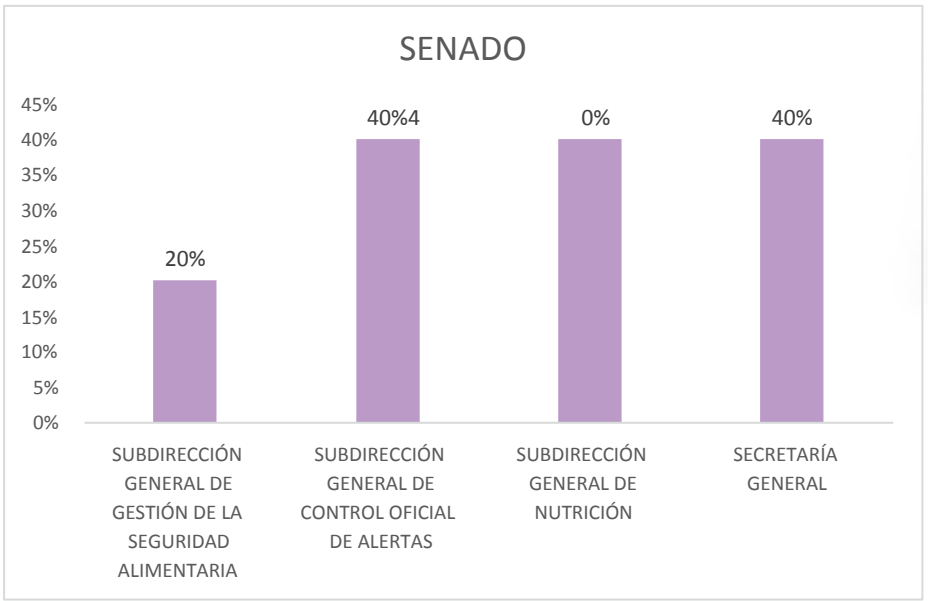
Además, se han tramitado 19 solicitudes de información al amparo de la Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de transparencia, acceso a la información pública y buen Gobierno, así como 8 reclamaciones ante el Consejo de Transparencia y Buen Gobierno establecido por dicha Ley.

2.7. ACTIVIDAD PARLAMENTARIA

Se gestiona la información del ámbito parlamentario, así como la respuesta a las preguntas, proposiciones de ley, proposiciones no de ley, mociones, solicitud de datos, etc., en los temas que son competencia de la AESAN.

En el año 2023 se contestaron un total de 57 iniciativas parlamentarias presentadas en el Congreso y 5 iniciativas parlamentarias presentadas en el Senado.







3 Evaluación de Riesgos a Nivel Nacional e Internacional

EVALUACIÓN DE RIESGOS

Nº de informes aprobados: 6

Nº de reuniones del Comité Científico y sus grupos de trabajo: 23

Nº de reuniones del Punto Focal: 12 reuniones periódicas

Nº trabajadores del área de Evaluación de riesgos: 4 (2 hombres y 2 mujeres)

Nº Trabajadores Colaboración EFSA: 3 mujeres

3. EVALUACIÓN DE RIESGOS A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL

3.1. COMITÉ CIENTÍFICO DE LA AESAN

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

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

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



Fases de la evaluación de riesgos



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

- Proporcionar evaluaciones de riesgo e informes científicos en materia de seguridad alimentaria y nutrición.
- Definir el ámbito de los trabajos de investigación necesarios para el cumplimiento de sus funciones.
- Coordinar el trabajo de los grupos de expertos que realizan actividades de evaluación de riesgos en el marco de las actuaciones de la AESAN.
- Identificar y evaluar los riesgos alimentarios emergentes.

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

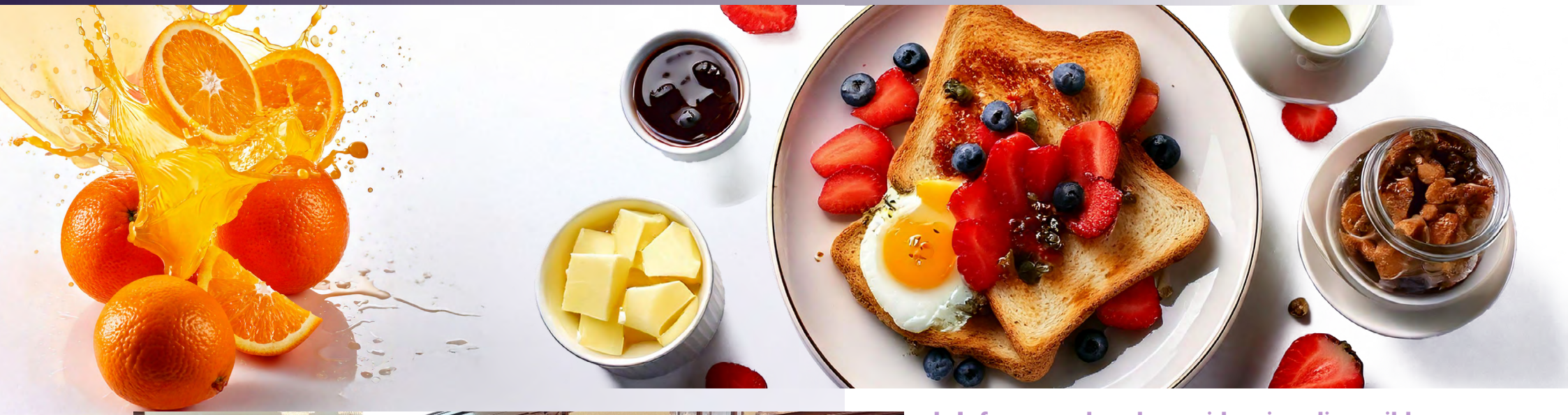
Está constituido por 20 profesionales de reconocida competencia científica en materias relacionadas con la seguridad alimentaria y la nutrición.

Las 20 personas que forman parte del Comité Científico fueron nombradas por el Consejo Rector por un periodo de 3 años a partir del 7 de junio de 2023 tras un proceso de selección al que se presentaron 77 candidaturas. 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.

3.1.1. MIEMBROS DEL COMITÉ CIENTÍFICO

Los miembros del Comité Científico eligieron como Presidenta a la Dra. Ana María Rivas Velasco, Catedrática de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Granada y, como Vicepresidente, al Dr. Antonio Valero Díaz, Profesor Titular de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba.

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





Diciembre de 2023. Reunión del Comité Científico de la AESAN.

3.1.2. INFORMES DEL COMITÉ CIENTÍFICO

Durante el año 2023, el Comité Científico celebró 18 reuniones de grupos de trabajo y 5 sesiones plenarias, en las que se aprobaron los 6 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 5 informes.

1. Informe sobre las evidencias disponibles en relación a la potencial actividad obesogénica de determinados compuestos químicos que pueden estar presentes en los alimentos

El rápido incremento en la prevalencia de la obesidad sugiere la posible existencia de factores medioambientales, como la exposición a sustancias químicas con actividad obesogénica. Entre los obesógenos más estudiados se encuentran sustancias como bisfenoles, ftalatos, compuestos organoestánnicos, retardantes de llama, compuestos perfluorados, bifenilos policlorados, dioxinas, plaguicidas y metales, entre otros. La principal vía de exposición a los mismos es la alimentaria y los mecanismos de acción son diversos. En este contexto, se ha realizado una revisión de la evidencia que existe acerca de la exposición alimentaria a obesógenos y su posible efecto en la salud. Se recomienda realizar un mayor número de estudios y, una vez que se cuente con todas las evidencias necesarias, se debe desarrollar una estrategia global en la aplicación de medidas de gestión del riesgo para reducir lo máximo posible la exposición a estas sustancias.

2. Informe sobre aquellas frutas y hortalizas que presentan un riesgo de deterioro cuando se presentan para su venta al consumidor a granel

En el Real Decreto 1055/2022, de 27 de diciembre, de envases y residuos de envases, se indica que los comercios minoristas de alimentación deberán adoptar las medidas necesarias para presentar a granel aquellas frutas y verduras frescas que se comercialicen enteras, salvo determinadas excepciones, entre las cuales se encuentran las frutas y hortalizas que presentan un riesgo de deterioro o merma cuando se venden a granel. Se propone una lista no exhaustiva de las frutas, hortalizas, tubérculos o setas de consumo más común que pueden presentar riesgo de deterioro o merma cuando se venden a granel. Asimismo, en la preparación de la presentación a granel se recomienda el seguimiento de unas buenas prácticas de higiene y reducir al mínimo el período postcosecha. Se recomienda priorizar los materiales necesarios para presentar los productos en manojos, así como el uso de materiales reutilizables y/o reciclables en el envasado.

3. Informe en relación con la situación nutricional de la mujer en edad fértil, durante la gestación y la lactancia con respecto a la ingesta adecuada de yodo

El espectro de los trastornos por déficit de yodo es muy amplio y puede producir un deterioro de la función cerebral y del desarrollo en el feto y/o en el niño. Por todo ello, es necesario una adecuada nutrición de yodo, que cobra una especial importancia en la infancia, durante la gestación y la lactancia, y también en la mujer en edad fértil que pueda desear un embarazo, donde los requerimientos de yodo se ven incrementados. Se ha realizado una revisión de la evidencia existente sobre el estado nutricional del yodo en nuestro medio en la mujer en edad fértil, en el embarazo y la lactancia, y las situaciones que pueden condicionar un mayor riesgo de deficiencia o toxicidad.

4. Informe sobre el establecimiento de la vida útil de determinados alimentos listos para el consumo loncheados o cortados y envasados antes de la venta en establecimientos de comercio al por menor

En los alimentos envasados por los titulares del comercio al por menor, para su venta inmediata en el establecimiento, es obligatorio mencionar la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad. Por ello, se han establecido los periodos de vida útil de determinados productos [quesos, productos cárnicos cocidos (incluidos patés) y productos cárnicos curados] fraccionados o loncheados y envasados (al vacío o no) antes de la venta, teniendo en cuenta los factores asociados a la presencia y crecimiento de peligros biológicos [actividad de agua (a_w), pH, tiempo de maduración]. Además, se recomienda que los establecimientos garanticen unas condiciones higiénico-sanitarias adecuadas durante los procesos de loncheado, cortado y envasado de los alimentos.

5. Líneas directrices sobre la información requerida para realizar la evaluación de coadyuvantes tecnológicos que se pretenden emplear en la elaboración y obtención de alimentos

Los coadyuvantes tecnológicos utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos se encuentran regulados en España por el Real Decreto 773/2023. Existe, además, una regulación específica para los coadyuvantes tecnológicos utilizados en el proceso de obtención de aceites comestibles (Real Decreto 640/2015). Los coadyuvantes tecnológicos que no figuren en el anexo I, y que no estén contemplados en los apartados 2 y 3 del artículo 3, del Real Decreto 773/2023, y los coadyuvantes tecnológicos utilizados en el proceso de obtención de aceites comestibles que no figuren en el anexo I del Real Decreto 640/2015 deberán ser objeto, para su aprobación e inclusión en dichos anexos,

de una evaluación del riesgo por parte del Comité Científico de la AESAN que establezca la seguridad del uso previsto.

En este sentido, y con objeto de precisar qué datos son necesarios para la evaluación y facilitar así la presentación de los expedientes de solicitud de evaluación, se han desarrollado unas líneas directrices, que sustituyen a las aprobadas por el Comité Científico en 2010.

6. Informe sobre los efectos del cambio climático en la alergia alimentaria

El aumento constante de la temperatura global está cambiando la distribución de muchas especies teniendo una gran repercusión en las alergias alimentarias. También se ha visto que los altos índices de dióxido de carbono aumentan la producción de alérgenos de algunas plantas. Asimismo, los cambios en el clima y la necesidad de una mayor superficie cultivable están provocando una reducción de la biodiversidad ambiental, así como de la disponibilidad de alimentos, lo que puede resultar en un aumento de la disbiosis intestinal y, por tanto, en un incremento de alergias alimentarias. Por último, se empieza a confirmar que algunos de los agentes químicos conservantes utilizados en los alimentos y algunos de los derivados del petróleo utilizados como envases tienen un efecto directo sobre nuestro sistema inmune, resultando en una mayor probabilidad de sensibilización alérgica. Por otra parte, los residuos de esta actividad humana generan partículas y nanopartículas que tienen un efecto sobre las mucosas, aumentando la probabilidad de padecer alguna enfermedad alérgica.

En este contexto, el Comité Científico de la AESAN ha realizado una revisión de la evidencia existente de la relación entre los efectos directos e indirectos del cambio climático y el desarrollo de alergias alimentarias.

3.1.3. SECRETARÍA DEL COMITÉ CIENTÍFICO

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

Desde la Secretaría se ha realizado la difusión de las actividades del Área de Evaluación de Riesgos y del Comité Científico mediante presentaciones en universidades de Madrid, Valencia, Barcelona y Sevilla, en el Día Mundial de la Metrología 2023, y en el XXVIII Congreso Nacional de Historia de la Veterinaria, así como a los participantes del programa EU-FORA de EFSA en España. Además, ha difundido 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.

Se ha dirigido un trabajo de fin de máster del Máster en Seguridad Alimentaria de la Universidad Complutense de Madrid sobre especificaciones de los nuevos alimentos y, además, también realizó sus prácticas de grado un alumno de la Universidad Autónoma de Madrid.

El contenido relativo al Comité Científico y las evaluaciones de riesgos ha sido actualizado en la portal Web de la AESAN. Todos los contenidos de evaluación de riesgos y reseñas de actividad se han publicado en español e inglés.

Se ha respondido a 86 consultas, incluyendo las realizadas por empresas y entidades interesadas, principalmente, en la evaluación de coadyuvantes tecnológicos.

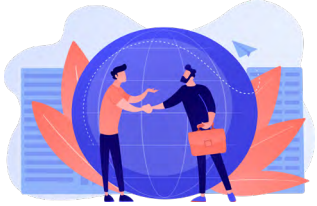
3.1.4. OTRAS ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN DE RIESGOS A NIVEL NACIONAL



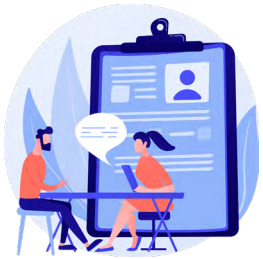
Seguimiento y recopilación de las evaluaciones de riesgos publicadas por 14 organizaciones y agencias nacionales y de otros países. Además, se ha trabajado en la *Task Force* de la EFSA para el establecimiento de un nuevo canal de difusión de evaluaciones de riesgos de agencias nacionales de seguridad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



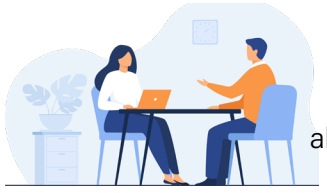
Visita a la AESAN de tres evaluadores de riesgos procedentes de Hungría, Rumanía y España becados por el programa EU-FORA de la EFSA que se encontraban realizando sus estancias de formación en distintas universidades españolas.



Visita de los miembros del Comité Científico para la Evaluación de Riesgos en Seguridad Alimentaria (CERSA) del Ministerio de Salud y Protección Social de Marruecos al Comité Científico de la AESAN para intercambiar experiencias.



Publicación en la web de la AESAN de las entrevistas realizadas a los ocho presidentes del Comité Científico de la AESAN desde el 2003, año en el que se constituyó el primer Comité. En las entrevistas, los presidentes hablaron sobre la labor del Comité Científico en estos años, su metodología de trabajo, la visibilidad que ha tenido y tiene para la sociedad, la repercusión de sus informes, entre otros.



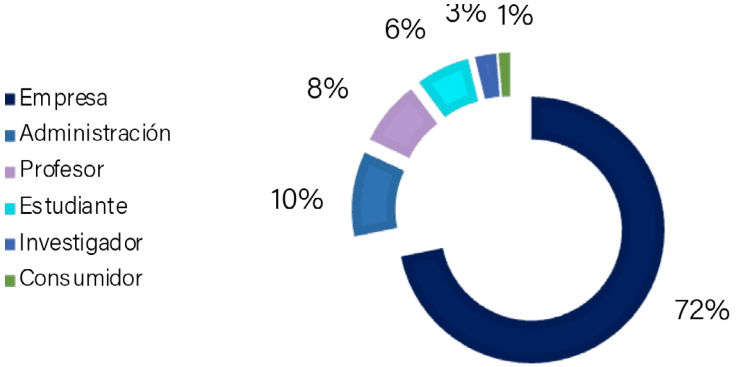
Creación de un grupo de expertos, aprobado por el Consejo Rector en su reunión de 26 de abril, cuyo objetivo es emitir su opinión sobre las evaluaciones de EFSA relativas a los límites máximos de seguridad de las siguientes vitaminas y minerales: vitamina A; β-caroteno; ácido fólico/folato; vitamina D; vitamina E; vitamina B6; hierro y manganeso, que se pueden usar tanto en complementos alimenticios como en alimentos enriquecidos.

3.1.5. BASES DE DATOS

Gestión y actualización de bases de datos:

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

Se ha actualizado la base de datos de límites máximos publicados durante este año tanto a nivel nacional como de la Unión Europea. Se han modificado 710 registros y se han creado nuevas etiquetas de parámetros, alimentos y de grupos de parámetros. Además, se han recibido 20 respuestas de los usuarios a una encuesta sobre la calidad de esta base de datos.



Base de datos de límites máximos (2021-2023). Tipo de usuario.

- Expertos en seguridad alimentaria y nutrición

En la base de datos de expertos en seguridad alimentaria y nutrición, se pueden inscribir los solicitantes que así lo deseen a través de un enlace en la página web de la AESAN. También pueden responder una encuesta sobre la calidad de dicha base de datos y de la aplicación utilizada para la inscripción. En total hay 88 expertos incluidos en esta base de datos y, desde 2021, se han recibido 75 respuestas a la encuesta.

3.1.6. PUBLICACIONES

Publicación de los números 37 y 38 de la Revista del Comité Científico, que recogen seis informes aprobados por el Comité Científico y una colaboración externa, titulada "Nuevos alimentos autorizados en la Unión Europea: análisis y valoración de sus especificaciones".

Los informes y la colaboración 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, los informes del Comité Científico se publican en el repositorio *Knowledge Junction* y en la nueva revista *Food Risk Assess Europe* (FRAE) de EFSA, destinada a publicar informes de agencias nacionales de seguridad alimentaria. Todos los informes publicados en el volumen 1, número 1, de la revista FRAE, eran informes del Comité Científico de la AESAN. Además, se publicaron otros cuatro informes en el número 2.



Portadas de los números 37 y 38 de la Revista del Comité Científico de la AESAN y portada de la revista Food Risk Assess Europe (FRAE) de EFSA.

3.2. Colaboración con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)



Datos en cifras	
Nº de actividades/actuaciones cooperación científica	154
Nº reuniones de coordinación EFSA	35
Nº jornadas de cooperación científica organizadas	3
Nº de organizaciones colaboradoras con la EFSA	39
Nº Redes y subredes científicas EFSA y nacionales	15 redes y 8 subgrupos EFSA + 1 red nacional
Nº Boletines Punto Focal publicados	14
Nº convenios AESAN O.A. - EFSA	2
Nº de trabajadores (H/M)	0/3



La cooperación entre la EFSA y la comunidad científica de los EEmm es la base principal del sistema actual de evaluación de riesgos en alimentos y piensos en Europa. Las actividades de cooperación científica realizadas por la agencia en 2023 se concretan en:

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

Se participó en el AF como parte del TRIO de presidencia de la UE (participando en la organización de las reuniones plenarias, así como en la evaluación de las propuestas de actividades a medida del punto focal (*tailor-made activities*).

3.2.1. PUNTO FOCAL DE LA EFSA EN ESPAÑA

El trabajo de la AESAN como Punto Focal de la EFSA en España se rige por un Acuerdo Marco de colaboración para el periodo 2023-2027 firmado por ambas Entidades, que conlleva una dotación económica que se ha ido incrementando en los últimos años hasta alcanzar los 103.000 euros en este año 2023.

La red de Puntos Focales de la EFSA facilita el apoyo técnico a las actividades del Foro Consultivo de la Autoridad. Por tanto, son el nexo entre las distintas organizaciones y expertos nacionales, los EEmm 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 actividades a realizar por los Puntos Focales en el marco de este acuerdo son de dos tipos: actividades principales y actividades a medida o *tailor-made*.

ACTIVIDADES PRINCIPALES

Durante el año 2023 se realizaron todas las **actividades principales** asignadas a España para favorecer la coordinación científica a nivel nacional y con la Unión Europea, y que se resumen en las siguientes:

- Participación en las reuniones de la Red de Puntos Focales de la EFSA: 12 reuniones periódicas y 7 de cooperación científica entre las organizaciones y expertos nacionales con la EFSA.

- Coordinación y gestión de las organizaciones españolas colaboradoras con la EFSA (Artículo 36 del Reglamento (CE) 178/2002): Estas organizaciones pueden colaborar con la EFSA en sus tareas y solicitar su participación en las convocatorias de proyectos que ésta realiza, conforme al artículo 36 del Reglamento (CE) 178/2002. Durante el año 2023:

  - Se actualizó la información de 3 organizaciones que entraron en la lista en 2020, y que cada tres años deben ser actualizada su información.
  - Se gestionó la incorporación de 5 organizaciones nuevas, de las cuales 3 lograron entrar a formar parte de la lista en 2023.

De esta forma, el año 2023 finalizó con 39 instituciones españolas en la lista, siendo España uno de los países con mayor número de organizaciones.

Además, en octubre de 2023 se celebró la *VIII Jornada sobre la cooperación científica de las organizaciones españolas colaboradoras con la EFSA*, organizada por la AESAN O.A. y 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, así como miembros representantes de la comunidad científica pertenecientes a la Universidad de Alcalá de Henares y la Universidad Politécnica de Cartagena. La jornada contó con la participación de cerca de 70 asistentes pertenecientes a las diferentes organizaciones colaboradoras con la EFSA.



ACTIVIDADES A MEDIDA (*TAILOR-MADE ACTIVITIES*)

En el Acuerdo Marco de colaboración para el periodo 2023-2027 firmado por la AESAN y la EFSA se contempla la firma de acuerdos específicos para realizar actividades adicionales, denominadas a medida o *tailor-made activities*.

Estas actividades se diferencian de las principales, en que son seleccionadas de entre una serie de propuestas que pueden ser elaboradas por los EEmm, por las redes científicas, grupos de trabajo o por la propia EFSA, y que son evaluadas por la EFSA, de forma que se decide financiar las que se consideran de interés común y participan los Estados miembros que se ofrezcan voluntarios.

En 2023 se participó en 2 de las denominadas actividades a medida (*tailor-made activities*):

- una destinada a la elaboración de una guía de trabajo para los Puntos Focales, y
- una destinada a la redacción del procedimiento de actualización del Almanaque del Instituto Federal Alemán de Evaluación de Riesgos. para el resto de los Puntos Focales.

Además, se ha trabajado intensamente en coordinación con otras organizaciones españolas para presentar propuestas de actividades *tailor-made* desde la agencia para los próximos años.

3.2.1.1. Redes científicas

Las redes científicas de la EFSA están constituidas por expertos científicos y son un elemento fundamental para el desarrollo de la cooperación entre la comunidad científica de los Estados miembros de la UE con la Autoridad y para armonizar las evaluaciones del riesgo y evitar la duplicidad de trabajos.

La AESAN participó en 10 de las redes científicas de la EFSA o sus subgrupos, recabando información científica relevante de las partes interesadas, asistiendo a las reuniones convocadas, elaborando y difundiendo los informes y atendiendo a todas las consultas que surjan en el seno de las redes. se participó en

el AF como parte del TRIO de presidencia de la UE (participando en la organización de las reuniones plenarias, así como en la evaluación de las propuestas de actividades a medida del punto focal (*tailor-made activities*).

- Red Nacional de Nanotecnología en el Ámbito Alimentario.

  En marzo de 2023 se organizó la *VII Reunión de Coordinación de las Redes Científicas de la EFSA*. Esta reunión se organiza anualmente con el principal objetivo de explicar la situación actual y novedades en las redes científicas de la EFSA, así como actualizar el funcionamiento de las redes a través de la última Decisión del Consejo de Administración de la EFSA. La reunión contó con la asistencia de 23 participantes todos ellos representantes nacionales de las diferentes redes.

- Organización de la X Reunión de la Red Nacional de Nanotecnología en el Ámbito Alimentario. En octubre de 2023 se organizó la X Reunión de la Red Nacional de Nanotecnología en el Ámbito Alimentario por la AESAN y con los representantes nacionales en la red científica de la EFSA de evaluación de riesgos en nanotecnología y contó con la asistencia de 23 participantes, todos ellos miembros de la red nacional. Esta red cuenta con miembros del ámbito académico y de investigación, organismos públicos y representantes de la industria alimentaria.



3.2.1.2. Información y consultas

- Gestión de las consultas realizadas por los Estados miembros y otras consultas

  El Punto Focal recibe y gestiona consultas de los Estados miembros para recabar información sobre determinados temas de carácter científico en el ámbito de alimentos y piensos. Durante el año 2023 se gestionaron un total de 39 de estas solicitudes, de las cuales una fue realizada por España. Por otra parte, se gestionaron 18 consultas particulares, a las cuales se les da respuesta desde el Punto Focal.

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

  A través del buzón de correo electrónico de Punto Focal (pfefsa@gob.aesan.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 2023 se enviaron más de 150 comunicaciones de difusión, se publicaron 14 boletines y 7 noticias en la página web y numerosas publicaciones en las redes sociales de la AESAN.



Por otra parte, 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.

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

Desde el Punto Focal se proporciona apoyo a la formación de consorcios entre la comunidad científica española y la del resto de Estados miembros.

Parte de este apoyo se presta mediante el proyecto EU-RAA (Agenda europea de evaluación de riesgos), uno de los pilares de la cooperación entre los EEmm y la EFSA para crear una agenda común de prioridades en la evaluación de riesgos. En base a esta iniciativa se pone a disposición de las organizaciones un catálogo de ideas de proyectos de investigación de todos los EEmm, con el fin de buscar posibles sinergias. España ocupa el segundo lugar, presentando 21 proyectos activos en 2023 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 7 proyectos de la EFSA y se ha respaldado la solicitud de 10 proyectos de investigación en el área de evaluación de riesgos en alimentos y piensos.





4 Gestión de la Seguridad Alimentaria

DATOS EN CIFRAS DE DESARROLLO NORMATIVO Y COORDINACIÓN INSTITUCIONAL

Nº nuevas industrias 8.363	Nº de nuevos productos tramitados por la AESAN 3.074
Nº de nuevos productos tramitados por las CC. AA. 1.560	Nº de expedientes de alimentos para usos médicos especiales 51
Nº de normas nacionales publicadas 4	Nº de normas de la UE publicadas 100
Nº de documentos de orientación, notas interpretativas, procedimientos 11	Nº de trabajadores (H/M) 20 (7H/13M)

4. GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

4.1. DESARROLLO NORMATIVO Y COORDINACIÓN INSTITUCIONAL

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

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

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

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

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

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

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

En 2023 se han publicado 104 normas (nacionales y comunitarias) cuya elaboración ha corrido a cargo de la AESAN o bien la AESAN ha participado junto con otros Departamentos ministeriales y Estados miembros.

4.1.1. NORMATIVA NACIONAL

▷ Real Decreto 773/2023, de 3 de octubre, por el que se regulan los coadyuvantes tecnológicos utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos. Estas sustancias que se mencionan en el reglamento de aditivos alimentarios, pero no se regulaban por lo que aparecían en las normas de calidad de los alimentos. Con esta nueva normativa se consigue reunir en un mismo texto todas estas sustancias que se utilizan en la elaboración de alimentos pero que, no aparecen en el producto final, así como los procedimientos de autorización de estas.

▷ La Directiva (UE) 2023/175 de la Comisión de 26 de enero de 2023, por la que se modifica la Directiva 2009/32/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, en lo que respecta al 2-metiloxolano, fue traspuesta al derecho interno mediante la Orden CSM/882/2023, de 24 de julio, por la que se modifica el Anexo del Real Decreto 1101/2011, de 22 de julio, por el que se aprueba la lista positiva de los disolventes de extracción que se pueden utilizar en la fabricación de productos alimenticios y de sus ingredientes, en lo que respecta al 2- metiloxolano.

▷ Real Decreto 2/2023, de 10 de enero, 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, así como el Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro, en el que desde la AESAN se ha colaborado elaborando el capítulo que hace referencia al uso del agua de consumo en la industria alimentaria y que antes no aparecía en el derogado Real Decreto 140/2002.

4.1.2. NORMATIVA EUROPEA (UE)

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

▷ Actualización del Documento de orientación relativo a la aplicación de determinadas disposiciones del Reglamento (CE) n.º 853/2004 sobre higiene en los alimentos de origen animal, para alinearlo con las últimas modificaciones legislativas. El nuevo documento recoge aclaraciones sobre las pequeñas empresas, los mataderos móviles o productos transformados y sin transformar, entre otros asuntos.

▷ Reglamento de Ejecución (UE) 2023/2156 de la Comisión, de 17 de octubre de 2023, por el que se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375 en lo que respecta a determinados requisitos de información que deben cumplir los Estados miembros exentos de análisis para detectar la presencia de triquinas en la carne y las canales de cerdos domésticos en los mataderos.

Se ha trabajado además en los documentos que dan orientaciones en cuanto a la flexibilidad prevista en la normativa de higiene:

▷ Documento relativo a la comprensión de determinadas disposiciones sobre flexibilidad previstas en el paquete de higiene. Preguntas más frecuentes. Directrices para explotadores de empresas alimentarias.

▷ Documento sobre la comprensión de determinadas disposiciones sobre flexibilidad previstas en los Reglamentos en materia de higiene y los controles oficiales relacionados sobre productos de origen animal.

GESTIÓN DE LOS RIESGOS QUÍMICOS EN LOS ALIMENTOS

Durante el año 2023, como en años anteriores, se han ido actualizando con nuevas enmiendas los reglamentos base para todos los riesgos químicos (fitosanitarios, ingredientes tecnológicos, materiales en contacto y contaminantes químicos). Como hito de este año 2023 podemos señalar en este ámbito la publicación del nuevo reglamento de contaminantes:

▷ Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006 y es contiene todas las consolidaciones del antiguo reglamento de contaminantes que databa del año 2006 y para el que se habían publicado 46 modificaciones.

Por otro lado, la EFSA ha publicado en noviembre de este año las opiniones sobre los productos primarios usados en la elaboración de aromas de humo y que, han sido desfavorables. Este nuevo escenario ha hecho que los Estados miembros y la Comisión estemos redactando las medidas de gestión del riesgo destinadas a revocar las autorizaciones para estas sustancias. Se espera que estas serán publicadas en la primera mitad del año 2024. De esta manera estas sustancias no podrán ser utilizadas en la elaboración de alimentos con sabor ahumado.

▷ Se ha publicado la Recomendación (UE) 2023/965 de la Comisión, de 12 de mayo de 2023, sobre la metodología para el seguimiento de la ingesta de aditivos alimentarios y aromas alimentarios. Contiene procedimientos para realizar la selección de los aromas y aditivos alimentarios a fin de conseguir, mediante su control en los alimentos, resultados de la exposición de la población europea.



4.1.3. NORMATIVA INTERNACIONAL (CODEX)

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

En el ámbito del Codex Alimentarius, se han celebrado 12 reuniones, con participación de miembros de la AESAN en 10 de ellas, como Punto de Contacto del Codex nacional. La AESAN, además, encabezó la delegación española en 7 de estos comités y en la reunión de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC). Asimismo, desde la AESAN, se asistió a 12 reuniones de coordinación previas a la celebración de las plenarias, que tuvieron lugar a nivel de los grupos de trabajo correspondientes del Consejo de la UE.

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



Grupo de trabajo para el desarrollo de los anexos II y IV del 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 los anexos II y III del Anteproyecto de directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción de alimentos.



Grupo de trabajo sobre la revisión de las Directrices sobre la aplicación de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos para el Control de las especies patógenas de Vibrio en los Pescados y Mariscos (CXG 73-2010).

Grupo de trabajo sobre Etiquetado de alérgenos en alimentos.



Grupo de trabajo sobre el desarrollo de unas Directrices para evitar o reducir la intoxicación por ciguatoxina.

Durante la presidencia de turno del Consejo de la UE que en el segundo semestre de 2023 ostentó España, personal al servicio de la AESAN presidió, durante el pasado año, las reuniones de los Grupos de Trabajo sobre Cuestiones Alimentarias y Agrarias, subgrupo "Codex Alimentarius", en el ámbito del CCGP y de la CAC y representó a los Estados miembros de la Unión Europea durante las plenarias de estos. Asimismo, cabe mencionar que el traspaso de la presidencia sueca a la española el 1 de julio se produjo durante el Comité Codex de Residuos de Plaguicidas celebrado en Beijín (China) en el que participó la AESAN.

4.1.4. COMISIÓN INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACIÓN ALIMENTARIA (CIOA)

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

Durante el año 2023, se han celebrado tres reuniones de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (CIOA) en las que han sido objeto de estudio cinco proyectos de normas españolas, habiéndose emitido el informe favorable de esta Comisión para todos ellos.

En el marco del Grupo de trabajo de la Directiva 2015/1535 del Parlamento y del Consejo Europeo, de 9 de septiembre de 2015, por la que se establece un procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información, dependiente de la CIOA, se han celebrado 8 reuniones y procedido al estudio de 93 proyectos de norma de otros Estados miembros de la Unión Europea con la emisión de reacciones a estos por parte de España para 16 de ellos.

4.1.5. COORDINACIÓN INSTITUCIONAL

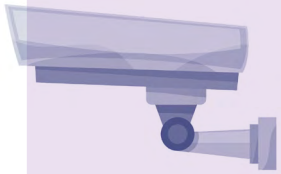
La coordinación institucional es el conjunto de actuaciones y actividades llevadas a cabo por la AESAN, a través de diferentes órganos, grupos de trabajo, así como consultas y reuniones, con el fin de dar apoyo, colaborar y coordinar las actuaciones y criterios en materia de seguridad alimentaria con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

Entre las actividades de coordinación institucional está:

- **Elaboración de notas interpretativas y documentos guía:**



Guía de orientación para la verificación oficial de la aplicación correcta por los operadores de empresa alimentaria del criterio de higiene del proceso para Salmonella y Campylobacter en canales en matadero.



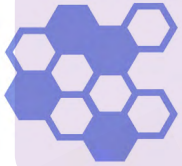
Guía de orientación para el control oficial en mataderos del bienestar de los animales a través del registro de permanencia en las zonas de espera y mediante los sistemas de videovigilancia.



Uso de extractos vegetales, aromas e ingredientes con propiedades aromatizantes en pescado y productos de la pesca. Etiquetado de las vitaminas y minerales en la lista de ingredientes de un alimento. Actualizada.



Procedimiento para la evaluación de las condiciones de conservación de la fruta cortada en mitades o cuartos diferentes de lo establecido en el Real Decreto 1021/2022.



Utilización de E-500 (carbonatos de sodio) y E-501 (carbonatos de potasio) en pescado y productos de la pesca.



Condiciones aplicables a la producción y comercialización de atún congelado y descongelado. Legislación aplicable.



Guía para el Registro Sanitario de las Empresas y Establecimientos Alimentarios (revisión 14).



Marca de identificación en productos de origen animal.



Procedimiento para la autorización de pequeños mataderos y mataderos móviles.



Situación de los insectos en alimentación humana.



Uso del cáñamo y cannabinoides en alimentación.

- **Colaboración con otras unidades de la Administración General del Estado:** La AESAN ha participado durante este año 2023 en las reuniones de los grupos de trabajo técnico de la Comisión Interministerial de Biomonitorización Humana con el objeto de poner en práctica un programa piloto para establecer un plan de biomonitorización a nivel nacional para sustancias contaminantes que se consideren relevantes para la salud de las personas consumidoras. Se espera que este ejercicio se inicie en el año 2024.

- **Participación en grupos de trabajo a nivel nacional:** La AESAN ha coordinado el Grupo de trabajo de control oficial de complementos alimenticios con las Comunidades Autónomas.

- **Participación en grupos de trabajo a nivel internacional:** España, junto con Francia y Panamá, ha copresidido el grupo de trabajo electrónico sobre la creación de un código de prácticas para la prevención de las intoxicaciones con ciguatoxina. Para esta labor, desde la AESAN se ha querido contar con todos los agentes implicados, creándose un grupo de expertos con Comunidades autónomas, Ministerio de Sanidad como coordinador del proyecto EUROCIGUA y universidades y centros de investigación. Se participó en 66 reuniones de Grupos de Trabajo o de Expertos de la Comisión Europea y en 25 reuniones de distintas secciones del Comité Permanente de Plantas, Animales, Alimentos y Piensos (SCoPAFF) de la Comisión Europea (ver anexo I).

4.1.6. GUÍAS DE BUENAS PRÁCTICAS NACIONALES Y COMUNITARIAS

GUÍAS NACIONALES

La AESAN revisó durante 2023, en grupos de trabajo con las CC. AA., 3 guías de diferentes sectores, que se encuentran en distintos estados de tramitación:

Guías en fase de estudio:

- 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 aprobadas:

- Guía para la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico en el sector cervecero español.

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

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

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

- Gestión del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA)

De la gestión del RGSEAA, ha habido más de 21.000 actuaciones en el ámbito de la inscripción de las empresas y establecimientos alimentarios existentes en nuestro país, así como las más de 4.000 en el ámbito de los productos objeto de comunicación de puesta en el mercado o reconocimiento a nivel nacional (complementos alimenticios, alimentos para grupos específicos de población y aguas minerales naturales y aguas de manantial).

4.1.7. GESTIÓN DEL REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS (RGSEAA)

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

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

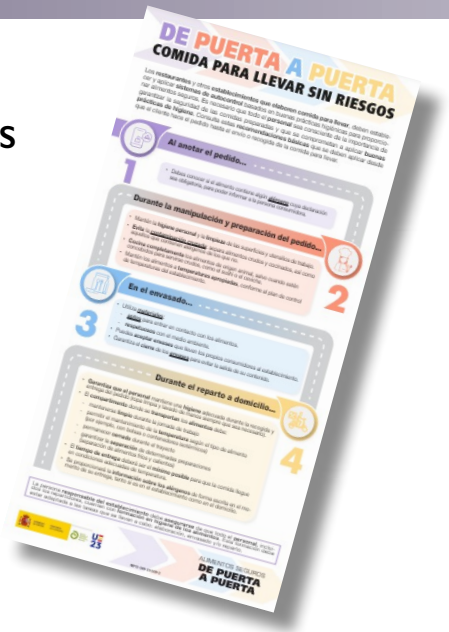
En la tarea de coordinación con las CC. AA., y con la finalidad de armonizar criterios para la clasificación de las industrias y empresas alimentarias, se mantiene actualizada la *Guía para el Registro Sanitario de las Empresas y Establecimientos Alimentarios*, cuya decimocuarta versión se acordó en Comisión Institucional de marzo de 2023.

ACTUACIONES DEL RGSEAA	
Tramitaciones de nuevas industrias	8.363
Notificaciones de nuevos productos a la AESAN	3.074
Notificaciones de nuevos productos a las CC. AA.	1.560
Expedientes de alimentos para usos médicos especiales para su financiación por el Sistema Nacional de Salud	51

4.1.8. PUBLICACIONES



Histamina no, gracias. Como evitar las intoxicaciones por histamina por el consumo de pescado en el hogar



De puerta a puerta. Comida para llevar sin riesgos



Hamburguesa poco hecha ¿Seguro? Consejos para prevenir la toxiinfección alimentaria por Escherichia coli productora de toxinas Shiga (STEC)



La alimentación durante la lactancia

4.2. CONTROL OFICIAL

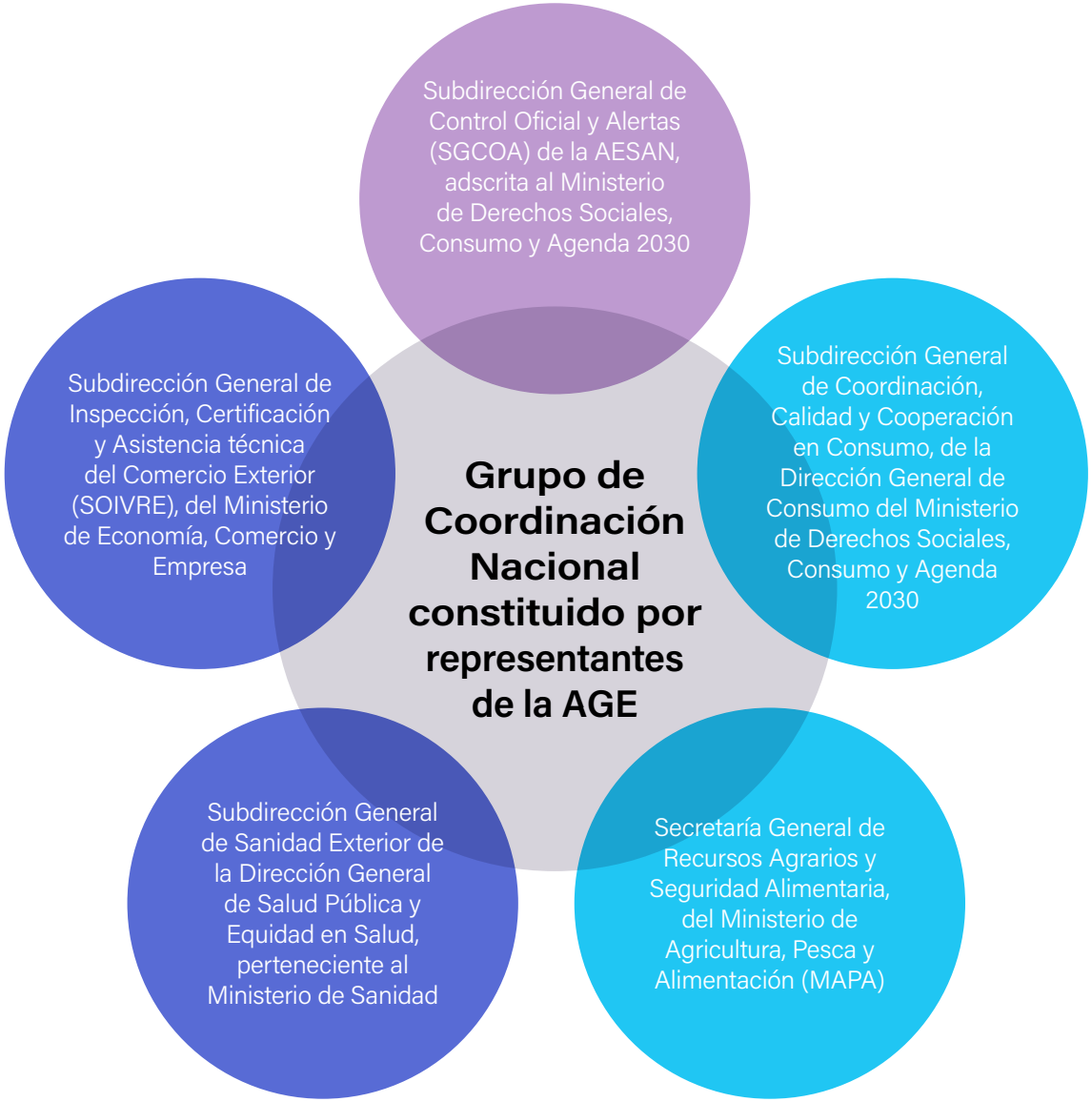


DATOS EN CIFRAS	
Nº establecimientos alimentarios sometidos a control oficial	553.163 establecimientos censados
Nº inspecciones y auditorías a establecimientos alimentarios	491.200, con un cumplimiento de la legislación del 81,6 %
Nº de controles sobre información al consumidor	66.827, con un cumplimiento de la legislación del 75,5 %
Nº de análisis de control oficial de alimentos y materiales en contacto con los alimentos (MECAs)	95.542, con un cumplimiento de la legislación del 96,5 %
Nº inspectores y personal dedicado a control oficial	6
Nº de trabajadores (H/M)	2 hombres 12 mujeres

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

4.2.1.1. Actualización

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



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

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

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

Se puede consultar el PNCOCA actualizado en la página de la AESAN en *Plan Nacional de Control oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025 V4.*

4.2.1.2. GRUPOS DE TRABAJO

GRUPO DE TRABAJO PARA EL CONTROL OFICIAL DE 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, existe un 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**, grupo que ha desarrollado y finalizado las siguientes tareas específicas:

- revisión y actualización de la "*Guía para el control oficial del etiquetado y composición de complementos alimenticios*", y
- revisión y ampliación de las "*Notas interpretativas a la guía para el control oficial*".

El grupo de trabajo de complementos permanece activo con el fin de continuar con actividades de:



actualización permanente e inclusión de nuevas notas interpretativas para el control oficial y



elaboración de un procedimiento armonizado sobre reconocimiento mutuo

GRUPO DE TRABAJO DE COMERCIO ELECTRÓNICO DE ALIMENTOS

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

En este grupo de trabajo, se acordó realizar un "*Plan de control coordinado sobre distribuidores sin instalaciones que comercializan productos alimenticios por Internet*", con el objetivo de comprobar si las empresas que distribuyen productos a empresas alimentarias o al consumidor final y no tienen establecimiento físico, cumplen con los requisitos legales pertinentes.

Además, la AESAN organizó el "*Curso de control oficial de productos alimenticios comercializados por Internet*" dirigido a los profesionales de las autoridades competentes responsables del control oficial de alimentos que se venden por Internet. Este curso se organizó en tres ediciones.

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

GRUPO DE TRABAJO DE VENTA AMBULANTE

Los establecimientos ambulantes o no permanentes del ámbito alimentario han de cumplir los requisitos establecidos en el reciente Real Decreto 1021/2022 por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor. Las autoridades competentes, responsables del control oficial de estos establecimientos y de las modalidades de venta en las que participan, deben tener en cuenta sus particularidades de temporalidad y ubicación variable.



Con el fin de garantizar una coordinación eficiente y eficaz entre todas las autoridades responsables del control oficial se acordó en la Comisión Institucional el desarrollo de un documento de orientación en materia de control de la venta ambulante de alimentos con la participación de todas las autoridades competentes. Para su desarrollo se creó un grupo de trabajo, formado por responsables de salud pública de 13 CC. AA., de 3 ayuntamientos y de la Federación Española de Municipios y Provincias (FEMP), que ha trabajado en unas pautas de orientación de los diferentes aspectos que conlleva el control oficial de los establecimientos alimentarios de venta ambulante, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:



registro de los establecimientos y autorización de las actividades de venta ambulantes;



control oficial de las diferentes modalidades de venta ambulante,

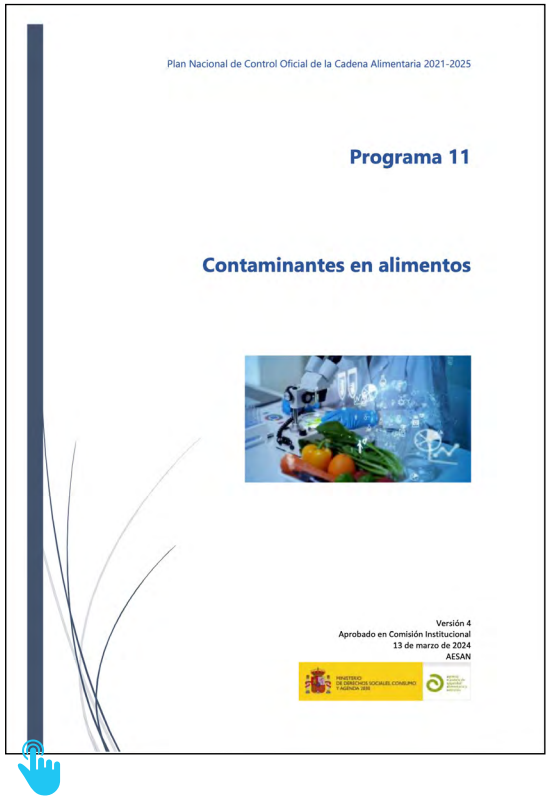


mecanismos de comunicación y coordinación entre las diferentes AA.CC. implicadas en su control.

4.2.1.3. PLANIFICACIÓN NACIONAL DE LOS MUESTREOS DE PELIGROS BIOLÓGICOS Y DE CONTAMINANTES EN EL MARCO DEL PNCOCA

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

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





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

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

4.2.1.4. PLANIFICACIÓN Y EJECUCIÓN DE PROGRAMAS ESPECÍFICOS DE LA UNIÓN EUROPEA

PLAN NACIONAL DE RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS

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

Plan nacional de control basado en el riesgo para la producción de los Estados miembros,	Plan nacional de vigilancia aleatorizada para la producción de los Estados miembros	Plan nacional de control basado en el riesgo para las importaciones procedentes de terceros países
para la detección de tratamientos ilegales o presencia de sustancias farmacológicamente activas teniendo en cuenta criterios de riesgo para aumentar las probabilidades de detección. Se fija un número de muestras mínimo por grupo de sustancia y por especie en función de su volumen de producción nacional.	para la detección de tratamientos ilegales o presencia de sustancias farmacológicamente activas para las que no existan factores de riesgo, de forma que la información obtenida en este plan sirva para complementar el plan anterior. Se fija un número de muestras por Estado miembro, debiendo repartirse en función de los patrones de producción o de consumo.	para la detección de tratamientos ilegales o presencia de sustancias farmacológicamente activas, teniendo en cuenta criterios de riesgo, en animales o mercancías procedentes de terceros países. Estos controles se realizarán en los puestos de control fronterizo por las autoridades competentes de Sanidad Exterior.

La Comisión Nacional de coordinación de la investigación y control de residuos o sustancias en animales vivos y sus productos, en adelante Comisión Nacional, es el organismo de coordinación para la planificación y ejecución del Plan Nacional de Investigación de Residuos en España.



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

Las actuaciones de la AESAN en relación con la ejecución de este Plan en 2023 han sido:	Elaboración, junto con el MAPA, del plan de muestreo para su ejecución por parte de que lo lleven a cabo las autoridades competentes de las CC. AA.
	Revisión de la programación presentada por las CC.AA. La información presentada es evaluada por la AESAN y por el MAPA, para detectar posibles errores y determinar si se corresponde con lo acordado en la Comisión Nacional. En caso necesario, se corrigen los problemas identificados en la evaluación de los planes.
	Configuración de laboratorios. En este programa se tiene muy en cuenta el grado de capacitación de los laboratorios que realizan los análisis; así, es el único programa en el que los laboratorios de las CC.AA. informan, previo a la ejecución, sobre la capacidad de sus métodos analíticos dependiendo de las sustancias y matrices a analizar. Posteriormente los Laboratorios Nacionales de Referencia (LNR) del MAPA y la AESAN, revisan la información facilitada y realizan observaciones a la misma.
	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.
	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).

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

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

El objetivo es la vigilancia de residuos de plaguicidas en productos de origen vegetal, 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 basados en el riesgo y se divide a su vez en dos subprogramas en función del origen de las muestras a recoger:



Subprograma en mercado, coordinado por la SGCOA 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 SGCOA de la AESAN coordina la vigilancia de resistencias antimicrobianas (RAM) en alimentos, dentro del marco de la *Decisión de Ejecución (UE) 2020/1729 de la Comisión relativa a la vigilancia y la notificación de la resistencia a los antimicrobianos de las bacterias zoonóticas y comensales,* en vigor desde el 1 de enero de 2021.

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

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

Éste es 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 2023, se ha continuado con el análisis de los requisitos funcionales de la aplicación TULSA, y de resto de necesidades de la aplicación y se ha realizado un análisis de los nuevos requisitos que ha establecido la EFSA y se ha continuado con el análisis, tanto funcional como técnico de las reglas de validación y asociación que permitan el buen funcionamiento de la aplicación.

A fecha de diciembre de 2023, la aplicación ya disponía de modo funcional de la interfaz de usuario, los usuarios propiamente dichos, gran parte del módulo de ayuda, los sistemas de autentificación y autorización y los modelos de formulario de plaguicidas y contaminantes.

Los módulos de plaguicidas y contaminantes se han probado y han evolucionado, estando pendientes de la aplicación de las reglas de validación y asociación para su comprobación y funcionamiento completos. Se ha avanzado en el desarrollo del motor de las reglas de validación, tanto de la EFSA como de la AESAN.

4.2.1.5. ELABORACIÓN DEL INFORME ANUAL DEL PNCOCA

El artículo 113 del Reglamento (UE) 625/2017 establece que los Estados miembros deben remitir a la Comisión Europea un informe anual de la puesta en práctica del Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria, con los resultados en la aplicación del plan y evalúe la eficacia de los programas de control basados en la experiencia obtenida.

El "*Informe anual del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria en España 2022*" incluye información acerca de los resultados de los controles oficiales, inspecciones y análisis efectuados conforme al PNCOCA 2021-2025, el tipo y el número de casos de incumplimiento de la legislación, y las medidas adoptadas para garantizar el funcionamiento eficaz del PNCOCA.

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

Dando cumplimiento a la *Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición*, dicho informe anual se ha enviado a las Cortes Generales a los efectos de información y control y se ha puesto a disposición del público en la página web de la AESAN.

Informe Anual del PNCOCA 2022

4.2.2. COORDINACIÓN INSTITUCIONAL

En el artículo 112 del Reglamento (UE) 2017/625 se establece la posibilidad de realizar programas coordinados de control europeos, con vistas a realizar una evaluación específica del estado de aplicación de las normas o determinar la prevalencia de determinados peligros. A nivel nacional, se elaboran planes de control coordinados entre las comunidades y ciudades autónomas, otras autoridades competentes de la AGE y la AESAN. En 2023, la AESAN ha coordinado los siguientes planes:

- **Plan de control coordinado sobre distribuidores sin instalaciones que comercializan productos alimenticios por Internet:** El objetivo del plan era comprobar que las páginas web de los operadores de este tipo de establecimientos alimentarios cumplen con los requisitos legales aplicables, y que los productos alimenticios que comercializan en la página web de dichos establecimientos cumplen la legislación aplicable en materia de seguridad alimentaria.

Las autoridades competentes de las CC. AA. realizaron los controles en el marco de este plan entre el 1 de enero y el 31 de mayo de 2023.

Se llevaron a cabo controles sobre 88 páginas web y 254 alimentos puestos a disposición del consumidor para su venta en dichas páginas.

Se detectaron 194 incumplimientos, y se adoptaron 136 medidas para su subsanación. De los 194 incumplimientos que detectaron las autoridades competentes, 114 fueron resueltos antes de realizar el informe de resultados.



- **Plan de control coordinado reforzado de cítricos procedentes de Turquía y Egipto:** El objetivo del plan era incrementar los controles en el mercado interior de cítricos procedentes de estos países para analizar la situación en España de residuos de plaguicidas en este tipo de productos, principalmente en relación con el *clorpirifos* y *metilclorpirifos*.

Se llevaron a cabo estos controles entre el 1 de enero y el 30 de junio de 2023 por parte de las autoridades competentes de todas las CC. AA.

Se tomaron 119 muestras de cítricos procedentes de estos países y se detectaron 6 muestras que incumplían por superación del límite máximo de residuos (LMR).

Las autoridades competentes adoptaron 11 medidas para subsanar los incumplimientos entre las que destaca la notificación de alerta rápida RASFF.

4.2.3. RECOPILACIÓN DE DATOS

4.2.3.1. Recopilación de datos de resultados en el marco del programa de vigilancia de zoonosis y agentes zoonóticos.

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

La AESAN es la autoridad competente en la remisión de los datos de vigilancia de las zoonosis transmitidas por los alimentos de las muestras que anualmente recogen las CC. AA. Los resultados analíticos de estas muestras son remitidos por cada comunidad autónoma a la AESAN, mediante una herramienta *Excel-Tool* diseñada por la EFSA, cuyas particularidades se detallan en la guía elaborada por la AESAN denominada "*Guía AESAN para la transmisión a la EFSA de datos 2022 de vigilancia de zoonosis*".

Este año 2023 se han recogido los resultados de 2022 de los siguientes agentes zoonóticos y pueden consultarse en el anexo II.

Se han analizado 255.660.513 unidades de muestras de alimentos, con un total de 264.920 unidades positivas. El mayor porcentaje de positivos ha sido en *Campylobacter* spp, con un 43,17 %.

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

Por otra parte, durante el año 2023, la AESAN ha participado en la elaboración de los informes siguientes:

Informe de zoonosis
Publicado por el MAPA, que presenta la información de las enfermedades y agentes patógenos en los animales, en las personas y en los alimentos en España.

Informe EFSA España de los datos de Zoonosis de 2022
Contiene los resultados de la vigilancia de las zoonosis transmitidas por los alimentos y de los agentes zoonóticos y de las resistencias a los antimicrobianos, así como otros datos remitidos por otros órganos competentes, referentes a población animal y la investigación epidemiológica de los brotes de zoonosis en el ser humano. También se incluyen los datos referentes a las resistencias de los antimicrobianos en bacterias zoonóticas e indicadoras en animales y alimentos en España.

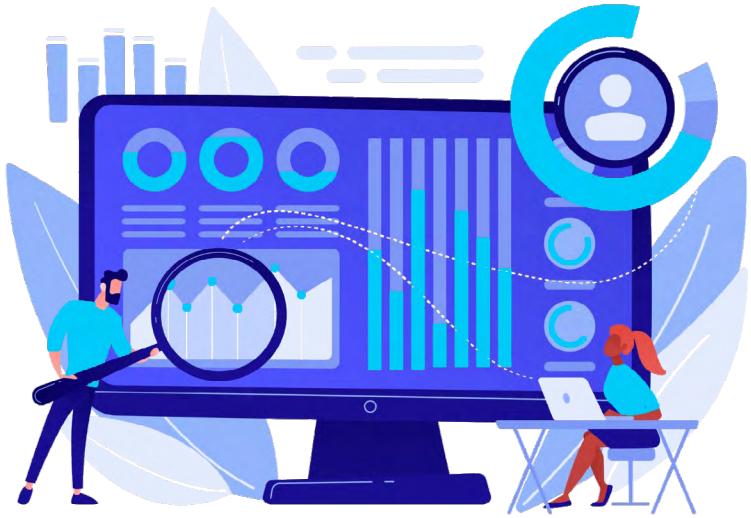
Informe de Zoonosis One Health en la Unión Europea
Es un análisis de las tendencias observadas a lo largo de los últimos años en la Unión Europea.

4.2.3.2. Recopilación de datos de resultados en el marco del programa de vigilancia de resistencias a los antibióticos de las bacterias zoonóticas y comensales.

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

En 2023 se han transmitido los resultados de 300 muestras de carne fresca de pollo, en las que se aisló *E.coli* en 160 de ellas, y 150 muestras de carne fresca de pavo, en las que se aisló *E.coli* en 96.

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



4.2.3.3. Recopilación de datos de resultados de secuenciación genómica completa

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

En 2023, la AESAN ha recibido 6 solicitudes de la EFSA correspondientes a diferentes serotipos de especies de *Salmonella* y *Listeria monocytogenes*, de los cuales se dispuso de información de las CC.AA. en uno de los casos. Dicha información resultó compatible y se incluyó en el informe de la evaluación del brote publicado por la EFSA.

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

En aplicación del Reglamento (UE) 2023/915 y del Reglamento (UE) 2017/625, así como de las recomendaciones relacionadas, que indican que los datos de resultados analíticos de los planes nacionales de control oficial deben ser enviados a la EFSA, la AESAN se ha encargado en 2023 de la recogida de dichos datos y su transmisión a la EFSA. Todas las CC. AA. participaron y remitieron sus datos a la AESAN. En concreto, se recogieron y enviaron 24.401 resultados en alimentos correspondientes a 6.146 muestras. Éstos incluyen datos de metales, micotoxinas, dioxi-

nas, etc., en distintas categorías de alimentos. Los productos del mar/acuicultura, alimentos infantiles, carne y sus productos, cereales y productos a base de cereales fueron las matrices más muestreadas. Se han detectado 107 resultados con incumplimientos, que corresponden a 95 muestras (un 1,56 % de las muestras). El mercurio y la acrilamida fueron los parámetros con más incumplimientos.

Se puede consultar información más detallada en el *programa 11 sobre control de contaminantes en alimentos, del Plan Nacional de Control Oficial sobre la Cadena Alimentaria*

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

El plan de 2022 de residuos de medicamentos veterinarios ha sido ejecutado por las autoridades competentes de las CC. AA. Los resultados de este programa se reportaron en los plazos establecidos a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), para su análisis e inclusión en el informe europeo.

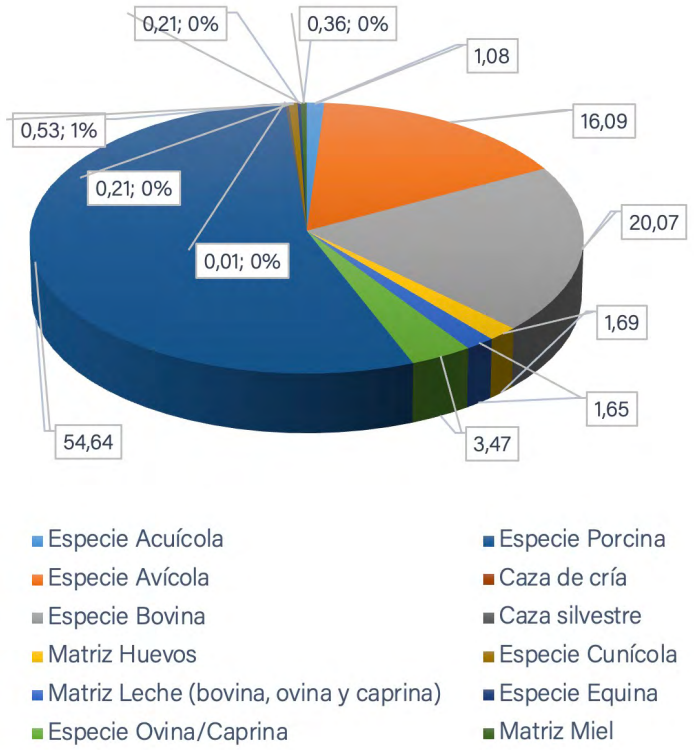
En el siguiente enlace se puede acceder a la visualización del informe europeo interactivo *"Report for 2022 on the results from the monitoring of veterinary medicinal product residues and other substances in live animals and animal products".*

En el marco de este programa se ha transmitido en el año 2023 un total de 783.205 resultados, correspondientes a 50.234 muestras; de éstas, 74 se han reportado como muestras no conformes. El porcentaje global de no conformidad es del 0,14 %.

En el anexo III se pueden consultar las muestras analizadas para las diferentes especies animales y/o categorías de alimento.

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

Muestreos por especie o matriz



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

La información detallada de este programa, incluyendo sus resultados, se puede encontrar en el Informe de resultados 2022 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria en España 2021-2025 (PNCOCA), concretamente en el programa 15 sobre residuos de residuos de medicamentos veterinarios.

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

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

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 2022 correspondía aplicar el *Reglamento de Ejecución (UE) 2021/601 de la Comisión, del 13 de abril de 2021, relativo al programa comunitario coordinado de control de la Unión para 2022, 2023 y 2024*. Cabe reseñar que en algunos casos se han superado los controles establecidos para determinadas matrices.

La información referente al control de residuos de plaguicidas se corresponde con los resultados de los controles efectuados durante el año 2022, debido a que la campaña de recogida de datos de la EFSA comienza en abril de cada año, y se recogen los datos del año anterior al vigente. El plazo de presentación del informe nacional a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria finaliza el 31 de agosto de cada año.

Se analizaron un total de 292.340 sustancias correspondientes a 1.743 muestras. Las matrices analizadas fueron: productos de origen animal; alimentos para bebés; cereales; frutas y otras hortalizas. De éstas, sólo 13 muestras resultaron superiores al límite máximo de residuos establecido en la legislación vigente. El porcentaje global de no conformidad es del 0.75 %. Hay que resaltar que se analizaron **más de 700 tipos de residuos de plaguicidas diferentes** (ver anexo IV).

La información detallada de este programa, incluyendo sus resultados, se puede encontrar en el Informe de resultados 2022 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria en España 2021-2025 (PNCOCA), concretamente en el programa 14 sobre residuos de plaguicidas en alimentos.

4.2.4. AUDITORÍAS DE LA COMISIÓN EUROPEA Y DE TERCEROS PAÍSES

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

- Auditorías de la Comisión Europea: La AESAN actúa como punto de contacto entre la Comisión Europea y las autoridades competentes españolas, recopilando y trasladando información relativa a las auditorías en el ámbito de sus competencias. Se aplican dos procedimientos sobre organización y gestión de las auditorías de la Comisión Europea:

  - "*Procedimiento para la organización de los controles de la Unidad F de la DG SANTE de la Comisión Europea en España AESAN - comunidades autónomas-Salud Pública. Versión 1.*" Aprobado en Comisión Institucional de 15 de enero de 2020.

  - "*Procedimiento para la gestión de los controles de la DG Salud y Seguridad Alimentaria de la Comisión Europea en España - Administración General del Estado. Versión 1*". Aprobado en Comisión Institucional de 10 de marzo de 2021.

En 2023, la Comisión Europea realizó 3 auditorías en nuestro país, de las cuales solo una entraba dentro del ámbito competencial de la AESAN. Esta auditoría, la DG (SANTE) 2023/7177, tuvo lugar del 20 de febrero al 14 de marzo de 2023 y tenía como fin evaluar los sistemas de control sobre la producción y comercialización de los productos de la pesca.

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

  A lo largo de 2023, la AESAN ha participado en las siguientes auditorías o visitas de delegaciones de terceros países para aperturas de mercado:

  - Apertura del mercado de la carne de bovino por parte de las Autoridades de Corea del Sur.

  - Exportación a China de nuevas especies pesqueras, pescado de acuicultura y aceite de pescado. Ampliación de información sobre el sistema de control oficial.

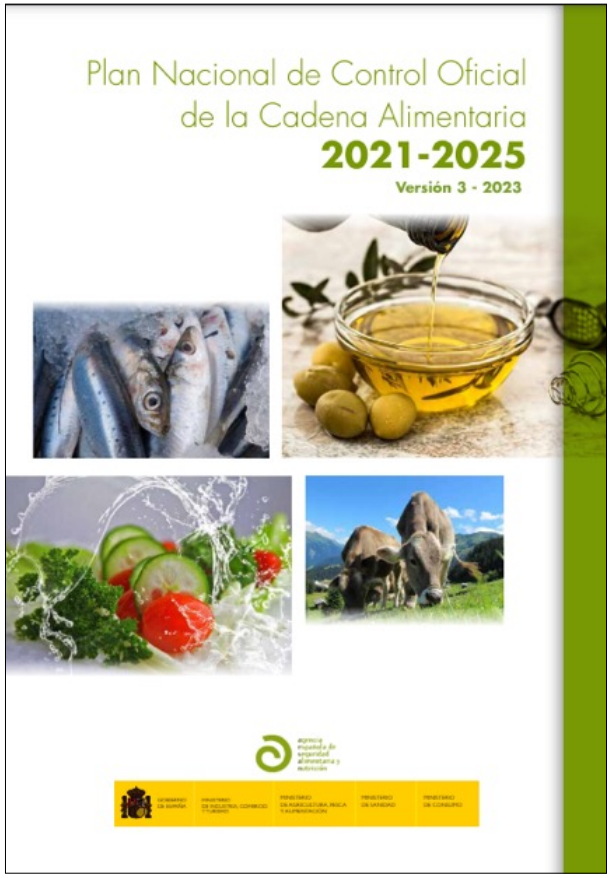
  - Visita de las Autoridades de Singapur para evaluar el sistema de control oficial en establecimientos de bovino, ovino, porcino, aves y huevos.

  - Exportación a la India de leche y/o productos lácteos. Ampliación de información sobre el sistema de control oficial.

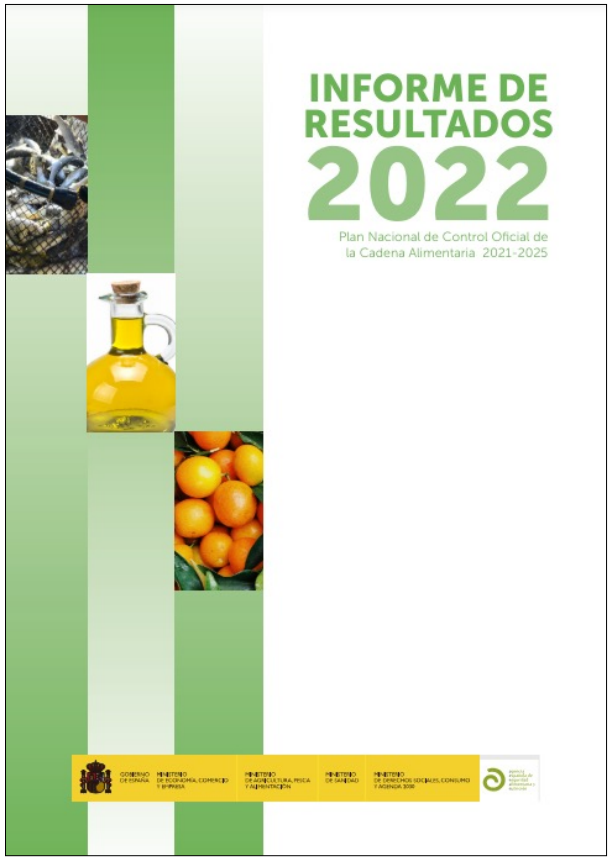
4.2.5. PUBLICACIONES

PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA (PNCOCA).

Se puede consultar el PNCOCA actualizado en la página de la AESAN en Plan Nacional de Control oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025 V4.

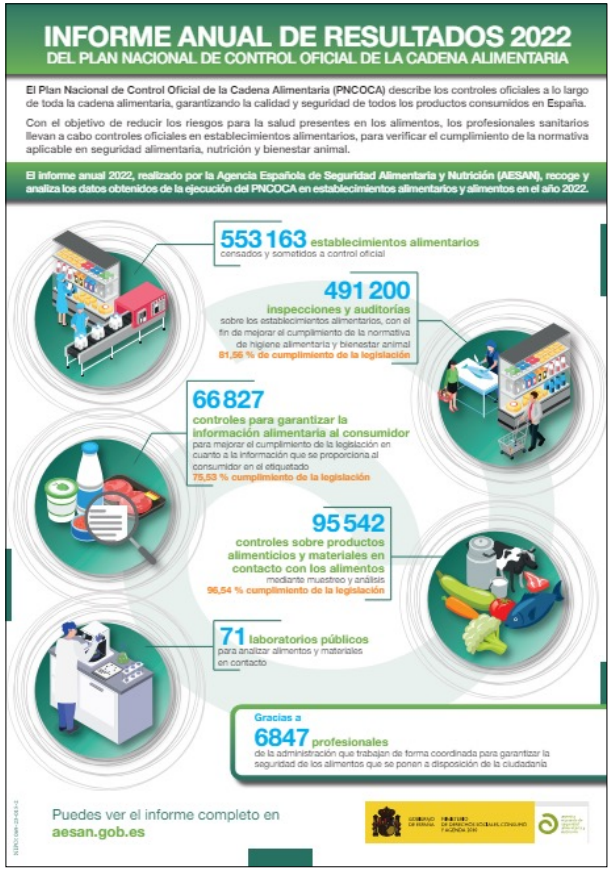


INFORME ANUAL DEL SISTEMA DE CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y ALIMENTOS DE 2022.



Informe anual del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria en España

INFOGRAFÍA del Objetivo de alto nivel 2 del Informe Anual de resultados del 2022



La AESAN ha participado en la elaboración de los informes siguientes, disponibles en la página web de AESAN:

- Informe de zoonosis
- Informe EFSA España de los datos de Zoonosis de 2022
- Informe de Zoonosis One Health en la Unión Europea

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



4.3. RED DE ALERTAS ALIMENTARIAS

Red nacional coordinada por la AESAN. Participan las autoridades competentes en materia de seguridad alimentaria de las comunidades y ciudades autónomas, el Ministerio de Defensa (a través de la Inspección General de Sanidad de la Defensa), la Comisión Europea (a través de la Dirección General SANTE) y el Ministerio de Sanidad (a través de la Subdirección General de Sanidad Exterior) y otra serie de organismos y organizaciones mediante convenios de colaboración específicos."



La AESAN, como punto de contacto, coordina todas las actuaciones realizadas en territorio nacional que afectan a productos alimenticios incluidos en notificaciones comunicadas a nivel europeo: motivadas por peligros detectados en productos nacionales distribuidos a otros países o por peligros detectados en productos distribuidos en nuestro país y originarios de otros Estados miembros de la UE."

La AESAN, como punto de contacto, coordina a nivel nacional actuaciones relacionadas con alertas alimentarias que afectan a productos con distribución fuera de la UE, siempre en estrecha colaboración con las autoridades de la red de alerta comunitaria RASFF.

Datos en cifras	
Nº de alertas	339
Nº de informaciones	285
Nº de rechazos en frontera	140
Nº de novedades	8
Nº de incumplimientos sin riesgos	112
Nº de trabajadores (H/M)	8 (3 hombres / 5 mujeres)

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

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

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

El *Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1715 de la Comisión, por el que se establecen las normas para el funcionamiento del sistema de gestión de la información sobre los controles oficiales y sus componentes* **(«Reglamento SGICO»)** fija las normas para diferenciar los incumplimientos que generan riesgos de los que no y, además ha establecido la herramienta informática iRASFF como el sistema electrónico para aplicar los procedimientos del RASFF y de la Asistencia y Cooperación Administrativas.

En este sentido, se ha establecido el iRASFF como herramienta única para la transmisión de notificaciones a través de la red de alertas. Durante el 2023 disminuyeron ligeramente las notificaciones respecto al año 2022.

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

4.3.2. SISTEMA COORDINADO DE INTERCAMBIO RÁPIDO DE INFORMACIÓN (SCIRI)

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



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

ALERTA	INFORMACIÓN	RECHAZO EN FRONTERA	NOVEDADES
notificaciones de un riesgo directo o indirecto grave derivado de alimentos, materiales en contacto con alimentos o piensos que requiere o podría requerir una acción rápida en una o varias CC. AA. o en otro Estado miembro.	notificaciones de un riesgo directo o indirecto derivado de alimentos, materiales en contacto con alimentos o piensos que no requiere una acción rápida en una o varias CC. AA. o por parte de otro Estado miembro.	notificaciones del rechazo de un lote, un contenedor o un cargamento de alimentos, materiales en contacto con alimentos o piensos, debido a un riesgo directo o indirecto para la salud humana.	notificaciones sobre un riesgo derivado de alimentos, materiales en contacto con alimentos o piensos de conformidad que tiene una fuente informal, contiene información no verificada o afecta a un producto todavía no identificado.

DATOS DE SCIRI 2023

A lo largo del año 2023, se ha gestionado a través del SCIRI un total de 772 expedientes relativos a productos alimenticios

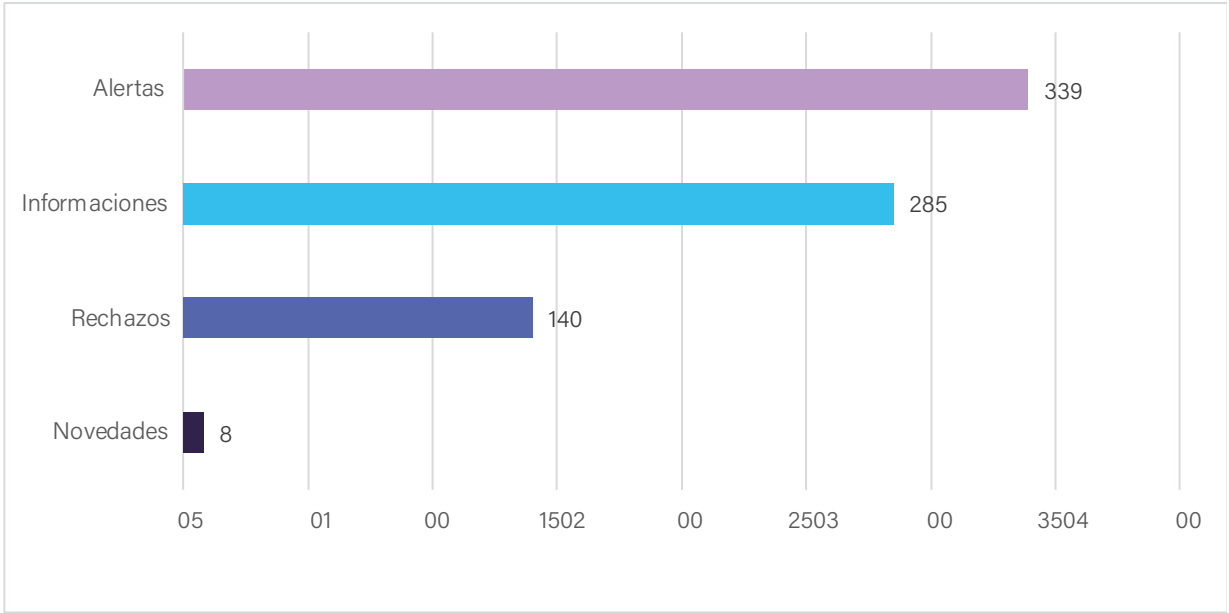




Figura 1.
Número de expedientes gestionados en 2023

Figura 2.
Porcentaje de los distintos tipos de expedientes gestionados en 2023

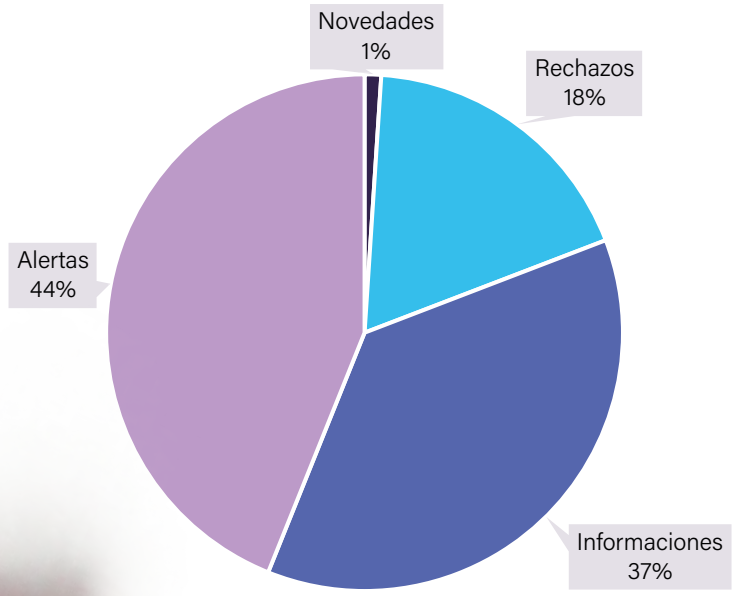
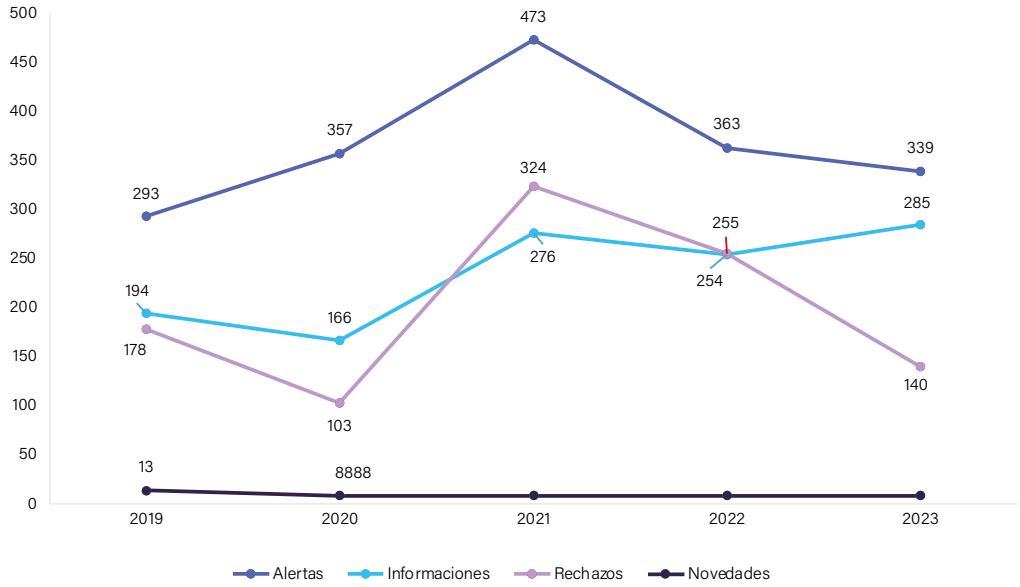


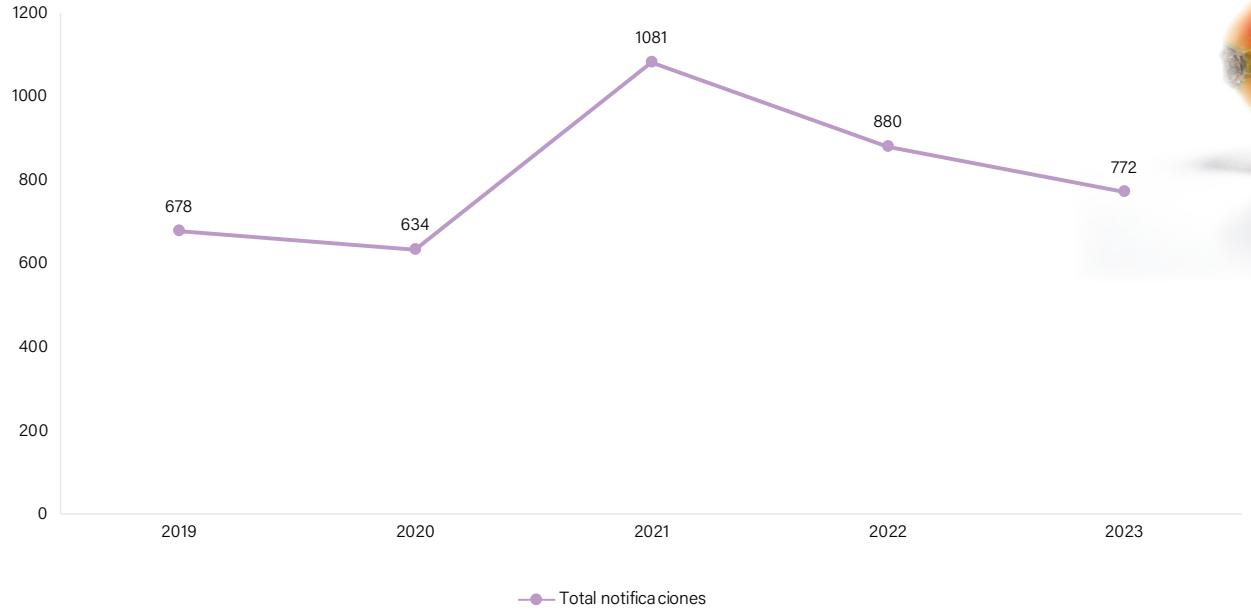
Figura 3.
Evolución temporal de los distintos tipos de notificaciones 2019-2023



En 2023 las alertas y los rechazos han seguido disminuyendo con respecto a 2022, sin embargo, el número de informaciones ha aumentado. Las notificaciones de alerta son las que más peso tienen del total.



Figura 4. *Evolución temporal del total de notificaciones 2019-2023*

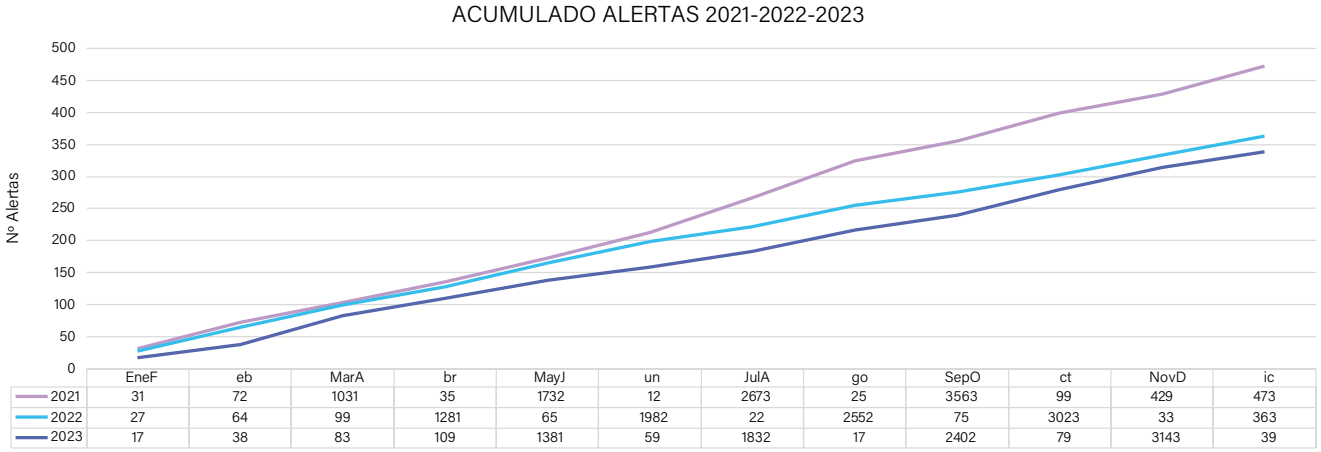




La Figura 4 refleja la evolución del número total de notificaciones gestionadas en los últimos cinco años dentro del SCIRI. En 2023 han disminuido el número de notificaciones, debido a la disminución del número de alertas y rechazos en frontera.

Figura 5. *Evolución del número acumulado de alertas a lo largo de los años 2021, 2022 y 2023*

A lo largo de 2023 ha habido un menor número de notificaciones de alertas que en los años anteriores. El aumento de las notificaciones a lo largo del año ha sido de forma lineal, sin ningún incremento o disminución significativos, como sí que ocurrió entre junio y agosto de 2021, debido al aumento de alertas por óxido de etileno de ese año (ver figura 5).



	EneF	eb	MarA	br	MayJ	un	JulA	go	SepO	ct	NovD	ic
2021	31	72	1031	35	1732	12	2673	25	3563	99	429	473
2022	27	64	99	1281	65	1982	22	2552	75	3023	33	363
2023	17	38	83	109	1381	59	1832	17	2402	79	3143	39



Figura 6. *Distribución por grupos de productos alimenticios implicados en las notificaciones de 2023*

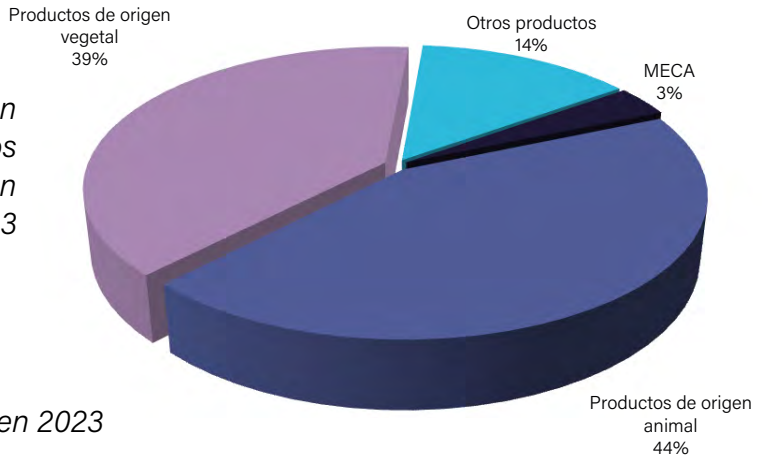


Figura 7. *Distribución según la naturaleza del producto alimenticio implicado en 2023*

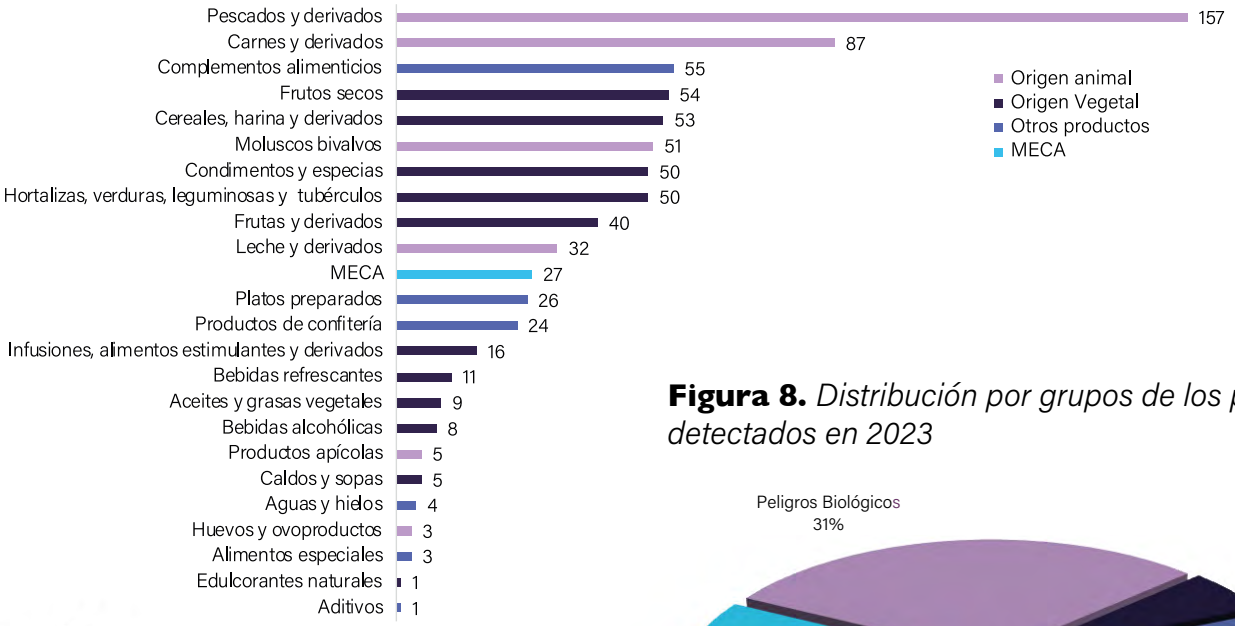
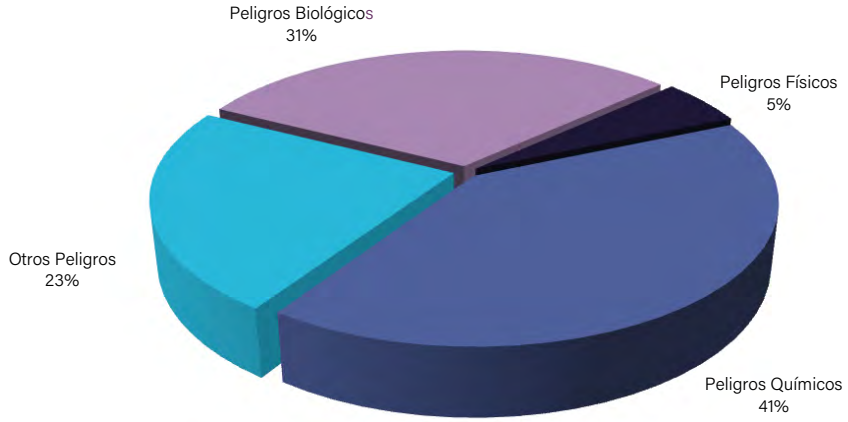




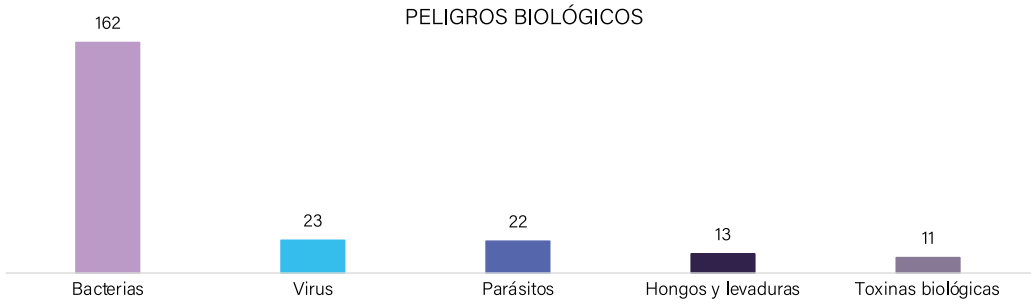
Figura 8. *Distribución por grupos de los peligros detectados en 2023*



En relación con la categoría del peligro detectado, se observa una distribución similar a años anteriores, siendo los peligros químicos los más frecuentes.
Lo más destacado es el aumento de los peligros biológicos, de 25 % a 31 %. (ver Figura 8).

Tipo de peligro	Nº notificaciones
Peligros Químicos	315
Otros Peligros	178
Peligros Biológicos	238
Peligros Físicos	41
TOTAL	772

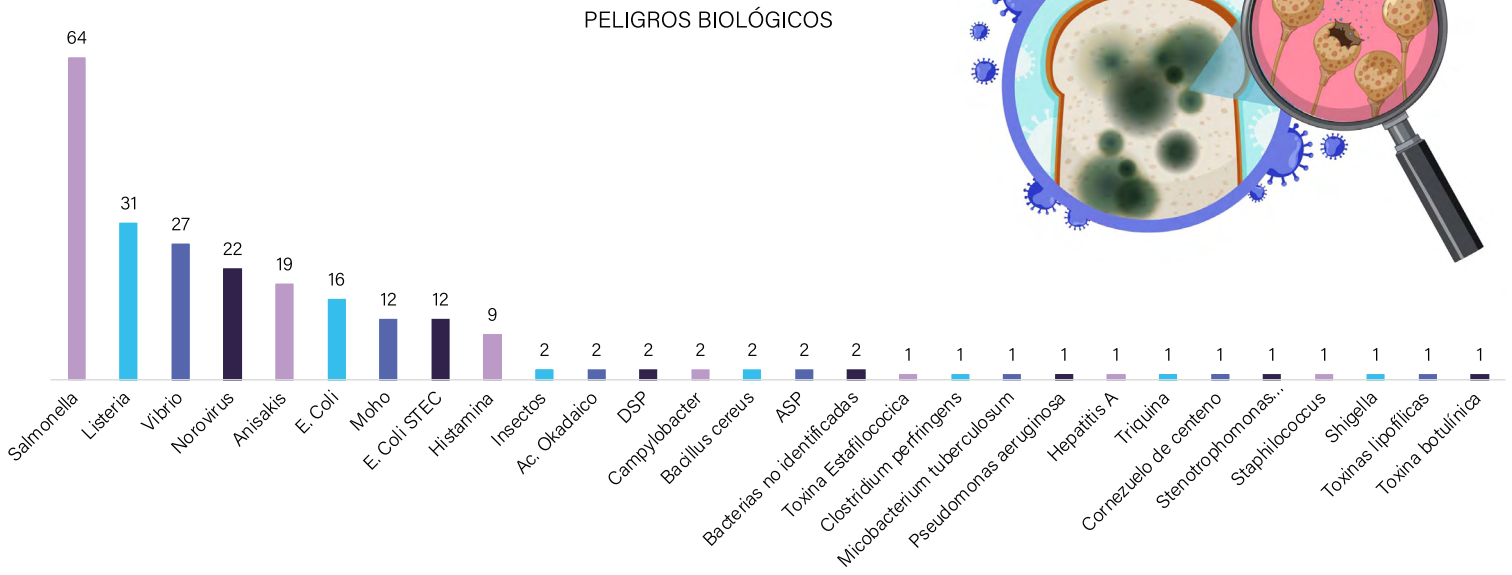
Figura 9. *Distribución de los peligros biológicos detectados en 2023*

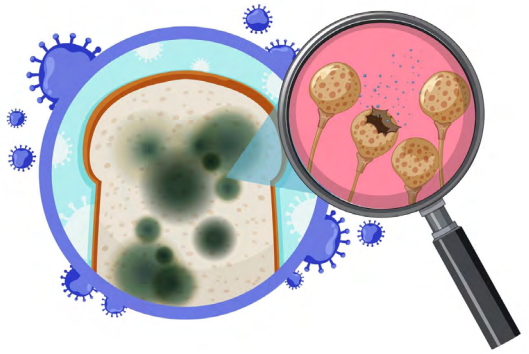




Entre los peligros biológicos la gran mayoría de las notificaciones se han debido a bacterias, que fueron 162 de las 238 notificaciones correspondientes a peligros biológicos (ver Figura 9).

Figura 10. *Detalle de los peligros biológicos detectados en 2023*





En la Figura 10 se observan con más detalle los peligros detectados de tipo biológico. Destaca un año más la presencia de *Salmonella,* la segunda bacteria más frecuente es *Listeria*; en tercer lugar, se encuentra *Vibrio cholerae.* Esto corrobora que las bacterias son las más detectadas, ya que, de los 5 peligros biológicos con más notificaciones, 3 se han debido a bacterias.

En el caso de los peligros químicos, los fitosanitarios, han disminuido considerablemente en 2023, con 73 notificaciones, pero siguen siendo el grupo más numeroso. En segundo lugar, se encuentran los metales pesados, mayoritariamente mercurio en productos de la pesca. El tercer puesto lo ocupan los peligros relacionados con la composición de los alimentos, mayormente en productos de origen vegetal (ver Figura 11).

Figura 11. *Distribución de los peligros químicos detectados en 2023*

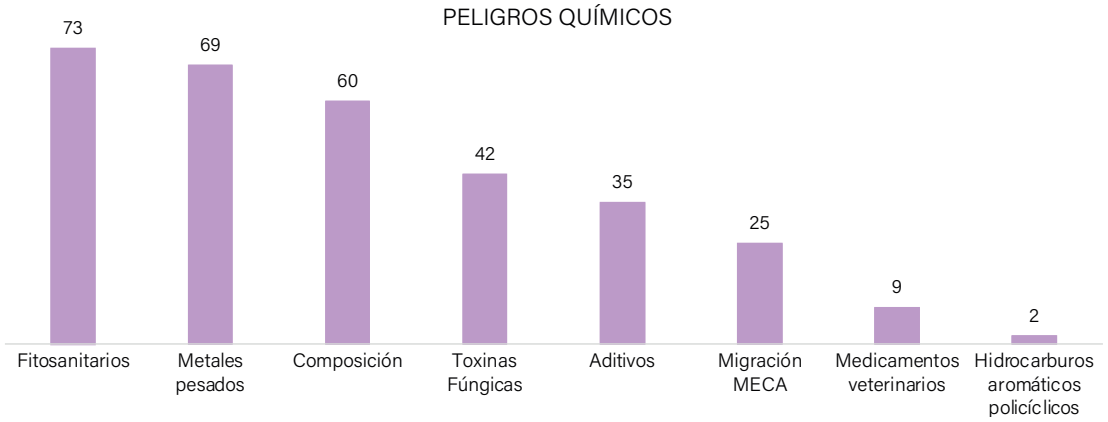
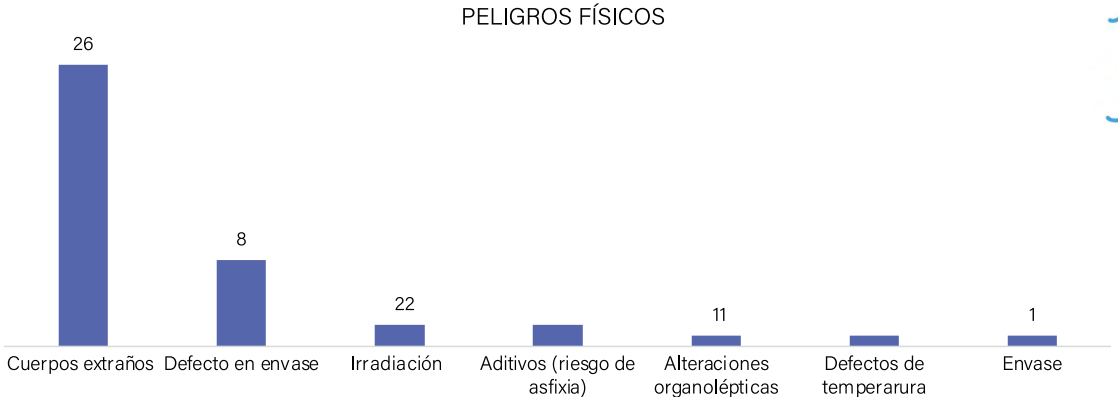
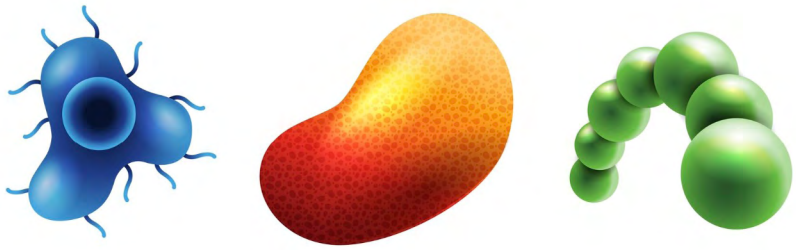


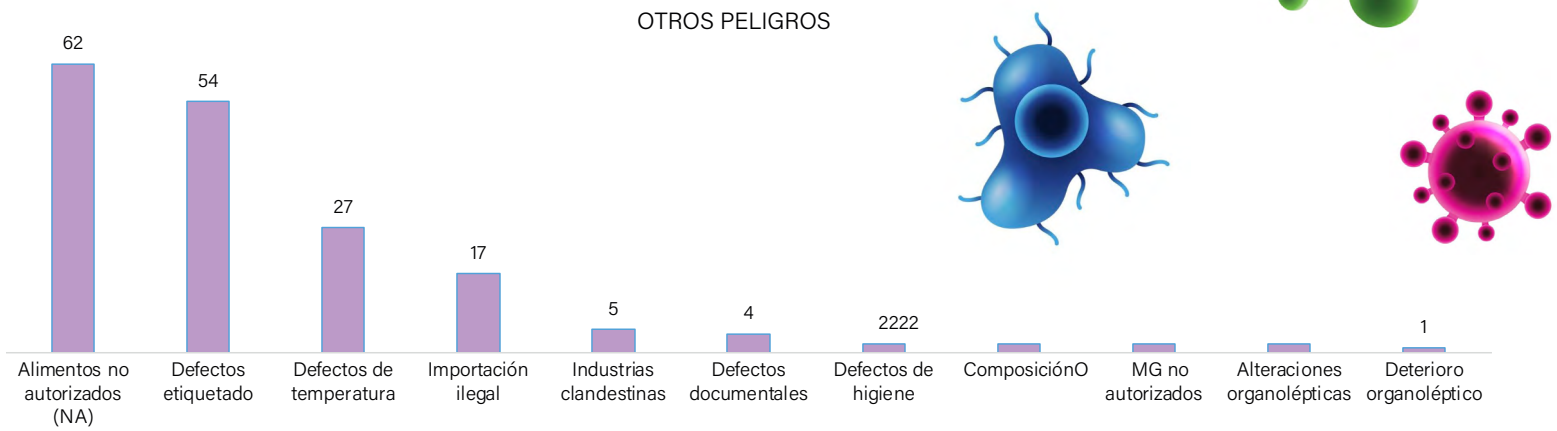
Figura 12. *Distribución de los peligros físicos detectados en 2023*





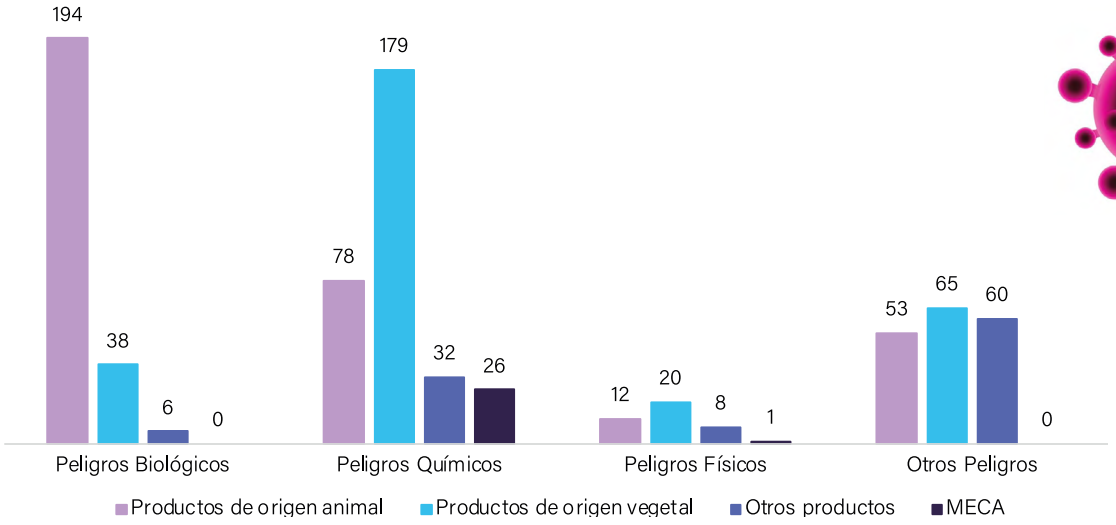
En el caso de los peligros físicos, la mayor parte (63 %), se ha debido a la presencia de diversos cuerpos extraños en alimentos (ver Figura 12).

Figura 13. *Distribución de otros peligros detectados en 2023*



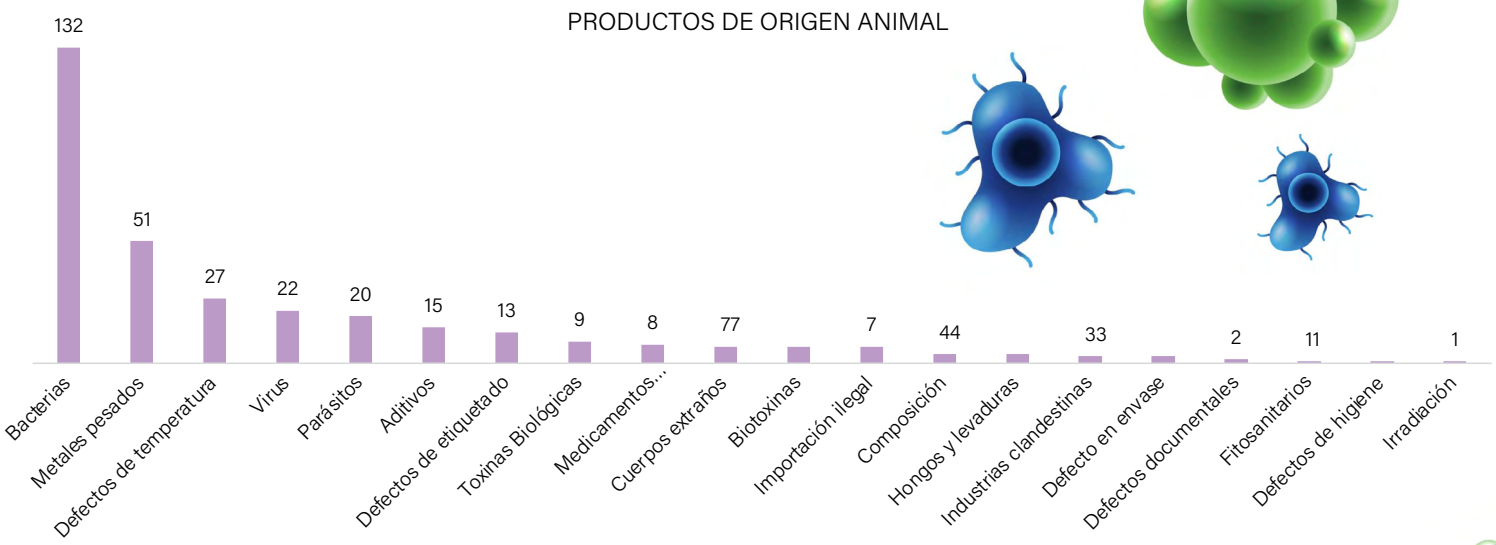
En cuanto a otros peligros, destaca la presencia de alimentos no autorizados, como nuevos alimentos, seguidos de los defectos de etiquetado y defectos de temperatura (ver Figura 13).

Figura 14. *Peligros detectados en cada grupo de productos 2023*



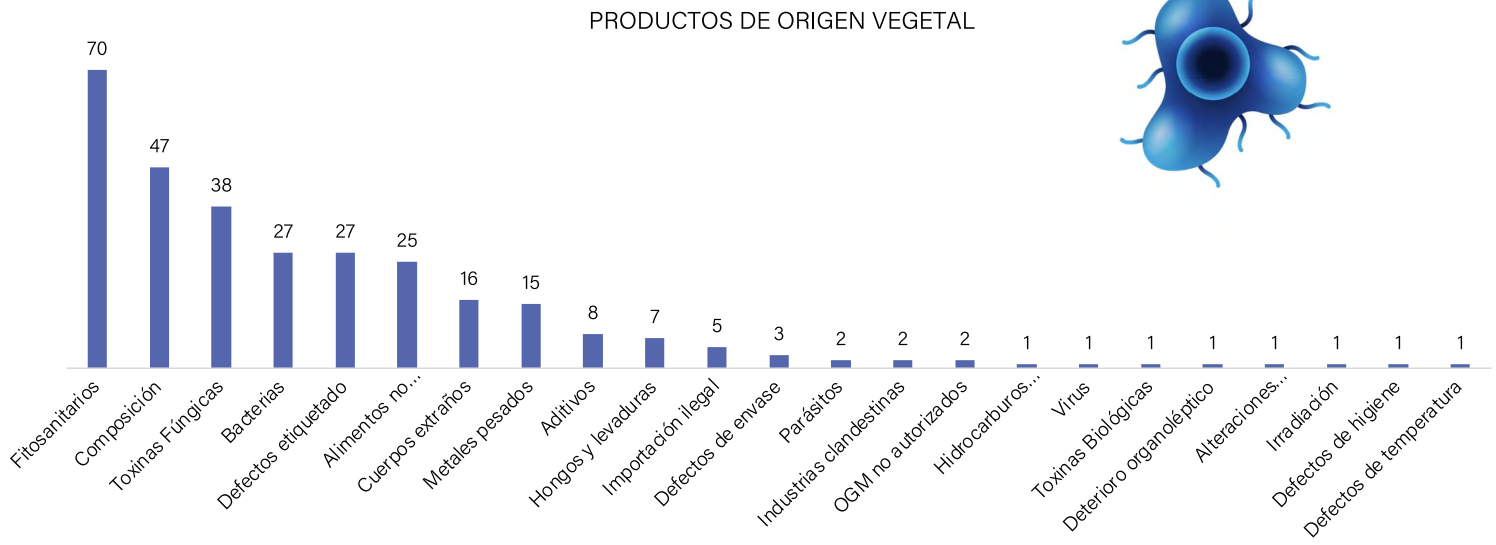
En los productos de origen animal son mayoritarios los peligros biológicos; en los productos de origen vegetal destacan los peligros químicos; en otros productos tienen una importancia superior los otros peligros, y en los materiales en contacto con alimentos destacan los peligros químicos.

Figura 15. *Peligros detectados en productos de origen animal*



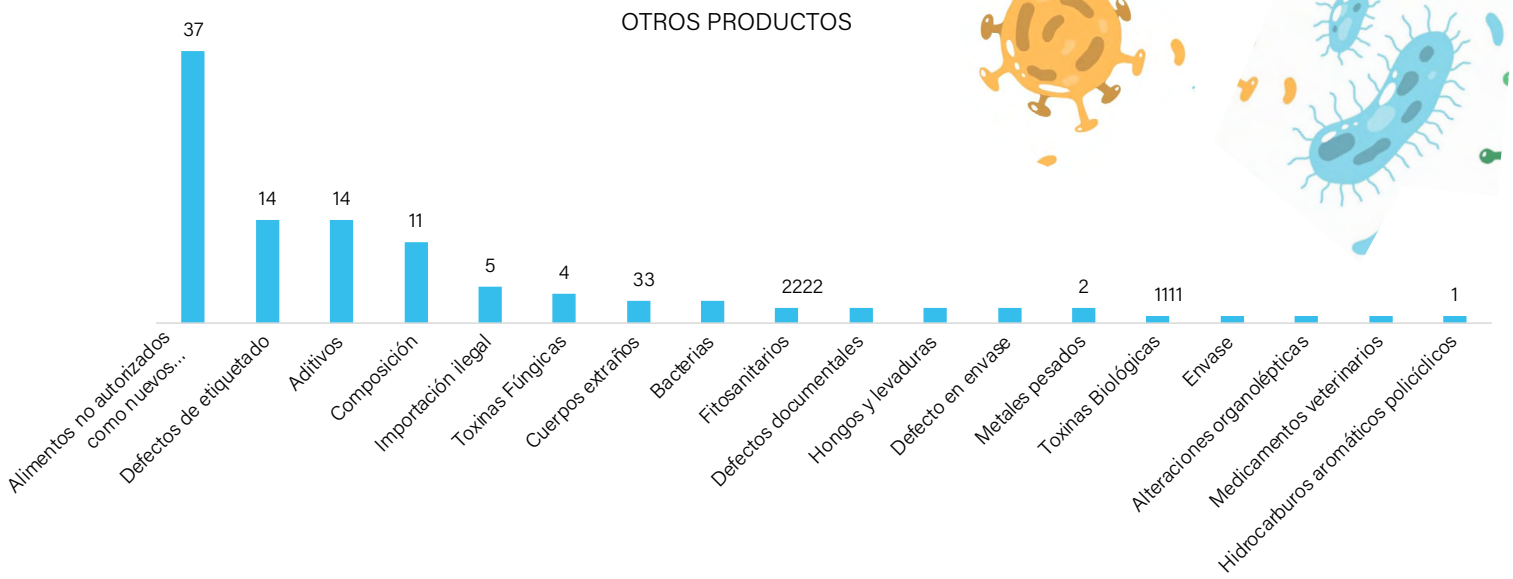
En los productos de origen animal, los peligros más frecuentes de las notificaciones son las bacterias, destacando *Salmonella*, los metales pesados, debido a la presencia de mercurio principalmente, y los defectos de temperatura.

Figura 16. *Peligros detectados en productos de origen vegetal*



En los productos de origen vegetal, los fitosanitarios son el peligro que sobresale por encima de los demás.

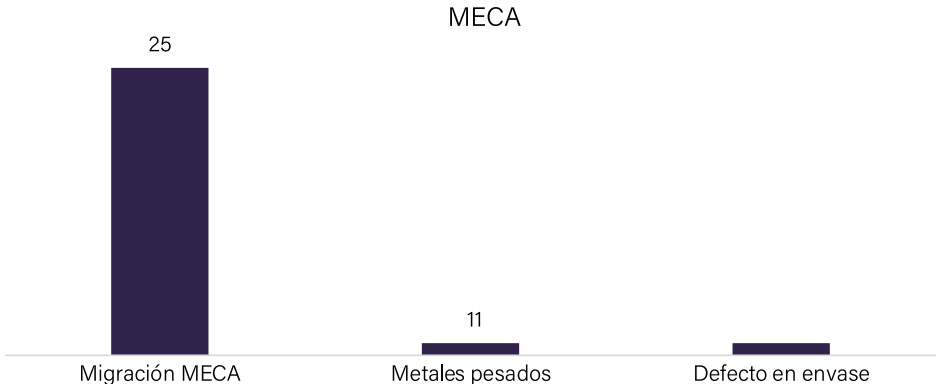
Figura 17. *Peligros detectados en otros productos*





En otros productos, entre los que destacan los complementos alimenticios, los peligros más comunes son los alimentos no autorizados como nuevos alimentos, los defectos de etiquetado y los aditivos.

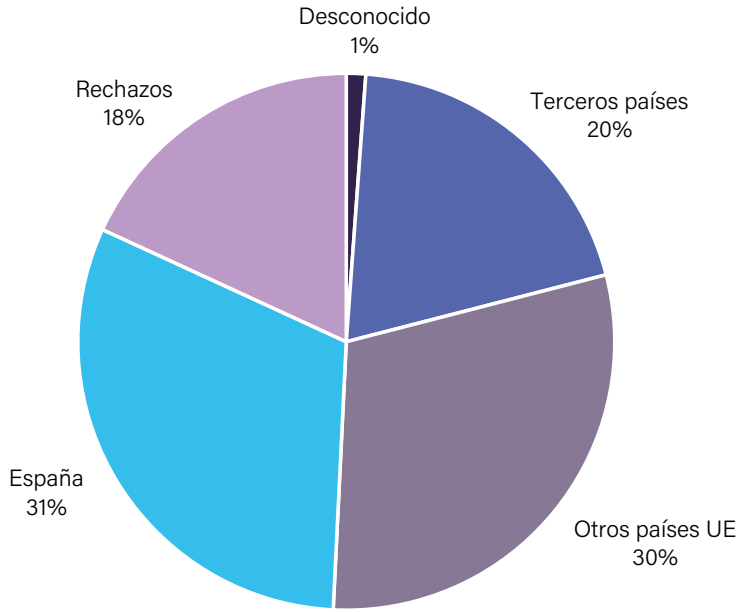
Figura 18. *Peligros detectados en materiales en contacto con alimentos*





En los materiales en contacto con alimentos, la gran mayoría de las notificaciones son por migración en MECA, contando además con una notificación relativa a metales pesados y otra relativa a defectos del envase.

Figura 19. *Distribución de las notificaciones según el origen del producto implicado en 2023*

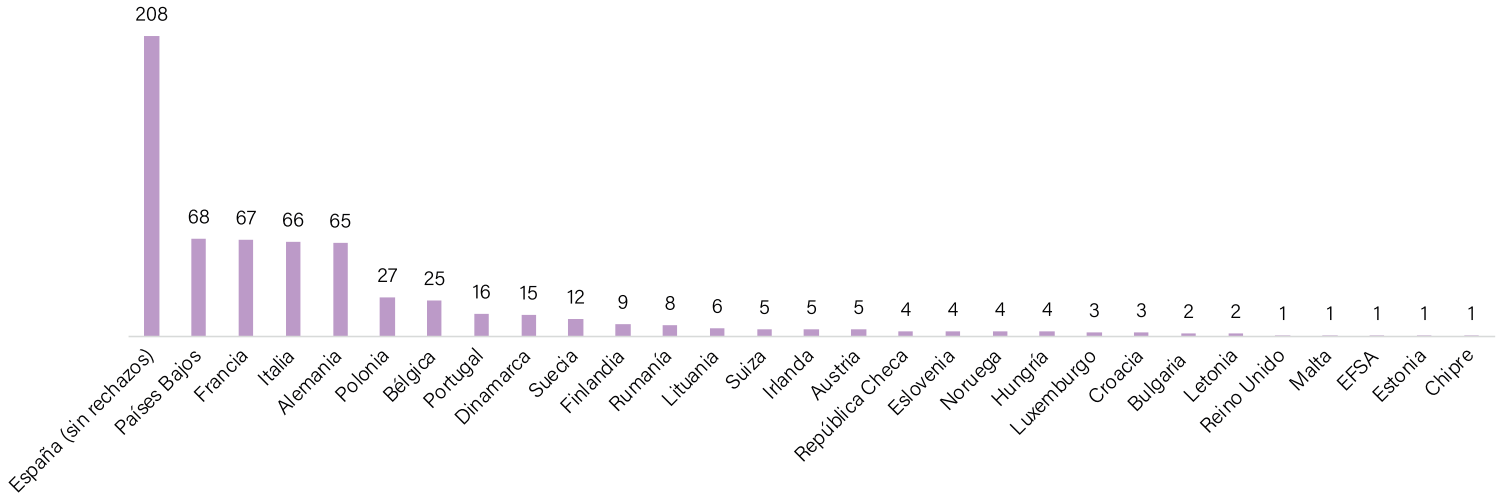




España es el país que más notificaciones realiza en el ámbito del SCIRI, debido al control realizado por las autoridades competentes tanto en productos originarios de España como en productos originados en otros países y distribuidos en España. En total, España ha realizado 342 notificaciones en 2023; 134 se corresponden con rechazos en frontera y 208 han sido realizadas por las comunidades autónomas.

En la participación de otros Estados miembros como países notificantes en los expedientes gestionados a través del SCIRI en 2023, se situó en primer lugar Países Bajos seguido por Francia, Italia y Alemania (ver Figura 20).

Figura 20. *Distribución de las notificaciones según país u organismo notificante en 2023 (sin contar los 134 rechazos en frontera realizados por España)*



En relación con la comunicación de las alertas alimentarias, en el año 2023 se han realizado 41 publicaciones en la página Web de la Agencia relacionadas con riesgos detectados en los alimentos en las que se ha considerado importante avisar a los consumidores. 26 de las publicaciones han tenido relación con la presencia de alérgenos no declarados en el etiquetado y 15 publicaciones relacionadas con distintos productos y peligros en alimentos consideradas de interés general para toda la población. En 2023 no se ha publicado ninguna comunicación relacionada con complementos alimenticios.

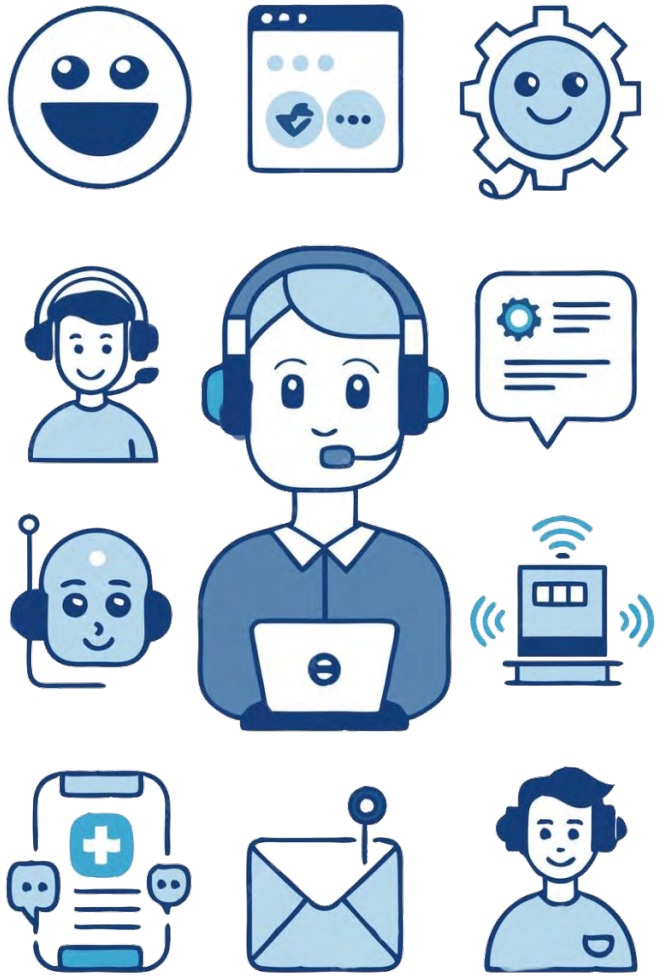
Tipo de alerta	2021	2022	2023
Interés general	9	26	15
Alérgenos	47	33	26
Complementos alimenticios	8	4	0

4.3.3. RED DE ASISTENCIA Y COOPERACIÓN ADMINISTRATIVA (ACA)

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

En España, la 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 2023 se han tramitado 112 expedientes de información motivados por **incumplimientos** de legislación detectados en el transcurso de las actuaciones de los Servicios Oficiales. 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.

4.3.4. PUBLICACIONES

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 2023 se elaboró la memoria del SCIRI correspondiente al año 2022, que puede consultarse en el siguiente enlace:



https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/alertas/sciri/Memoria_SCIRI_2022.pdf





¿Cómo actuar ante una alerta publicada en la web de la AESAN?

Las alertas alimentarias se publican en la página web de la AESAN para avisar a los consumidores que pudieran tener determinados productos en sus casas. Con carácter general, los productos alertados se han retirado de la venta y ya no se pueden adquirir. En esta infografía se indica cómo actuar ante una alerta publicada en la página web de la AESAN.

4.4. CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN



- Nº referencias nacionales en las redes de laboratorios europeas: **17**
- Nº total de unidades laboratoriales de control oficial implicados en estas redes: **> 400**
- Nº total de muestras recibidas**: 1.306**
- Nº de validaciones de métodos de análisis: **24**
- Nº de ensayos intercomparación organizados por el CNA: **7**
- Nº de ensayos intercomparación organizados por los Laboratorios Europeos de Referencia (EURL) en los que el CNA ha participado como LNR: **29**

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

Para dar cumplimiento a sus funciones de referencia, el CNA ha continuado durante 2023 ejerciendo una importante labor de apoyo a los laboratorios de control oficial españoles, coordinando su actuación y facilitándoles toda la asistencia científica y técnica precisa para su adecuado funcionamiento en el ámbito de la seguridad alimentaria. En este sentido, el CNA tiene asignadas 17 referencias de las 26 redes europeas de laboratorios, en el ámbito de piensos y alimentos.



Las funciones correspondientes como Laboratorio Nacional de Referencia de acuerdo con lo especificado en las reglamentaciones europeas son: colaborar con los Laboratorios de Referencia de la Unión Europea; 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; etc.

Durante el año 2023 el CNA, además de realizar la actividad analítica habitual, ha ejercido su función como LNR realizando otras actividades con el fin de dar asistencia a la red nacional de laboratorios de control oficial y a las autoridades competentes.

JORNADAS DE REFERENCIA

Durante los días 19 y 20 de junio se celebró la trigésimo tercera edición de las Jornadas de Referencia del Centro Nacional de Alimentación (CNA).



Las Jornadas de Referencia del Centro Nacional de Alimentación (CNA) de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición son un evento que se celebra de manera anual, dirigidas a los Laboratorios de Control Oficial de España y Autoridades Competentes, para compartir las últimas novedades de interés en el ámbito de las referencias en seguridad alimentaria, en la que el CNA es Laboratorio Nacional de Referencia.

A estas jornadas han asistido más de 400 profesionales, no solo de laboratorios sino también de otras administraciones públicas que participan en actividades de control oficial.

Para ello, se ha contado con la participación tanto del propio personal de la AESAN como de ponentes procedentes de otros laboratorios de referencia nacionales y europeos, ENAC, Universidades y otros organismos. En esta ocasión, y con motivo del 60º Aniversario del Codex Alimentarius, Victorio Teruel Muñoz, Subdirector General de Gestión de la Seguridad Alimentaria de la AESAN, intervino con una ponencia sobre las normas alimentarias y su evolución en la historia.

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

FORMACIÓN, ASESORAMIENTO Y ASISTENCIA TÉCNICA

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

En el año 2023 se han realizado importantes acciones a nivel nacional, relativas a la colaboración en la formación del personal técnico de los laboratorios de control oficial y de otras entidades.

Reunión del grupo de trabajo de laboratorios de análisis de residuos de plaguicidas

El día 4 de octubre se celebró la reunión, organizada por el Centro Nacional de Alimentación en colaboración con el Laboratorio Arbitral Agroalimentario (MAPA) en la sede de la calle Alcalá, 56 de la AESAN. Esta reunión se llevó a cabo combinando la participación presencial (15 laboratorios) con la telemática (26 laboratorios)

Apoyo técnico para la formación de triquina al LSP de Castellón

A solicitud del Laboratorio de Salud Pública Castellón, durante el mes de mayo, personal del CNA impartió formación específica sobre la actividad de los laboratorios supervisores de triquina para la organización de ejercicios de intercomparación.

Jornada técnica de triquina

El día 15 de febrero de 2023 se celebró la reunión con los laboratorios supervisores de triquina para evaluar la actividad de la organización de los ejercicios de intercomparación desde su comienzo. Además, se realizó una revisión del procedimiento para la coordinación de los laboratorios designados para control oficial de triquina conforme al reglamento (UE) 2017/625, relativo a los controles oficiales y otras actividades oficiales. Se elaboró el borrador del Anexo VII del citado procedimiento.

Apoyo técnico para la formación de personal del LSP del Principado de Asturias

A petición del Laboratorio de Salud Pública del Principado de Asturias, uno de sus técnicos de laboratorio realizó una estancia en la Unidad de Toxinas y Contaminantes del procesado, del 17 al 19 de octubre de 2023 para formación técnica en relación con "Análisis de cloropropanodioles y sus ésteres y de ésteres glicidol"

Participación en iniciativas de formación promovidas por la Comisión Europea

En el año 2023 se celebró la tercera edición del curso BTSF-Sampling and analysis. Training course on Mycotoxins, en colaboración con AENOR, y dirigido a autoridades competentes y laboratorios de control oficial de terceros países.

Guías Técnicas

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

- Participación del laboratorio de Microbiología Alimentaria en el Grupo de trabajo para la elaboración de una **guía técnica sobre el papel de los LNRs en la caracterización de muestras procedentes de presuntos brotes asociados a intoxicación alimentaria por estafilococos.** El grupo está liderado por el Laboratorio de Referencia de la Unión Europea para estafilococos coagulasa positivos (ANSES) y se desarrolla con representantes de los LNRs de los Estados miembros. El objetivo del documento es elaborar un procedimiento sobre los métodos que deben utilizarse para el análisis de muestras relacionadas con brotes y la interpretación de los resultados obtenidos

- 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, en cuya nueva edición (4ª edición)**, publicada en julio de 2023, se han incluido artículos compuestos de 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

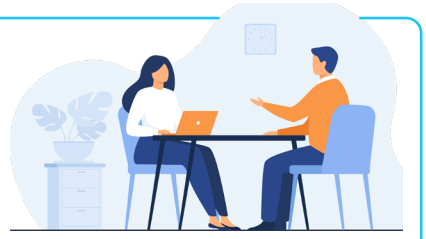


Colaboración con el Laboratorio Nacional de Sanidad Vegetal, ofreciendo asistencia técnica para el cumplimiento de los requisitos de calidad en la evaluación de los métodos de detección de Listeria monocytogenes en aguas de riego

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



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



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

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, cumplen los límites y demás criterios analíticos requeridos para el control de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas en matrices de origen animal

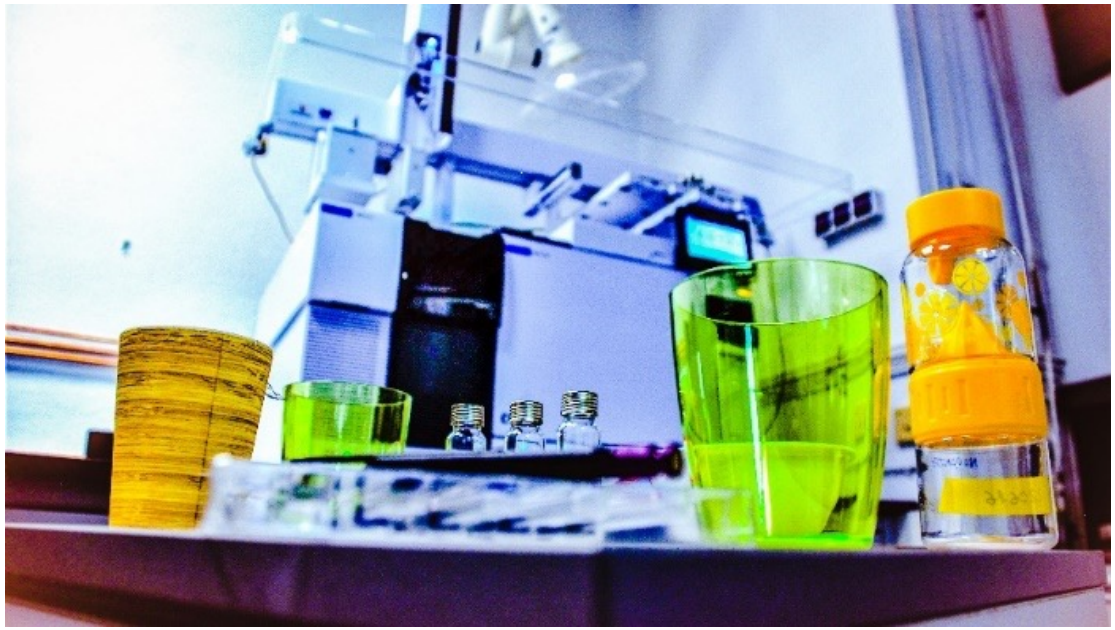


ENSAYOS DE INTERCOMPARACIÓN COMO LNR

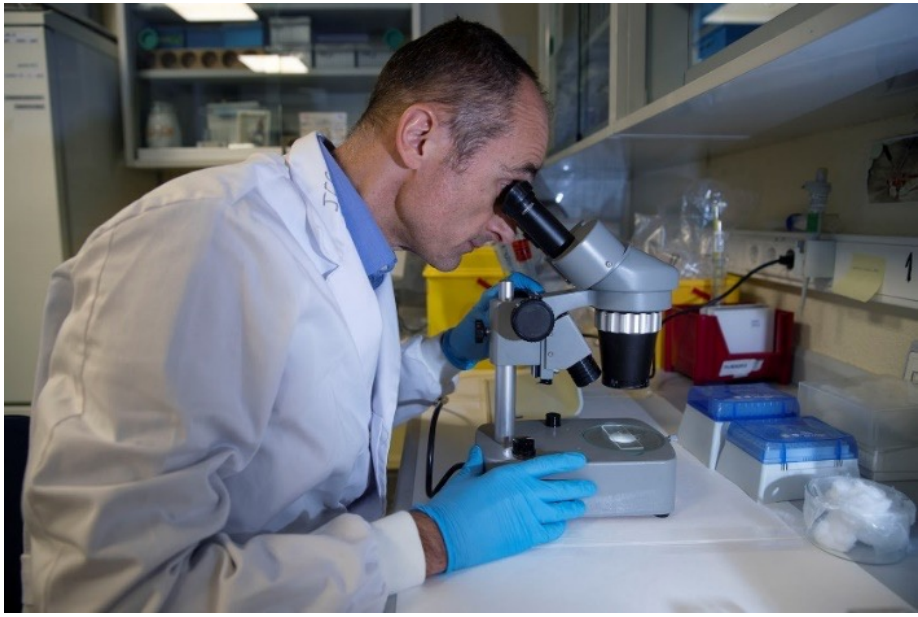
- El CNA organiza cuando procede, ensayos de intercomparación para evaluar a otros laboratorios que participan en el Control Oficial y a su vez es participante de diversos ensayos de intercomparación a los que son convocados por los laboratorios europeos de referencia.

  a. El CNA ha organizado 7 ensayos de intercomparación en el año 2023, 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 V

  b. CNA ha participado en un total de 29 ensayos de intercomparación organizados por los Laboratorios Europeos de Referencia en el año 2023 (ver anexo VI).



- 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 según el artículo 40 del Reglamento 2017/625 de controles oficiales. En el año 2023 se han organizado cuatro rondas de ejercicios de intercomparación en el que han participado un total de 269 laboratorios satélites. La organización-coordinación se ha llevado a cabo con la actuación conjunta del CNA y 21 laboratorios supervisores.

COLABORACIÓN CON LOS LABORATORIOS DE REFERENCIA DE LA UNIÓN EUROPEA

- Participación en un estudio para la mejora del recuento de *Listeria monocytogenes* a niveles bajos de contaminación, organizado por el LRUE de *L. monocytogenes* (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 y el estudio de medidas sobre BPA y otros bisfenoles

- Participación en un ejercicio colaborativo de validación del método de determinación de aflatoxina M1 en queso, organizado por el NRL de micotoxinas de Italia

- Participación en grupo de trabajo "*Working group for performance criteria and LOD/LOQ*" de los laboratorios nacionales de referencia de contaminantes del procesado

- Participación en grupo de trabajo "*Working group for testing conditions kitchenware*" coordinado por el Laboratorio Europeo de Referencia de materiales con contacto.

4.4.2. PARTICIPACIÓN EN GRUPOS DE TRABAJO

El Centro Nacional de Alimentación ha participado durante 2023 en los siguientes 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 nacional de Organismos Modificados Genéticamente

- Participación en el Grupo de Trabajo nacional de alérgenos

- 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 diversos grupos del Comité Europeo de Normalización (CEN) en distintos ámbitos de seguridad alimentaria (TC275/WG5, TC275/WG13, TC275/WG14, TC194/WG7, TC194/WG8).

- Participación en la Scientific Network on Food Contact Materials de la EFSA.

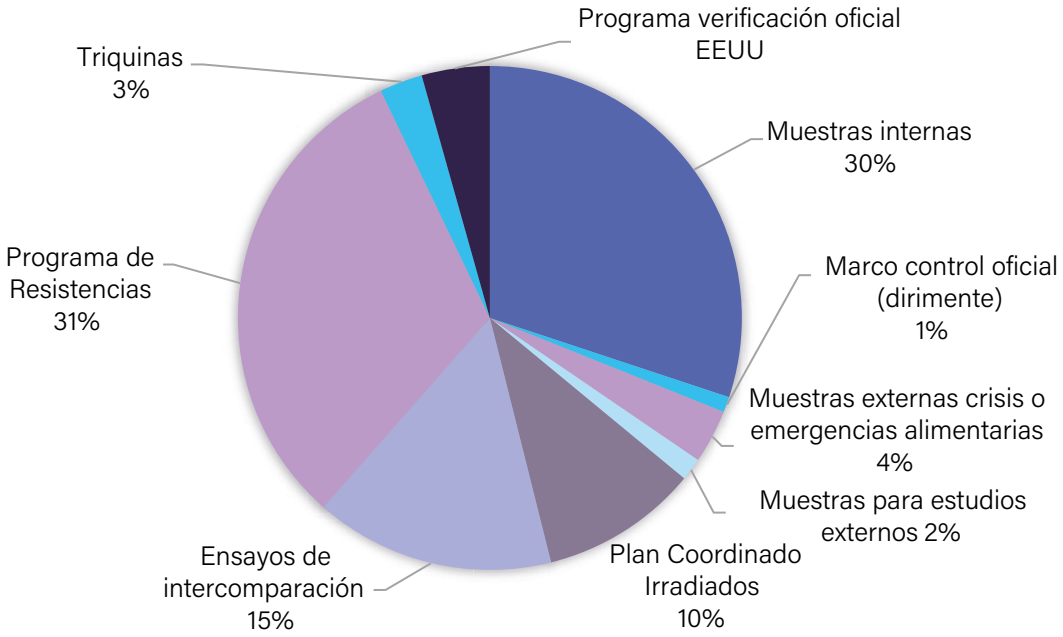
4.4.3. ACTIVIDAD ANALÍTICA

Durante el año 2023 se han registrado en el Centro Nacional de Alimentación un total de **1.306** 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, así como de muestras internas necesarias para el mantenimiento de la acreditación.

4.4.3.1. TIPOS DE MUESTRAS RECIBIDAS.

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

TOTAL MUESTRAS RECIBIDAS 2023



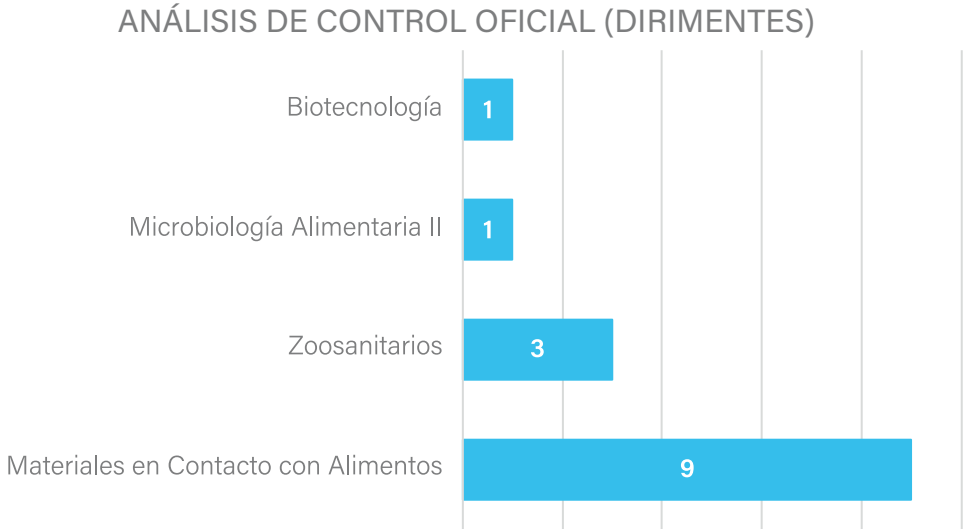
- **Muestras marco control oficial**: muestras relacionadas con análisis dirimentes.
- **Triquinas**: muestras relacionadas con el estudio de triquina derivadas de los controles oficiales para el cumplimiento del Reglamento (EU) 2015/1375, así como las derivadas de brotes de triquina.
- **Muestras externas implicadas en crisis o emergencias alimentarias**: muestras enviadas al CNA relacionadas con brotes o crisis alimentarias.
- **Programa de verificación oficial EE. UU.**: muestras recibidas en el CNA para el estudio de determinación de especies, detección de *Listeria monocytogenes* y detección de *Salmonella* spp. en el ámbito del programa de exportación de productos cárnicos a EE. UU.
- **Plan Coordinado Irradiados**: muestras recibidas dentro del Plan Coordinado de Irradiados del año 2023, en colaboración con la AESAN y las CCAA.
- **Programa de resistencias**: muestras recibidas en el CNA de acuerdo con la Decisión de Ejecución UE/2020/1729 en el marco del programa de vigilancia de resistencias a los antimicrobianos de agentes zoonóticos alimentarios del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025.

- **Muestras internas**: muestras registradas para los estudios de control de calidad internos, así como para la puesta a punto, validación de métodos y otros usos.
- **Ensayos de intercomparación:** muestras relacionadas con la organización y/o participación de los ensayos de intercomparación.
- **Muestras para estudios externos**: enviadas al CNA que no corresponden a ninguno de los programas especificados, es decir muestras, asesorías externas, auditorías, etc...

MUESTRAS DE CONTROL OFICIAL

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

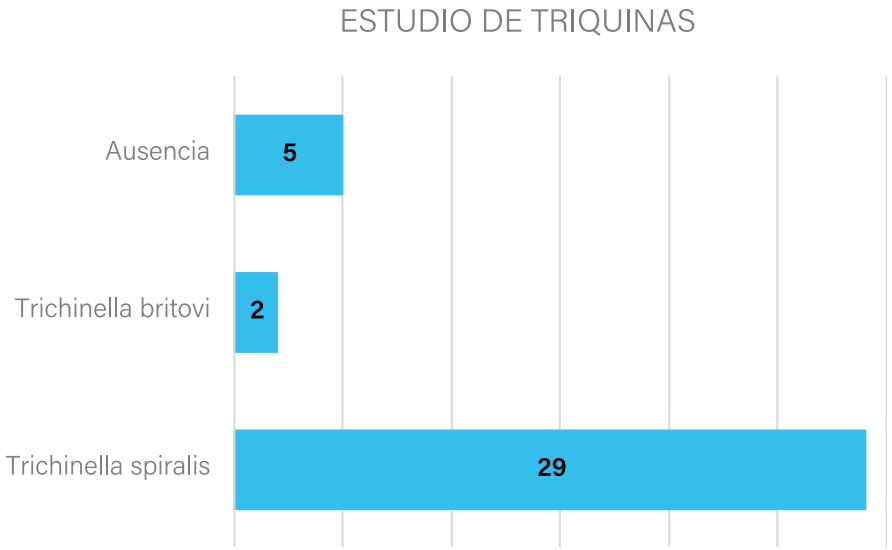
Durante el año 2023 se recibieron un total de **13 muestras** para realizar análisis dirimentes. La mayoría de ellos (9) fueron destinado al Servicio de Materiales en Contacto con alimentos.



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

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

En el 2023 se recibieron un total de 36 muestras para realizar la determinación de especie de triquina.



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

Se recibieron un total de **44 muestras** relacionadas con brotes de botulismo y **1 muestra** relacionada con un brote de triquina.

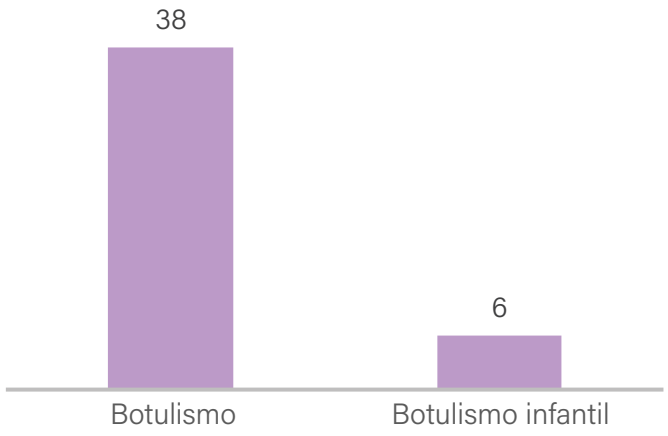






De las **44 muestras** relacionadas con brotes de botulismo, el 86 % estaban relacionadas con botulismo de adulto (38 muestras) y el 14 % con botulismo infantil (6 muestras). En todas las muestras se realizó el ensayo de detección de toxinas botulínicas, realizándose también el ensayo de detección de *Clostridium botulinum* en 41 de las 44 muestras.

TIPOS DE MUESTRAS PARA ESTUDIOS DE BOTULISMO





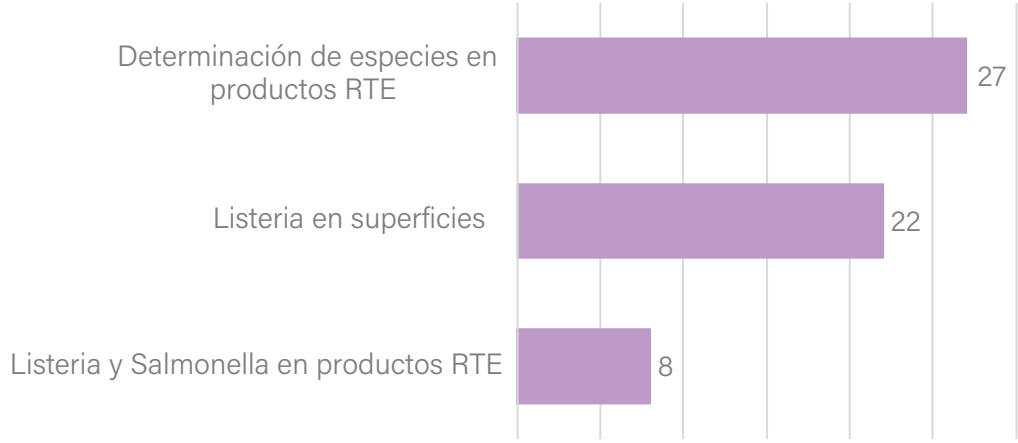
MUESTRAS PARA EL ESTUDIO DE DETERMINACIÓN DE ESPECIES, DETECCIÓN DE LISTERIA MONOCYTOGENES Y DETECCIÓN DE SALMONELLA SPP. EN EL ÁMBITO DEL PROGRAMA DE VERIFICACIÓN OFICIAL DE EE. UU.

Se recibieron un total de **57 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).

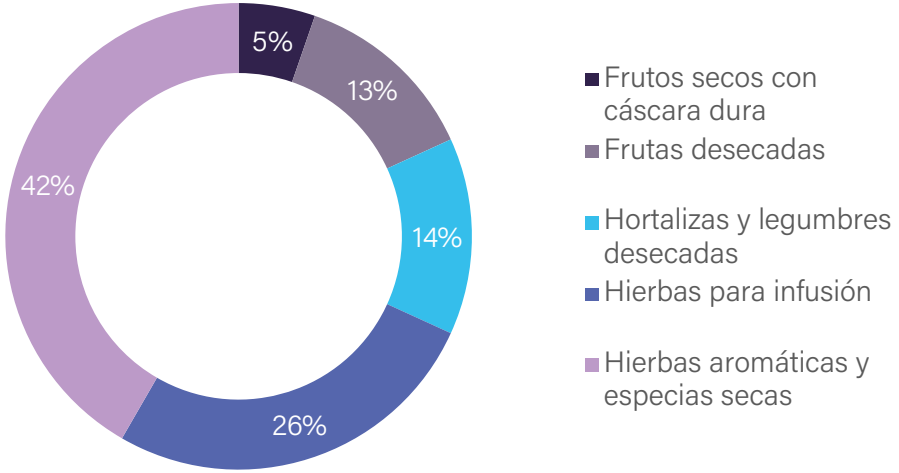
MUESTRA PROGRAMA EXPORTACIÓN EEUU SEGÚN ANÁLISIS REALIZADO



4.4.3.2. PLANES DE CONTROL COORDINADOS DE ALIMENTOS IRRADIADOS

Los Estados Miembros en cumplimiento con la Directiva 1999/2/CE (transpuesto en el RD 348/2001) deben enviar datos a la Comisión Europea del muestreo de productos alimenticios irradiados, en la fase de comercialización, realizándose en el caso de España en el año 2023, 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 2023 se llevaron a cabo en el CNA los ensayos relativos a 132 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. No hubo ninguna no conformidad detectada.



4.4.3.3. PROGRAMA DE VIGILANCIA DE RESISTENCIAS ANTIMICROBIANAS

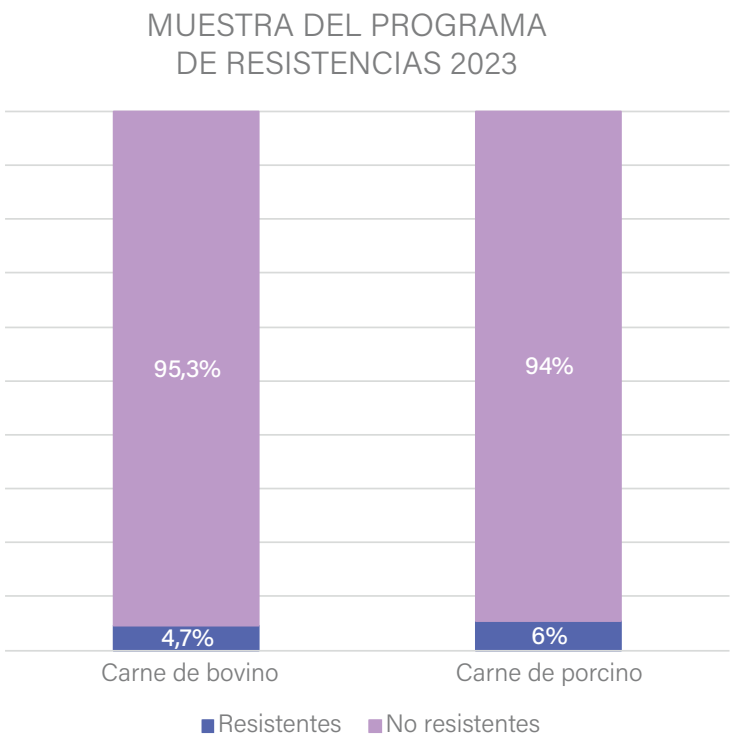
El CNA lleva participando en este programa de vigilancia desde el año 2015 como Laboratorio Nacional de Referencia de resistencias antimicrobianas en alimentos designado por la AESAN, siguiendo los requisitos incluidos en la Decisión de Ejecución de la Comisión UE 2020/1729 de la Comisión, relativa a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

En el año 2023, el estudio en el CNA se ha centrado 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 bovino y porcino procedentes del comercio al por menor de las diferentes CC. AA.

En el laboratorio se ha llevado a cabo el análisis para determinar la susceptibilidad a los antimicrobianos y poder caracterizar las cepas aisladas como sensibles o resistentes a los antimicrobianos en cuestión y de esta manera realizar su caracterización fenotípica como productoras de enzimas con actividad beta lactamasa de amplio espectro, AmpC y/o carbapenemasa. Esta información es enviada a la EFSA para su análisis conjunto y elaboración del correspondiente informe anual de evaluación.

Este estudio representa el 31 % de las muestras totales recibidas en el CNA durante el año 2023. En total se analizaron 205 muestras de carne de bovino y 205 muestras de carne de porcino, 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.



El 4.7 % de las muestras de carne de bovino y el 6 % de las muestras de porcino resultaron resistentes a cefotaxima y sobre ellas se realizaron los estudios de caracterización fenotípica.

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

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

Esta acreditación reconoce formalmente la competencia técnica del CNA y ofrece la máxima fiabilidad en nuestros servicios.

Durante el año 2023, gran parte de las actividades del centro han estado relacionadas con el mantenimiento del sistema de calidad y la ampliación de su alcance de acreditación.

Durante el mes de enero de 2023 tuvo lugar la auditoría de reevaluación y ampliación del alcance de la acreditación por parte de ENAC en la que se solicitó la inclusión de nuevos procedimientos (furanos y metilfuranos en café, migración especifica de fenol en simulantes acuosos de alimentos, detección de soja en alimentos mediante ELISA, detección de apio en alimentos mediante PCR, detección de mostaza en alimentos mediante PCR y residuos de plaguicidas en aguacate y aceituna) además de un nuevo Anexo Técnico de Acreditación bilingüe.

4.4.4.1. 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 (30 %) con el fin de llevar a cabo las validaciones de métodos analíticos.

Durante el año 2023 con el fin de dar cumplimento a las exigencias del control oficial en todas las materias en las que es referencia se han llevado a cabo un total de **24** validaciones de métodos de análisis (ver anexo VII).

4.4.4.2. 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).

A fecha 31 de diciembre de 2023 el alcance acreditado en el CNA queda recogido en la Rev. 53 de nuestro Anexo Técnico de Acreditación (ATA), que entró en vigor el día 23-06-2023. Según esta Rev. 53, nuestro alcance de acreditación está compuesto por **95** procedimientos: **59** Ensayos cerrados (**8** de los cuales son Normas de ensayo) y **36** Categorías de Ensayos.

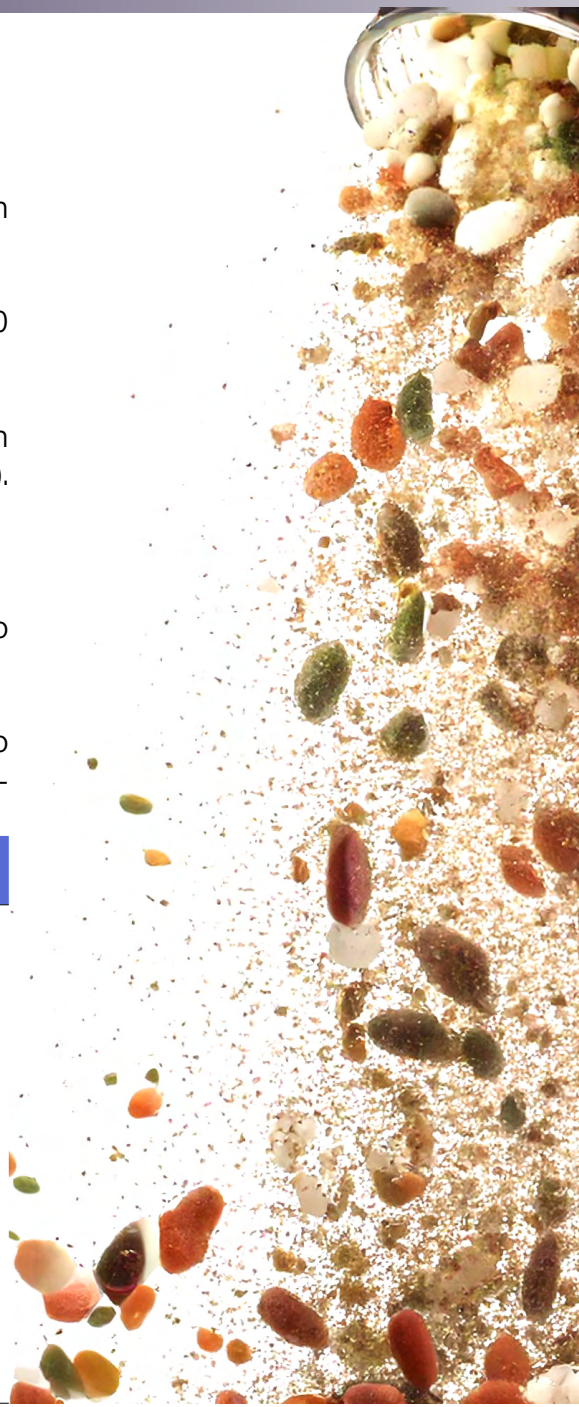
La acreditación por alcance flexible de 36 categorías de ensayo implica la necesidad de mantener una gran competencia técnica y un alto nivel de excelencia por parte del personal del CNA, ya que exige demostar la capacidad para incorporar nuevos analitos o matrices en los métodos de ensayo.

59 Ensayos cerrados

- 8 Normas ISO
- 51 basados en Procedimientos Internos

36 Categorías de Ensayos

- residuos de medicamentos veterinarios (16)
- hidrocarburos aromaticos policíclicos (1)
- micotoxinas (9)
- toxinas de las plantas (3)
- migración de materiales en contacto con alimentos (4)
- residuos de plaguicidas (1)
- organismos modificados geneticamente (2)



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.

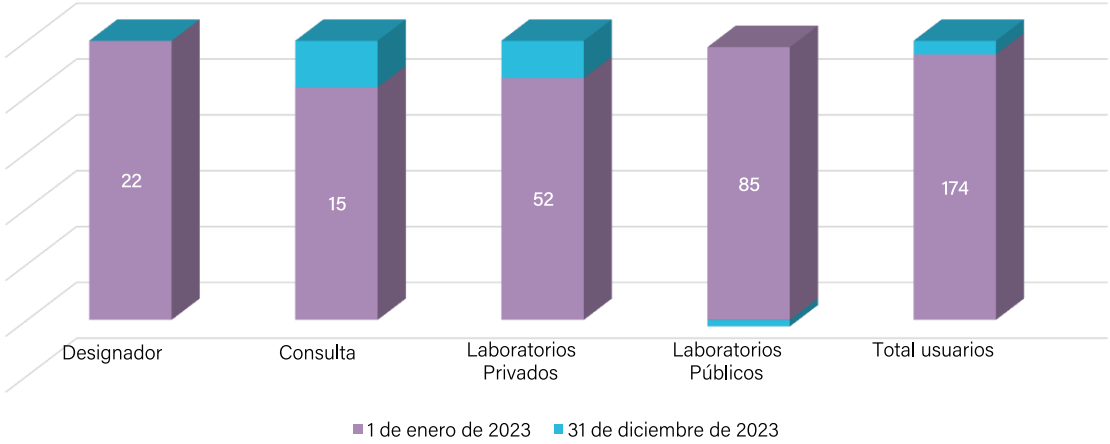
Puede consultarse el Anexo técnico completo del CNA a través de la página web de ENAC.

4.4.5. RED DE LABORATORIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

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

A 31 de diciembre de 2023 se encuentran dados de alta en RELSA 83 laboratorios públicos, 60 privados, 22 AC designadoras y 18 usuarios de consulta.

EVOLUCIÓN DE USUARIOS RELSA EN 2023



Durante 2023 se han dado de alta 14 laboratorios privados y 3 usuarios de consulta. Asímismo, se han dado de baja en la aplicación, por diferentes motivos, 8 laboratorios; 2 públicos y 6 privados.

USUARIOS DADOS DE ALTA Y BAJA EN 2023

ROL		Nº ALTAS	Nº BAJAS
CONSULTA		3	0
DESIGNADORES		0	0
LABORATORIOS	PRIVADOS	14	6
	PÚBLICOS	0	2

Durante 2023 se han llevado a cabo numerosas mejoras en la aplicación informática para facilitar la gestión y el manejo por los usuarios.

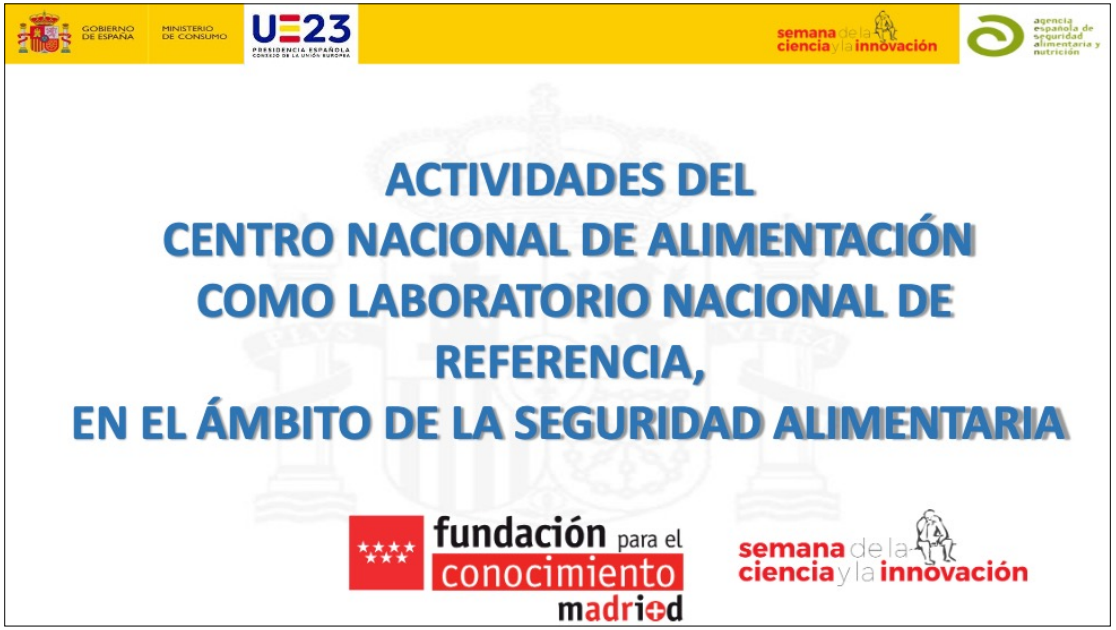
En 2023 se mantuvo actualizada la *Guía para la correcta cumplimentación de los datos en la aplicación por Laboratorios y Designadores*, elaborada en forma de

preguntas frecuentes, con objeto de mejorar la calidad de la información disponible en la aplicación.

4.4.6. PUBLICACIONES Y OTRAS ACTIVIDADES DE COMUNICACIÓN

Durante el año 2023 se han realizado los siguientes materiales gráficos divulgativos destinados a la población en relación con las actividades que se realizan en el CNA.

- Jornada divulgativa del CNA en la Semana de la Ciencia de la Comunidad de Madrid (15 de noviembre de 2023): https://www.youtube.com/watch?v=Oic-5QAlhnaw&t=5189s



- Las publicaciones científico-técnicas publicadas en el CNA durante el año 2023 han sido las siguientes

Investigation of migrants from can coatings: Occurrence in canned foodstuffs and exposure assessment. P. Vázquez-Loureiro, A. Lestido-Cardama , R. Sendón, J. Bustos , R. Cariou , P. Paseiro-Losada , A. Rodríguez-Bernaldo de Quirós. Food Packaging and Shelf Life 40 (2023) 101183.

Bio-based and biodegradable polymers for food contact: a chemical approach to investigate their safety. A. Lestido Cardama, R. Sendón, L. Barbosa-Pereira, J. Bustos, P. Paseiro-Losada, A.Rodríguez Bernaldo de Quirós. Póster en ISEAC 41 (International Conferences on Environmental & Food Monitoring), Amsterdan, 20-24 noviembre 2023.(Posterº/ºAbstract)

Identification of non-volatile compounds in bio-based and/or biodegradable packaging materials using a non-targeted LC-HRMS method. P. Vázquez Loureiro, R. Cariou, A. Lestido-Cardama, L. Barbosa-Pereira, R. Sendón, J.Bustos, J. Blanca, P. Paseiro-Losada, A. Rodríguez Bernaldo de Quirós. Póster en ISEAC 41 (International Conferences on Environmental & Food Monitoring), Amsterdan, 20-24 noviembre 2023. (Posterº/ºAbstract)

Non-targeted screening for volatile compounds in food contact bioplastics using Purge and Trap coupled to Gas chromatography-Mass Spectrometry. P. Vázquez Loureiro, A. Lestido-Cardama, R. Sendón, L. Barbosa-Pereira, J.

Bustos, A.Gasco P. Paseiro-Losada, A. Rodríguez-Bernaldo de Quirós. . Póster en ISEAC 41 (International Conferences on Environmental & Food Monitoring), Amsterdan, 20-24 noviembre 2023. (Posterº/ºAbstract)

First approach on the stability and bioaccessibility of epoxy-resin contaminants from packaging materials in food. L. Pazos-Soto, P. Vázquez Loureiro, S. Mariño-Cortegoso, A. Lestido-Cardama, J.Bustos, P. Paseiro-Losada, A. Rodríguez-Bernaldo de Quirós, R. Sendón, L. Barbosa-Pereira. Póster en ISEAC 41 (International Conferences on Environmental & Food Monitoring), Amsterdan, 20-24 noviembre 2023. (Posterº/ºAbstract)

Quantification of Cyclo-di- BADGE and Identification of Several BADGE Derivatives in Canned Food Samples. Juana Bustos, Antía Lestido-Cardama, Mª Isabel Santillana, Raquel Sendón, Perfecto Paseiro Losada and Ana Rodríguez Bernaldo de Quirós. Coatings 2023, 13, 792.

Identification of potential migrants from epoxy and organosol coatings used in metal food cans. Patricia Vázquez Loureiro, Antía Lestido-Cardama, Raquel Sendón, Juana Bustos, Perfecto Paseiro Losada & Ana Rodríguez Bernaldo de Quirós Food Additives & Contaminants: Part A (publicado *on-line* 2marzo 2023)

Botulism in Spain: Epidemiology and Outcomes of Antitoxin Treatment, 1997–2019. Marina Peñuelas, María Guerrero-Vadillo, Sylvia Valdezate, María Jesús Zamora, Inmaculada Leon-Gomez, Ángeles Flores-Cuéllar, Gema Carrasco, Oliva Díaz-García and Carmen Varela. Toxins 2023, 15, 2.

First cross-border outbreak of foodborne botulism in the European Union associated with the consumption of comercial dried roach (Rutilus rutilus). David Hendrickx, Carmen Varela Martínez ,Matthias Contzen, Christiane Wagner-Wiening,Karl-Heinz Janke, Pablo Hernando Jiménez,Susanne Massing, Jeanette Pichler,Petra Tichaczek-Dischinger, Florian Burckhardt,Klaus Stark, Katharina Katz, Annette Jurke,Sebastian Thole, Rosa Carbó,Mariam Pascual del Pobil Ferré, Milagros Nieto,María Jesús Zamora, Ana Sisó, Pilar Pallares García,Sylvia Valdezate, Lars Schaade, Sylvia Worbs,Brigitte Gertrud Dorner, Christina Frank and Martin Bernhard Dorner. Frontiers in PublicHealth. 10.3389/fpubh.2022.1039770.

4.5. LABORATORIO EUROPEO DE REFERENCIA DE BIOTOXINAS MARINAS



Datos en cifras del Laboratorio Europeo de Referencia de Biotoxinas MarinasNº de consultas tramitadas 17
Nº de laboratorios coordinados 24
Nº de muestras analizadas 749
Nº de publicaciones científicas 2
Nº de comunicaciones a Congresos 3
Nº de grupos de trabajo coordinados y Workshops organizados 4+1
Nº Proficiency Testing Schemes organizados 3
Nº de trabajadores (H/M) 11 (9 mujeres y 2 hombres)

4.5.1. NOVEDADES DEL EURLBM EN 2023

Las funciones del Laboratorio Europeo de Referencia de Biotoxinas Marinas (EURLMB) son las referentes al control y seguimiento de las Biotoxinas Marinas. Además, se incluyen las actividades relacionadas con el control de fitoplancton y el control microbiológico de zonas de producción, las cuales no implican actividad técnica en el laboratorio según establece la normativa europea de aplicación. Las principales novedades en 2023 atañen a la creación de 2 nuevos Grupos de Trabajo, la incorporación de personal respecto al año anterior (2 mujeres y 1 hombre), así como 1 nuevo proyecto de investigación relacionado con las ciguatoxinas.

A continuación, se detallan las principales funciones del laboratorio.



4.5.1.1. Mejora y armonización de los métodos de análisis de los laboratorios oficiales

- **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), proporcionando apoyo en la implementación y validación de métodos oficiales y alternativos. También procura asistencia técnica y asesoramiento sobre los métodos de referencia incluidos en la Legislación Europea. En 2023 se respondieron 14 consultas de los EU NRLs, y 3 de terceros países. Las consultas de asistencia técnica fueron minoritarias frente a las de asesoramiento y soporte científico (siguiente apartado).

- **Asesoramiento y soporte científico:** El Laboratorio atiende consultas recibidas desde los EU 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. Las consultas recibidas abarcaron a las toxinas amnésicas, lipofílicas y paralizantes, así como aspectos relacionados con cálculos de resultados (factores equivalentes de toxicidad, incertidumbre, etc.).

4.5.1.2. Coordinación de la aplicación, por parte de los EU NRL, de los métodos de análisis:

Ensayos de aptitud y otros ejercicios intercomparativos: 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 2023 se organizaron ensayos de aptitud para los tres grupos de biotoxinas: lipofílicas, paralizantes y amnésicas, con participación de 18, 16 y 15 EU NRLs, respectivamente, con actividad en el campo de las biotoxinas. La mayoría de los resultados reportados por los EU NRLs fueron satisfactorios para toxinas amnésicas. Sin embargo, hubo 7 resultados no satisfactorios en el ensayo de aptitud de toxinas paralizantes y 8 en el de toxinas 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. De los resultados de los ensayos y las acciones de seguimiento se notificó a la Comisión Europea. En los ensayos de aptitud participaron también 4 países terceros.

Además, se organizó un ejercicio intercomparativo para el análisis de biotoxinas emergentes (iminas cíclicas, no reguladas en la UE), en el que participaron 10 EU NRLs y el EURLMB. El objetivo era evaluar los resultados obtenidos al aplicar métodos de análisis mediante LC-MS/MS y HRMS a pinnatoxinas, espirólidos y gimnodimina, así como obtener datos de precisión y recuperación de este método en muestras de mejillón. Los resultados de dicho ejercicio fueron satisfactorios. La importancia de este estudio radica en la necesidad de mejorar el conocimiento sobre la presencia de biotoxinas emergentes, tales como las iminas cíclicas, en la UE, y sus métodos de análisis.

4.5.1.3. Participación en cursos de formación para el personal de EU NRLs, terceros países y DG SANTE

El EURLMB organizó 2 cursos de formación en 2023 para análisis de toxinas amnésiscas y paralizantes en los que participaron 7 EU NRLs. Dos terceros países mostraron su interés en participar, pero no asistieron por motivos administrativos.

Este año se presentó la versión final de la guía de biotoxinas marinas (previamente aceptada por los expertos participantes y sometida a la Comisión Europea) en la reunión del Grupo de Trabajo sobre higiene de Moluscos Bivalvos. Las autoridades competentes de algunos países plantearon críticas al documento. Así pues, la guía será revisada el próximo año para proponer su aprobación y publicación definitivas.



4.5.1.4. Asistencia científica y técnica a la Comisión en el ámbito de su misión

En 2023 se dio soporte al Directorate F - Health and food audits and análisis de la Comisión Europea (antes denominada FVO), (DG SANTE) sobre temas relacionados con biotoxinas marinas. En concreto, el EURLMB participó en una auditoría (en remoto) con un país tercero a petición de DG SANTE. Además, también se dio apoyo sobre los resultados recabados por DG SANTE en una auditoría a un estado miembro de la U.E.

Por otra parte, el EURLMB proporcionó asistencia a DG SANTE respecto a un análisis de riesgos elaborado por otro país miembro de la U.E. acerca del monitoreo de biotoxinas marinas y fitoplancton.

El EURLMB creó y coordina, a petición de la Comisión Europea, un Grupo de Trabajo permanente sobre "clasificación y seguimiento de las zonas de producción de moluscos bivalvos", para hacerse cargo de todas las cuestiones y solicitudes oficiales al respecto. Este Grupo de Trabajo incluye a 6 expertos en el equipo asesor y 10 participantes de 9 EU NRLs.

4.5.2. ACTIVIDAD DE LABORATORIO

En 2023 se procedió al análisis de unas 255 muestras de invertebrados marinos que no son vectores tradicionales de las biotoxinas marinas, así como 48 muestras de fitoplancton tóxico. Estos estudios se realizan juntamente con el IEO-CSIC (en el marco del proyecto PRIMROSE (Interreg Área Atlántica) y TOXEMER (Xunta de Galicia), con la finalidad de evaluar su posible contaminación por dichas biotoxinas y su potencial riesgo para el consumidor. Estos análisis continúan los realizados en la anualidad anterior y los resultados obtenidos forman parte de dos artículos científicos (uno de ellos publicado y otro en preparación).

En la algunas de las muestras analizadas en invertebrados se detectaron biotoxinas marinas reguladas (ej. toxinas paralizantes y lipofílicas del grupo ocadaico). Esto se debe a que algunos muestreos se diseñaron para coincidir con episodios de fitoplancton tóxico y cierres en la explotación de recursos marinos. Lo más reseñable fueron los muestreos realizados durante una proliferación tóxica (toxinas paralizantes) que produjo coloración visible en el mar (marea roja) y cierres prolongados en la explotación de moluscos infaunales. Los análisis correspondientes a dicho periodo arrojaron resultados positivos en todos los moluscos analizados, incluyendo vectores no tradicionales como gasterópodos de pequeño tamaño.

4.5.2.1. Desarrollo de metodologías analíticas

Las tareas de investigación han estado relacionadas con el desarrollo, implementación y optimización del análisis de biotoxinas marinas emergentes en las costas europeas, en concreto el análisis de toxinas responsables del síndrome de ciguatera. Los métodos de análisis a implementar incluyen tanto LC-MS/MS como ensayos celulares (citotoxicidad de extractos de tejidos de peces y fitoplancton productor de toxinas). El desarrollo e implementación de dichos métodos se está llevando a cabo con la colaboración y el apoyo de instituciones de investigación internacionales y nacionales, así como un Grupo de Trabajo coordinado por el EURLMB.

4.5.2.2. Reuniones

En 2023 se organizó en octubre (Salónica, Grecia) la reunión anual de EU NRLs para la evaluación de tareas realizadas, planificación de actividades para 2024 e identificación de prioridades de trabajo para la red de EU NRLs, EURLMB y Comisión Europea.



4.5.2.3. Grupos de Trabajo

El EURLMB coordina en la actualidad 4 grupos de trabajo. Dos de dichos grupos son de nueva creación en 2023, relacionados con la "clasificación y seguimiento de las zonas de producción de moluscos bivalvos" y la "armonización de métodos de análisis de ciguatoxinas mediante ensayos celulares". Este último grupo incluye a 4 expertos nacionales e internacionales, así como a 3 representantes de los EU NRLs que aplican dicha técnica.

4.5.3. PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

Los trabajos de investigación realizados en 2023 por personal del EURLMB pertenecen a 3 proyectos. Dos de ellos finalizaron durante este año, PRIMROSE (Interreg Área Atlántica) y TOXEMER (Xunta de Galicia). Además, durante 2023 el EURLMB se ha incorporado a un nuevo proyecto de investigación de convocatorias nacionales (Generación de Conocimiento, MICIU): CIGUAADAPT (Adaptación de la ciguatera en España y mejora de su gestión).

Estancias de formación e investigación: Dos personas del Departamento Técnico se desplazaron al Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA), La Rápita, para realizar una estancia de 3 semanas en el marco de un Convenio de Colaboración entre el IRTA y la AESAN. Dicha estancia se dedicó fundamentalmente al aprendizaje de técnicas de análisis de ciguatoxinas mediante ensayo celular.

4.6. PUBLICACIONES Y COMUNICACIONES A CONGRESOS

Se publicaron 2 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:

- Lipophilic Shellfish Poisoning Toxins in Marine Invertebrates from the Galician Coast. Escudeiro-Rossignoli y col. (https://doi.org/10.3390/toxins15110631)

- Red tides in the Galician rías: historical overview, ecological impact, and future monitoring strategies. Rodríguez y col. (https://doi.org/10.1039/D3E-M00296A)

Además, se participó en uno de los congresos más destacados a nivel mundial sobre biotoxinas marinas y fitoplancton tóxico (20th International Conference on Harmful Algae, Hiroshima, Japón; 5-10 noviembre), organizado por la ISSHA, en la que se presentaron 3 comunicaciones científicas orales:

- F. Rodríguez, B. Ben-Gigirey, V. Rey, S. Garrido, J. Taboada, A. Detoni, I. Caballero, G. Navarro, J. L. Garrido, P. Díaz-Tapia, I. Ramilo, L. Escalera, E. Velasco-Senovilla, E. Nogueira, and R. Figueroa. Comunicación oral: A spring toxic red tide of *Alexandrium minutum* in the Rías Baixas (NW Iberian Peninsula, Spain): is this the new normal?

- A. E. Rossignoli, M. Cid, B. Ben-Gigirey, J. P. Lamas, Á. Moroño, F. Arévalo, F. Rodríguez, and J. Blanco. Comunicación oral: Screening of lipophilic toxins in marine invertebrates from NW Iberian Peninsula (Spain). Are mussels good toxicity indicators?

- V. Rey, B. Ben-Gigirey, A. E. Rossignoli, J. Blanco, S. Garrido, and F.Rodríguez. Comunicación oral: Screening of paralytic shellfish toxins in non-traditional vectors in NW Iberian Peninsula (Spain).





5 Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad

DATOS EN CIFRAS

Nº informes sobre vigilancia de obesidad 5	Nº de intervenciones para transformar el entorno obesogénico 4
Nº de estudios y trabajos técnicos 1	Nº de iniciativas para la promoción de estilos de vida saludables 3
Nº de consultas tramitadas: 36	Nº de trabajadores (H/M): 8 funcionarias + 3 TRAGSEGAS

5. NUTRICIÓN, ACTIVIDAD FÍSICA Y PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD

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

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

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

5.1.1. ESTUDIO ENE-COVID

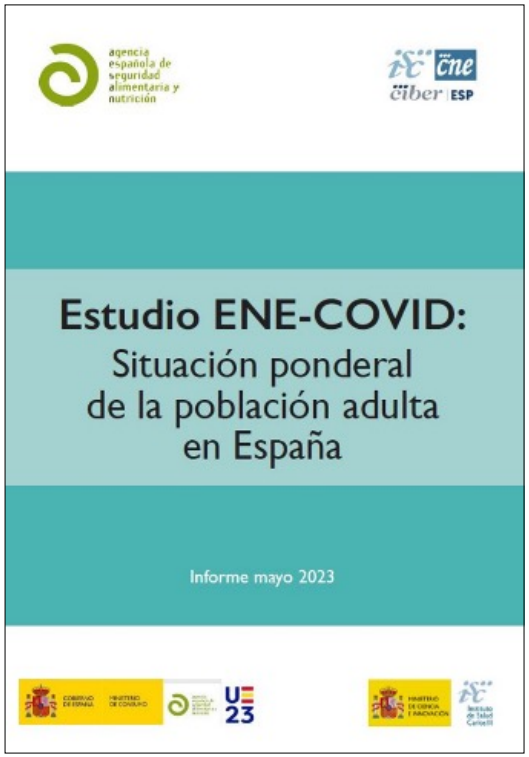
La AESAN en colaboración con el Centro Nacional de Epidemiología del Instituto de Salud Carlos III (ISCIII), ha explotado la información recogida en el estudio de la seroprevalencia de la infección por COVID-19 en 2020 en España, para estimar la prevalencia de la obesidad y el exceso de peso en población adulta e infanto-juvenil.

A partir del peso y la talla autodeclarados por las 57.131 personas adultas y los 10.543 niños y niñas que participaron en el Estudio de seroprevalencia, el equipo del ISCIII y la AESAN han podido estimar la distribución nacional, autonómica y provincial de las distintas situaciones ponderales, aportando datos desagregados por sexo, edad y localización geográfica. El estudio ha permitido también analizar las diferencias debidas a factores como el tamaño de municipio de residencia y variables socioeconómicas individuales y de características de las familias

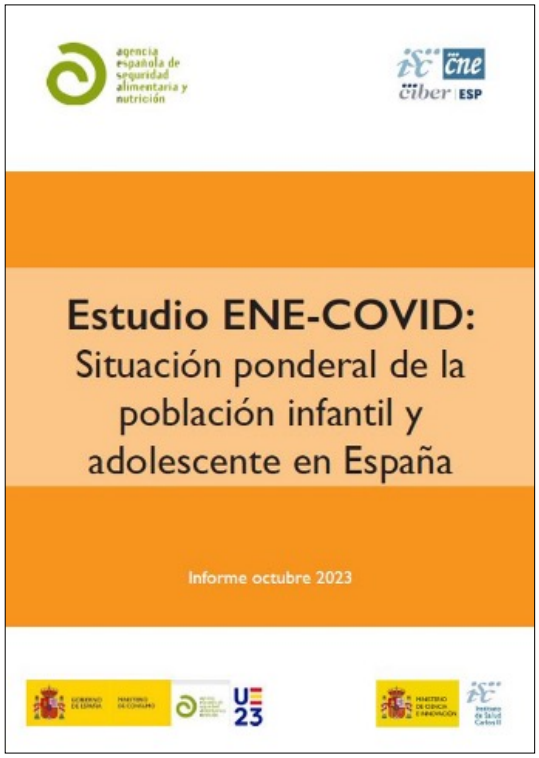
Los resultados señalan que tanto en población infantil como adulta el exceso de peso y la obesidad son mayores entre hombres. También muestran que un menor nivel educativo, un menor nivel de renta, la discapacidad y la presencia en el hogar de otras personas con obesidad son factores relacionados con una mayor prevalencia de exceso de peso y obesidad. Entre la población infantil y adolescente, un tercio tiene exceso de peso, y uno de cada diez menores y adolescentes presenta obesidad. En población adulta, algo más de la mitad presenta exceso de peso y casi una de cada cinco personas tiene obesidad.

Ambos informes se han publicado en la página web del Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad, y están accesibles a través de los siguientes enlaces:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/ENE_COVID_ADULTOS_FINAL.pdf



https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/ENE_COVID_NINOS_FINAL.pdf



5.1.2. ESTUDIO OBESIDAD Y POBREZA INFANTIL

En el estudio "Obesidad y pobreza infantil", desarrollado en colaboración con el Alto Comisionado contra la pobreza infantil, se ha profundizado en el análisis de las variables socioeconómicas asociadas al sobrepeso y la obesidad recogidas en la última edición del estudio ALADINO (2019), teniendo especialmente en cuanta las desigualdades subyacentes atribuibles al género y el nivel de renta. El principal objetivo de este estudio es ampliar el conocimiento sobre la relación entre el exceso de peso y la pobreza infantil, para contribuir al desarrollo de estrategias más eficaces de lucha contra la obesidad infantil y la desigualdad económica en el acceso a alimentos y a estilos de vida saludables. Se ha estudiado esta relación desde tres dimensiones: las condiciones socioeconómicas del hogar, los estilos de vida y el entorno.

Los resultados muestran que la obesidad infantil es dos veces más frecuente en hogares de menor renta y con un menor nivel educativo de los progenitores, tanto en el caso de los niños como en el de las niñas. Igualmente es más frecuente en escolares con estilos de vida menos saludables en relación con la alimentación o la actividad deportiva y el descanso, que también se encuentran asociados y son más frecuentes entre los y las escolares de familias con menor renta. La obesidad infantil es también más frecuente en barrios con mayor nivel de pobreza infantil, en los que los centros escolares disponen en menor medida de instalaciones importantes como un gimnasio cubierto o cocina propia, o no ofrecen actividades deportivas extraescolares.

Por último, el informe incorpora distintas recomendaciones para reducir el exceso de peso en niños y niñas y promover estilos de vida y entornos saludables desde la infancia, especialmente para la población infantil con peores condiciones de partida.

El estudio completo se encuentra disponible en:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/observatorio/informe_obesidad_pobreza_2023.pdf



5.1.3. ESTUDIO ALADINO 2023

Durante el último trimestre de 2023 se ha desarrollado el trabajo de campo para una nueva ronda (la quinta que se lleva a cabo en España), del Estudio ALADINO de Vigilancia de la Alimentación, Actividad física, Desarrollo Infantil y Obesidad en España. Este estudio, desarrollado en el marco de los trabajos del Observatorio de la Nutrición y de estudio de la Obesidad, está encuadrado en la Iniciativa para la Vigilancia de la Obesidad Infantil (COSI) de la Oficina para la Región Europea de la Organización Mundial de la Salud (OMS), lo que permite dotarle de una metodología común que facilita la comparabilidad de los resultados en toda la región.

El objetivo principal del estudio es conocer la prevalencia de sobrepeso y obesidad en la población escolar de 6 a 9 años, y los factores asociados, para lo que se analiza la relación entre la presencia de exceso de peso y obesidad y los diferentes factores socioeconómicos y estilos de vida relacionados con el propio escolar y su entorno familiar y escolar.

Los resultados del estudio ALADINO, que se publicarán en 2024, representan una información de referencia para ayudar a tomar decisiones que mejoren la alimentación y la salud de los niños y niñas en España.



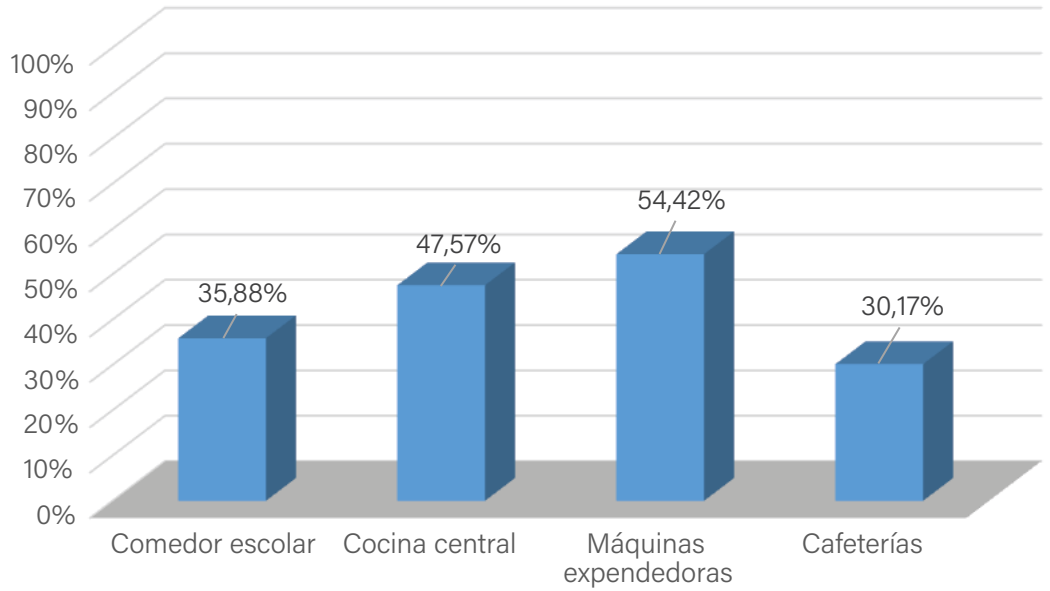
5.2. ACTUACIONES PARA TRANSFORMAR EL ENTORNO OBESOGÉNICO

5.2.1. TRABAJOS CON POBLACIÓN INFANTOJUVENIL. ENTORNO EDUCATIVO

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

En dicho período se han evaluado 3.496 centros con comedor escolar (35,88 %), 80 centros con máquinas expendedoras (54,42 %), 292 centros con cafeterías (30,17 %) y 88 cocinas centrales (47,57 %). El informe anual correspondiente a 2022 se ha publicado en la página web de la AESAN https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/Informe_Anual_2022._Programa_16.pdf.

PORCENTAJE DE CENTROS EVALUADOS RESPECTO AL CENSO



Asimismo, y también en relación con dicho informe, se han elaborado los **indicadores referentes a la Oferta Alimentaria en Centros Escolares** que se han publicado en la sección de indicadores para la evaluación y seguimiento de la Estrategia NAOS del Observatorio de la Nutrición y estudio de la Obesidad:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/subseccion/indicadores.htm

Finalmente, y en relación con este programa, se ha colaborado con la Dirección General de Salud Pública del Servicio Canario de Salud en la realización de dos ediciones de un **curso formativo** dirigido a inspectores sobre control oficial del Programa 16.

Por otro lado, debemos destacar la publicación en 2023 de la **Guía de escuelas promotoras de salud,** que se configura como una herramienta para facilitar que los centros educativos se transformen en Escuelas Promotoras de Salud. La guía se dirige a toda la comunidad educativa, así como a profesionales de salud y otros servicios o agentes comunitarios, que quieran impulsar la promoción de la salud y la sostenibilidad en la escuela. Ha sido coordinada por el Ministerio de Sanidad y el Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes, y elaborada por un **Grupo de Trabajo de Escuelas Promotoras de Salud**, en el que la AESAN participa en representación del Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030.

5.2.2. BASES DE DATOS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS

Las bases de datos de composición de alimentos por marca recogen información detallada, incluida la información nutricional, de los alimentos y bebidas que están disponibles en el mercado. A diferencia de las tablas de composición de alimentos genéricas, permiten reflejar la variabilidad existente entre productos similares comercializados por diferentes operadores económicos. Una actualización continua de la información contenida en estas bases de datos permite identificar los cambios en el contenido en nutrientes que sufren los diferentes alimentos con motivo de su reformulación para adaptarse a las preferencias de los consumidores o a requisitos normativos, así como por la puesta en el mercado de nuevos productos o la retirada de otros. Se trata por tanto de una herramienta muy valiosa para el diseño y seguimiento de políticas de salud pública relacionadas con la dieta, para la investigación y para informar y ayudar a tomar decisiones más saludables por la población en general.

Desde la AESAN se han llevado a cabo en los últimos años varios estudios de composición de alimentos con diferentes objetivos de salud pública. A lo largo de 2023 la AESAN ha trabajado en la recogida y depuración de la información nutricional de 29.581 productos disponibles en el mercado español para elaborar una base de datos de alimentos y bebidas comercializados en España (BDABC). Estos productos representan un 85,7 % del total de la alimentación en 2022 (datos de cuota de mercado desde noviembre de 2021 a noviembre de 2022) y se encuentran clasificados en 20 categorías y 94 subcategorías de alimentos y bebidas, siguiendo la clasificación utilizada por la Organización Mundial de la Salud en su modelo de perfil nutricional para restringir la publicidad de alimentos dirigida a menores.

La explotación estadística de la información contenida en esta base de datos permitirá ayudar a diseñar futuras estrategias de reformulación de alimentos.



5.3. INICIATIVAS PARA LA PROMOCIÓN DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLES

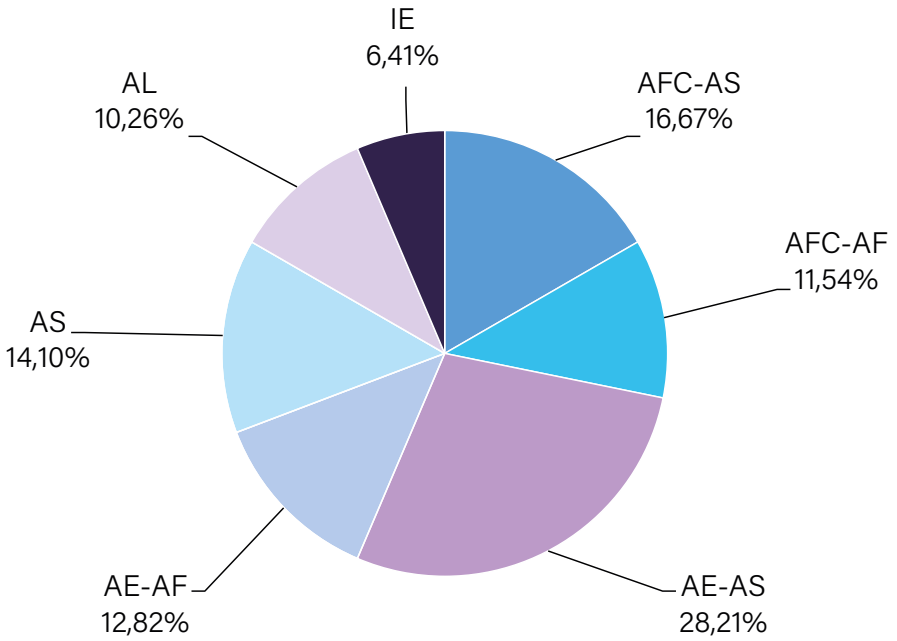
5.3.1. PREMIOS ESTRATEGIA NAOS

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

En abril de 2023 se publicaron en el B.O.E. unas nuevas bases reguladoras de estos premios, a través de la **Orden CSM/328/2023, de 24 de marzo, por la que se aprueban las bases reguladoras de los Premios Estrategia NAOS.**

El 25 de abril de 2023 se reunió el Jurado encargado de fallar los **XVI Premios Estrategia NAOS (edición 2022),** de conformidad con la **Resolución de 6 de julio de 2022, de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, por la que se convocaba la edición 2022 de los Premios Estrategia NAOS.**

Para estos XVI Premios Estrategia NAOS, se recibieron un total de **78 solicitudes**, para las distintas modalidades, con arreglo a la siguiente distribución porcentual:



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

Dichas solicitudes fueron pre-evaluadas en base a los criterios generales de valoración de los premios establecidos en la citada convocatoria. Finalmente, se seleccionaron **47 proyectos finalistas** para ser evaluados por el Jurado.

Los miembros del Jurado tras la evaluación de los proyectos finalistas resolvieron proponer al presidente de la AESAN como Premiados o Accésits de esta XVI edición Premios Estrategia NAOS los que figuran en la **Resolución de 9 de mayo de 2023, del Organismo Autónomo Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, por la que se conceden los XVI Premios Estrategia NAOS, edición 2022.**

Toda la información sobre la **XVI edición de los Premios Estrategia NAOS** está disponible en la página web.

El 22 de noviembre de 2023, tuvo lugar la XV Convención NAOS y el **acto de entrega de los XVI Premios Estrategia NAOS**, en la sede central de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), de la calle Alcalá 56.



El día 4 de septiembre de 2023 se publicó en el B.O.E nº 211 la convocatoria de los XVII Premios Estrategia NAOS, edición 2023, mediante **Resolución de 21 de julio de 2023, de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030.**

5.3.2. CONVENCIÓN NAOS

El 22 de noviembre de 2023, tuvo lugar la **XV Convención NAOS** en la sede central de la AESAN. La conferencia inaugural estuvo a cargo de **D. Franco Sassi**, Catedrático de Política y Economía de la Salud Internacional en el Imperial College de Londres. Durante su intervención ***"Un nuevo modelo económico para una mejor salud. Lecciones de Best ReMap y STOP",*** se presentaron los principales resultados de ambas iniciativas, describiendo cómo el entorno y los determinantes económicos inciden en la obesidad infantil.



Dicha intervención fue seguida de una mesa redonda moderada por **Dña. Isabel Peña-Rey**, directora ejecutiva de la AESAN titulada ***"Cómo avanzar en la transferencia de los resultados de la acción conjunta Best ReMap"***, en la que intervinieron **Dña. Margarita Hernández García,** del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, que expuso el Programa de Ecocomedores escolares de Canarias; **Dña. Almudena Rollán Gordo,** Subdirectora General de Nutrición de la AESAN, que presentó las principales características del Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020 y los resultados de la evaluación final y **D. Gustavo Suárez Pertierra,** presidente de UNICEF España, quién incidió en la necesidad de garantizar el derecho a la salud de la infancia, recogido en la Convención de los derechos del niño, y de proteger, promover y apoyar una nutrición adecuada en la infancia.





5.4. DESARROLLOS NORMATIVOS

5.4.1. 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.

Durante 2023 se ha continuado avanzando en la tramitación del proyecto que da respaldo legal a las actividades de control oficial en relación con la calidad nutricional de la oferta alimentaria en centros educativos, en el marco de un novedoso programa de control que pusimos en marcha en 2021 con las Consejerías de Sanidad de las Comunidades Autónomas, y en cuya ejecución están implicados inspectores de todas las Comunidades Autónomas.

5.4.2. PROYECTO DE REAL DECRETO SOBRE REGULACIÓN DE LA PUBLICIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DIRIGIDA AL PÚBLICO INFANTIL

Existe un llamamiento desde las instituciones sanitarias internacionales para reforzar la protección de los menores frente a la publicidad de alimentos y bebidas con un contenido elevado en determinados nutrientes o sustancias perjudiciales para la salud. Para ello el Plan Estratégico Nacional para la reducción de la Obesidad Infantil contempla entre sus líneas de actuación la regulación de la publicidad de alimentos y bebidas dirigida a menores. En línea con esta previsión, desde la AESAN y el anterior Ministerio de Consumo se ha venido trabajado en un proyecto de real decreto que utiliza los perfiles nutricionales de la Región Europea de la Organización Mundial de la Salud para regular las comunicaciones comerciales de alimentos y bebidas dirigidas a menores, cuya aprobación se prevé en la presente legislatura.

5.5. COORDINACIÓN INSTITUCIONAL Y TRABAJOS EN EL ÁMBITO INTERNACIONAL

5.5.1. ESTRATEGIAS DE SALUD

La AESAN participa en las actividades y reuniones de los Comités Institucionales de la Estrategia de Salud Cardiovascular y la Estrategia de Promoción y Prevención y Estrategia de Cáncer para incorporar aquellas tareas desarrolladas en el marco de la Estrategia NAOS que pueden contribuir a la prevención de las enfermedades no transmisibles.

5.5.2. COMISIÓN PERMANENTE DE NUTRICIÓN

Desde el año 2008, la AESAN a través de la Estrategia NAOS impulsa y coordina sus trabajos con las Consejerías de Sanidad de las CC. AA., a través de un grupo de trabajo técnico sobre nutrición, actividad física y prevención de la obesidad, denominado Comisión Permanente de Nutrición (CPN). En las reuniones mantenidas de la CPN en abril y en diciembre de 2023 se presentaron y discutieron aspectos relevantes en relación con el Programa 16 de control oficial, las actividades del Observatorio de la Nutrición y estudio de la Obesidad, los trabajos sobre reformulación de alimentos, las acciones más recientes de sensibilización y concienciación, así como otras actuaciones de interés realizadas en ámbito autonómico.

5.5.3. INICIATIVA COSI

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

A lo largo de 2023 la AESAN ha participado activamente en las reuniones y grupos de expertos de esta iniciativa con el objetivo de intercambiar información que permita un mejor abordaje de este grave problema de salud pública.

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

Esta red fue creada en 2007 con el fin de facilitar el progreso hacia el objetivo acordado a nivel mundial de reducir la ingesta de sal en un 30 % para 2025. Desde entonces la AESAN participa activamente tanto en las reuniones anuales como en las actividades relacionadas con la red. La 15ª reunión de la ESAN se celebró en Berna, Suiza, los días 29 y 30 de junio de 2023. La reunión acogió a 37 participantes entre representantes de 17 Estados miembros (incluida España), ponentes invitados y personal de la OMS. Representantes de 11 países proporcionaron información actualizada sobre las actividades nacionales de reducción de la sal. Por parte de España, se describieron los resultados de la evaluación final del cumplimiento de los acuerdos del Plan de mejora de la composición de alimentos y bebidas 2020 relacionados con la reducción del contenido en sal en los alimentos y bebidas y en el sector alimentario de fuera del hogar.

Por otro lado, expertos de la Oficina Regional de la OMS para Europa y otros socios presentaron nuevas herramientas, iniciativas y enfoques relevantes para los esfuerzos de reducción de la sal. Una de las sesiones de la reunión se centró específicamente en la lucha contra los trastornos por carencia de yodo en la Región Europea y en cómo aunar esfuerzos para mejorar la situación en materia de yodo con las iniciativas de reducción de la sal. En 2023 se publicó el informe de la 14ª reunión de la ESAN celebrada de forma virtual en septiembre de 2022.

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

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

En 2022 la OMS puso en marcha la Red para la reducción del consumo de azúcar y calorías en la región europea de la OMS, y desde entonces se han llevado a cabo dos reuniones anuales en las que ha participado España a través de la AESAN. En 2023 se publicó el informe de la primera reunión de la red celebrada en Londres en octubre de 2022. Dentro de esta red, la AESAN forma parte del grupo de trabajo Palancas fiscales, índices de referencia de contenido y transparencia (*Fiscal Levers and Benchmarking and Transparency*) que celebró una reunión el 6 de junio de 2023.

En la reunión anual celebrada los días 29 y 30 de noviembre de 2023 en Londres, España compartió los resultados de la evaluación final del cumplimiento de los acuerdos del Plan de mejora de la composición de alimentos y bebidas 2020 relacionados con la reducción del contenido en azúcares en los alimentos y bebidas y en el sector alimentario de fuera del hogar. Además, explicó la base de datos de composición de alimentos comercializados en España con la que se está trabajando con el fin de disponer de un sistema de información de alimentos que permita establecer y evaluar diferentes políticas de salud pública implementadas en España.

5.5.6. ACCIONES CONJUNTAS COFINANCIADAS POR LA COMISIÓN EUROPEA. BEST REMAP Y JA NCD

En el marco de los Programas de Salud de la Unión Europea ("Programa EU-proSalud" Reglamento (UE) 2021/522), se ha participado en la Acción conjunta Best-ReMAP (2020-2023) que tenía como objetivo mejorar la salud de niños, niñas y adolescentes actuando sobre los entornos obesogénicos. Para ello se identificaron 3 líneas principales enfocadas a la reformulación y monitorización, la reducción de la publicidad de alimentos dirigida a niños y adolescentes y la compra pública de alimentos. La AESAN ha participado en distintas reuniones de esta acción conjunta para explicar las iniciativas desarrolladas a nivel nacional relacionadas con los objetivos de esta acción conjunta.

Adicionalmente, la AESAN participará en los trabajos de una nueva acción conjunta para la prevención del cáncer y enfermedades no transmisibles (JA NCD – 2024-2028), que continúa los trabajos iniciados en Best ReMAP ampliando su ámbito de acción a factores de riesgo comunes al cáncer y las enfermedades no transmisibles (tabaco, alcohol y alimentación no saludable). Esta acción conjunta persigue apoyar estrategias y políticas diseñadas para reducir la carga de estas patologías, sus factores de riesgo comunes tanto a nivel personal como social, y definir métodos para evaluar su efectividad. Durante el año 2023, la AESAN, ha ido definiendo su participación en el proyecto como socio afiliado en el paquete de trabajo sobre regulación y tasas, donde se abordarán tareas relacionadas con la reformulación de alimentos, las acciones para limitar la publicidad de alimentos dirigida a niños y adolescentes y la compra pública de alimentos en instituciones públicas.

5.6. PUBLICACIONES Y OTRAS ACTIVIDADES

5.6.1. PUBLICACIÓN DE ARTÍCULOS CIENTÍFICOS

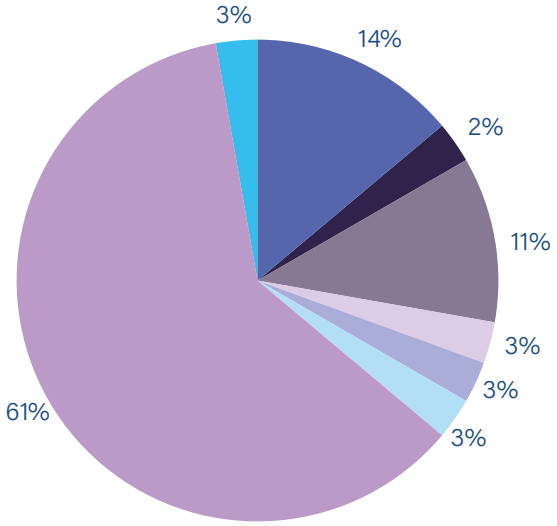
Durante 2023 se han realizado las siguientes publicaciones:

Socio-geographical disparities of obesity and excess weight in adults in Spain: insights from the ENE-COVID study. https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fpubh.2023.1195249/full

A nation-wide analysis of socioeconomic and geographical disparities in the prevalence of obesity and excess weight in children and adolescents in Spain: Results from the ENE-COVID study. https://onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.1111/ijpo.13085

5.6.2. CONSULTAS CIUDADANAS

CONSULTAS 2023 - BUZÓN ESTRATEGIA NAOS



5.6.3. OTRAS PUBLICACIONES

Orientaciones para la elaboración de menús saludables y medioambientalmente sostenibles en centros residenciales y centros de día para personas mayores



Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas





6 Gestión Económica y Financiera

DATOS PRESUPUESTARIOS

Presupuesto anual: 22.269.016,90 € / Gasto anual: 18.974.907,78 €

Inversiones realizadas en TIC: 700.818,11 € / Inversiones realizadas en equipamientos: 2.374.459,90 €

Inversiones en obras: 1.985.596,24 €

6. GESTIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA

6.1. DATOS PRESUPUESTARIOS

La AESAN, para el ejercicio 2023, 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 2023, la AESAN 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 31/2022 de 23 de diciembre, de Presupuestos Generales del Estado para 2023 se aprobó el presupuesto de la AESAN para el citado ejercicio por importe de 22 128 760 € y el crédito definitivo, una vez cursadas las distintas modificaciones presupuestarias ascendió a 22.269.16,90 €.

Presupuesto anual: 22.269.016,90 €

Gasto anual: 18.974.907,78 €

Inversiones realizadas: 5.444.889,45 €

- Tecnologías de la información: 700.818,11 €
- Encomiendas de gestión: 241.274,20 €
- Campañas de publicidad: 142.741,00 €
- Equipamientos: 2.374.459,90 €
- Obras: 1.985.596,24 €



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**	**10.990.300,00**	**9.847.872,56**	**89,61**	**8.744.506,29**	**79,57**
II	**GASTOS CORRIENTES EN BIENES Y SERVICIOS**	**5.388.886,85**	**4.987.649,98**	**92,55**	**4.775.559,79**	**88,62**
III	**GASTOS FINANCIEROS**	**5.000,00**	**42,93**	**0,86**	**42,93**	**0,86**
VI	Programa 313C (Seguridad alimentaria y nutrición)	3.168.720,00	2.817.239,88	88,91	2.817.239,52	88,91
	Programa 31KB (PRTR Aplicaciones Componente 11)	654.408,71	614.048,98	93,83	614.048,96	93,83
	Programa 31 RC (PRTR Equipos Componente 18)	**2.031.701,34**	**2.013.600,97**	**99,11**	**2.013.600,97**	**99,11**
	TOTAL INVERSIONES REALES	**5.854.830,05**	**5.444.889,83**	**93,00**	**5.444.889,45**	**93,00**
VIII	**ACTIVOS FINANCIEROS**	**30.000,000**	**9.909,32**	**33,03**	**9.909,32**	**33,03**
TOTAL		**22.269.016,90**	**20.290.364,62**	**91,11**	**18.974.907,78**	**85,21**



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

COMPARATIVA PRESUPUESTO DEFINITIVO Y EJECUCIÓN



	I	II	VI
Presupuesto definitivo	10.990,30	5.388,89	5.854,83
Ejecución	8.744,51	4.775,56	5.444,89

*Durante el ejercicio 2023 se realizaron 7 modificaciones de crédito.

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

Mediante el sistema de Anticipo de caja fija se realizaron pagos por un total de 601.746,14 € habiéndose realizado 11 cuentas justificativas (reposiciones).

6.2. CONTRATOS ADMINISTRATIVOS GESTIONADOS

En **2023** la actividad contractual a nivel de compromisos de gastos, desarrollada por la Secretaría General ha sido la siguiente:

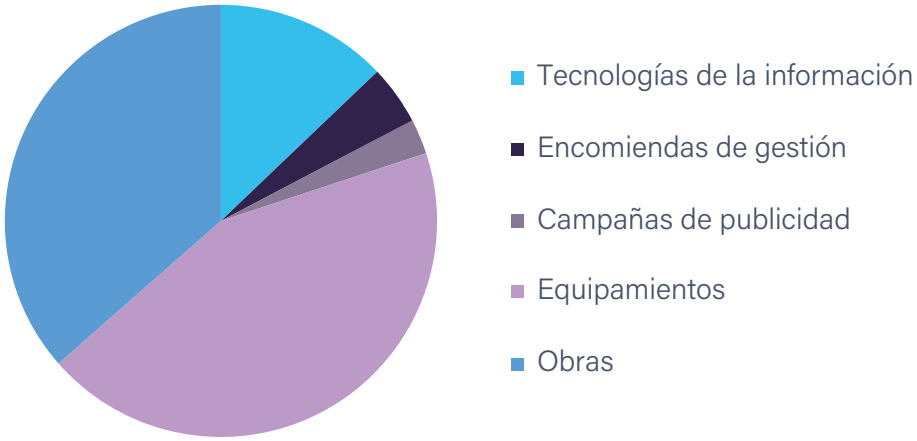
EXPEDIENTES CON ACTIVIDAD ECONÓMICA EN EL EJERCICIO 2023 (importes imputados a 2023)			EXPEDIENTES ADJUDICADOS EN EL EJERCICIO 2023 (importes adjudicados para todas las anualidades)		
Capítulo I			**Capítulo I**		
Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía en €	Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía en €
Convenios	1	23.839,28	Convenios	0	0,00
Servicios	12	60.438,70	Servicios	10	52.923,70
TOTAL	**13**	**84.277,98**	**TOTAL**	**10**	**52.923,70**
Capítulo II			**Capítulo II**		
Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía en €	Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía en €
Suministro	26	440.011,18	Suministro	9	443.380,55
Servicios	49	1.538.385,88	Servicios	22	1.793.785,56
Convenios	35	1.140.444,38	Convenios	17	1.087.195,37
Encomiendas	5	1.208.144,56	Encomiendas	2	1.819.026,57
Arrendamiento	1	58.917,84	Arrendamiento	0	0,00
TOTAL	**116**	**4.385.903,84**	**TOTAL**	**50**	**5.143.388.05**
Capítulo VI			**Capítulo VI**		
Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía en €	Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía en €
Suministro	32	2.457.953,65	Suministro	27	3.211.880,07
Convenios	3	1.565.580,08	Convenios	2	1.549.765,50
Servicios	9	737.363,57	Servicios	2	373.345,53
Encomiendas	2	241.274,39	Encomiendas	0	0,00
Obras	8	442.718,14	Obras	6	209.707,06
TOTAL	**54**	**5.444.889,83**	**TOTAL**	**37**	**5.344.698,16**

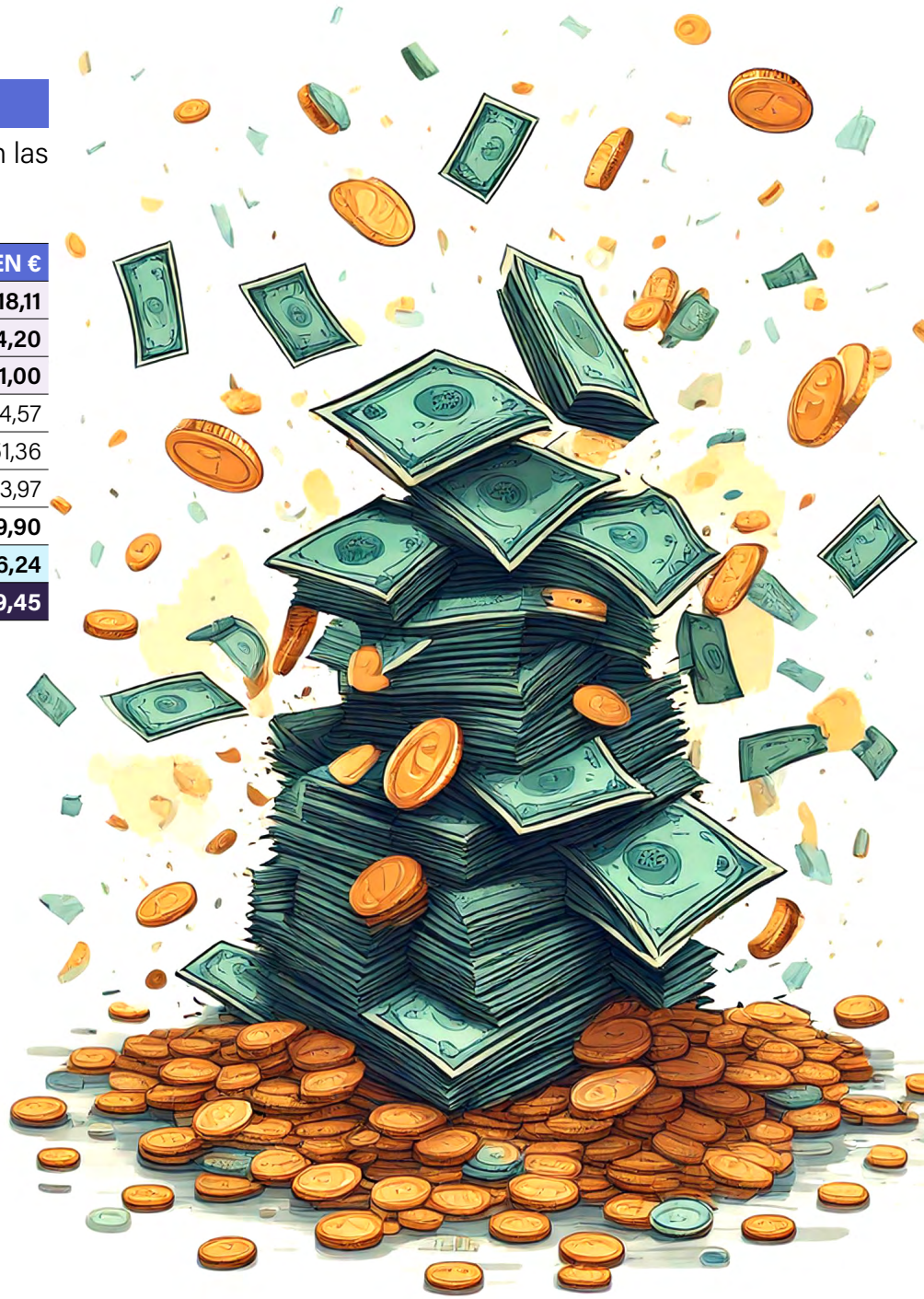
6.3. INVERSIONES REALIZADAS

Las inversiones realizadas (obligaciones reconocidas) en el ejercicio 2023 son las que aparecen reflejadas en el cuadro siguiente:

DETALLE DE LA INVERSIÓN	SEDE	IMPORTES EN €
TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN	AESAN EN SU CONJUNTO	**700.818,11**
ENCOMIENDAS DE GESTIÓN		**241.274,20**
CAMPAÑAS DE PUBLICIDAD		**142.741,00**
EQUIPAMIENTOS	SERVICIOS CENTRALES	38.754,57
	CNA	2.189.251,36
	LBM	146.453,97
	SUBTOTAL	**2.374.459,90**
OBRAS	CNA	**1.985.596,24**
TOTAL		**5.444.889,45**

Gráfico relativo a las inversiones:







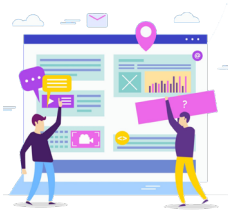
7 Comunicación

7. COMUNICACIÓN



Noticias y notas de prensa

105



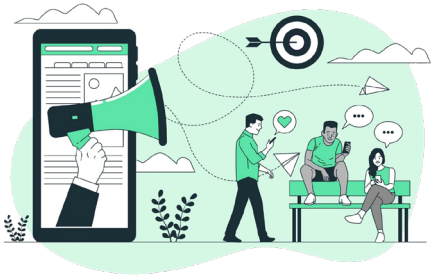
Actualizaciones de la Web

574



Número de visitas a la Web

4.537.650

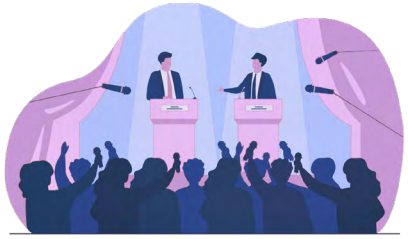


Campañas institucionales

1

Otras campañas

6



Actos institucionales

12



Número de trabajadoras

3

AESAN EN REDES SOCIALES

SEGUIDORES/SUSCRIPTORES

33.000	6.329	32.900	9.047	1.690

CIFRAS DE AUTOCONTROL

Proyectos de anuncios de alimentación y bebida analizados antes de su difusión: **3.701**

Consultas legales y deontológicas relativas a la publicidad de alimentos y bebidas: **590**

Resolución por parte del Jurado de la Publicidad de Autocontrol de casos de anuncios ya difundidos: **64**

Consultas atendidas en el Gabinete Técnico de Autocontrol: **547**

Consultas legales y deontológicas atendidas relacionadas con el Código PAOS: **51**

7.1. 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.

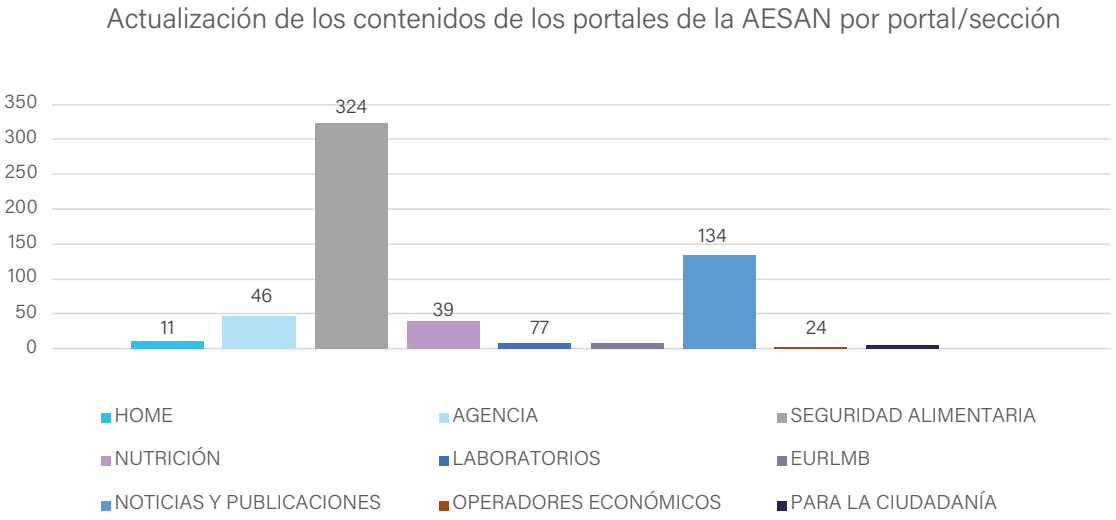
A través de nuestra página Web se publican todas las novedades y actualizaciones legislativas, las alertas tanto de interés general como por alérgenos o relacionadas con complementos alimenticios, las noticias relevantes de la EFSA, las campañas institucionales, los eventos, el material divulgativo entre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



- En relación a la comunicación de las alertas alimentarias, en el año 2023 se han realizado 41 publicaciones en la página Web y en perfiles en redes sociales de la Agencia; estas publicaciones han estado relacionados con riesgos detectados en los alimentos de los que se ha considerado importante alertar a las personas consumidoras.
- Durante el año 2023, se han publicado 97 novedades legislativas.
- Se han publicado 7 materiales divulgativos en formato online y 1 vídeo 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 2022 que recoge las actividades desarrolladas en la Agencia en el marco de los objetivos y líneas de trabajo establecidos en defensa de la seguridad alimentaria basada en la inocuidad de los alimentos y la nutrición, como garantía de acceso a unas dietas saludables y sostenibles tanto cultural como con el medio ambiente, poniendo en el centro a las personas consumidoras y sus actuales preocupaciones.

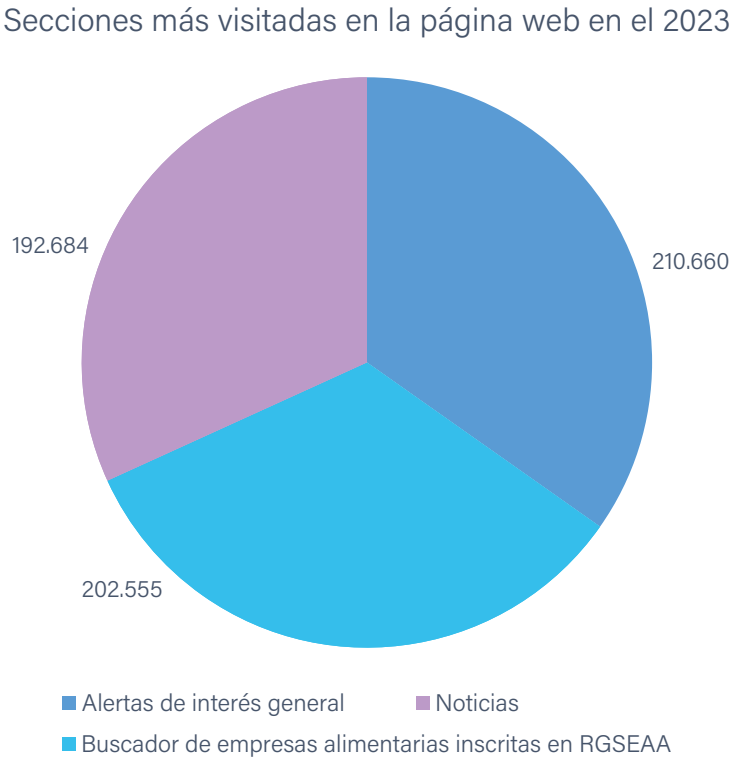


Durante el año 2023, se llevaron a cabo 574 actualizaciones de los contenidos de los portales web de la AESAN.



El número de visitas registradas a la página web de la AESAN durante 2023 fue de 4.537.650, con un promedio por día de 12.431 visitas; el 55,64 % de las mismas se realizaron desde fuera de España.

Durante 2023 se han gestionado un total de 3 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.



7.2. REDES SOCIALES

En 2023 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 33.000 seguidores; se publicaron 207 contenidos propios y se hicieron cerca de 200 re-tuits. Las alertas alimentarias fueron las más compartidas. Durante este año se pusieron en marcha varias campañas se seguridad alimentaria y nutrición:
  - #QueNoTeAmarguenElVerano con 19.000 visualizaciones
  - #HagamosQueSeaPosible por la Semana Mundial de la lactancia con 13.000 visualizaciones
  - #SemanaEuropeaDelDeporte con 11.000 visualizaciones
  - #DiaInternacionalDeConcienciaciónSobreLaPérdidaYElDesperdicioDeAlimentos con 5.000 visualizaciones.







Además, se dio difusión a las campañas institucionales:

- #ConInformaciónSeComeMejor con 13.000 visualizaciones
- El Comedor #LaAsignaturaPendiente con 43.000 visualizaciones





Y se colaboró con A3media en la difusión de la campaña Objetivo Bienestar junior que elaboran conjuntamente AESAN y A3Media a través de un convenio.

- Objetivo Bienestar Junior con 11.000 visualizaciones



- LinkedIn (Comunicacionaesan@mscbs.es): con 9.047 seguidores actualmente, es junto con Twitter una importante red de comunicación y networking.

- Facebook (@AESAN.gob.es) cuenta ya con 6.329 seguidores, también es una red muy útil en la comunicación de alertas alimentarias, aunque sirve de apoyo para muchas campañas de comunicación. Se hicieron 157 publicaciones de las cuales 43 fueron alertas y 58 propias.

- Instagram (@aesangob): registró un total de 32.900 seguidores y se realizaron 40 publicaciones en el Feed. A través de los Stories, se informa puntualmente de todas las alertas alimentarias que se publican en la Web de la AESAN. Este año fue una herramienta fundamental en la difusión de la campaña institucional.

- YouTube (@aesanagenciaespseguridadal7069): se alcanzaron los 1.690 suscriptores y se publicaron 17 vídeos, muchos en apoyo de la campaña institucional de 2023. El vídeo sobre cómo prevenir la Listeriosis durante el embarazo fue uno de los más visualizados.



7.3. PUBLICIDAD

7.3.1. CAMPAÑAS INSTITUCIONALES

Durante el año 2023 se realizó una campaña institucional dentro del Plan Anual de Publicidad de la AGE 2023:

- Campaña "Alimentación segura, saludable y sostenible en centros educativos":

Esta campaña quiere poner de relieve la importancia de la alimentación en centros educativos como motor de cambio, entendiendo el entorno escolar como una herramienta clave para estimular y fomentar comportamientos y patrones alimentarios saludables y sostenibles, que pueden mantenerse hasta la edad adulta.



7.3.2. OTRAS CAMPAÑAS

En colaboración con otras autoridades nacionales, durante el año 2023, la AESAN colaboró y participó activamente en la difusión de las siguientes campañas publicitarias:

▷ 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 hortalizas 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.





Beneficios de comer legumbres



Recomendaciones nutricionales para los menús



¿Qué puedes hacer para desperdiciar menos alimentos sin salir de casa?



▷ Y también difundimos campañas de elaboración propia

Día mundial de la alimentación



Día mundial de los frutos secos



Consejos para la recolección y el autoconsumo de setas silvestres



Que no se pierdan. Esta navidad disfruta de las tradiciones



Entrevistas a los presidentes del Comité científico

▷ Campaña "objetivo bienestar junior" Convenio de colaboración entre la AESAN y ATRESMEDIA. En agosto se emiten en televisión 2 anuncios para promover la actividad física entre las personas jóvenes:



- Actividad física chicas y chicos adolescentes.



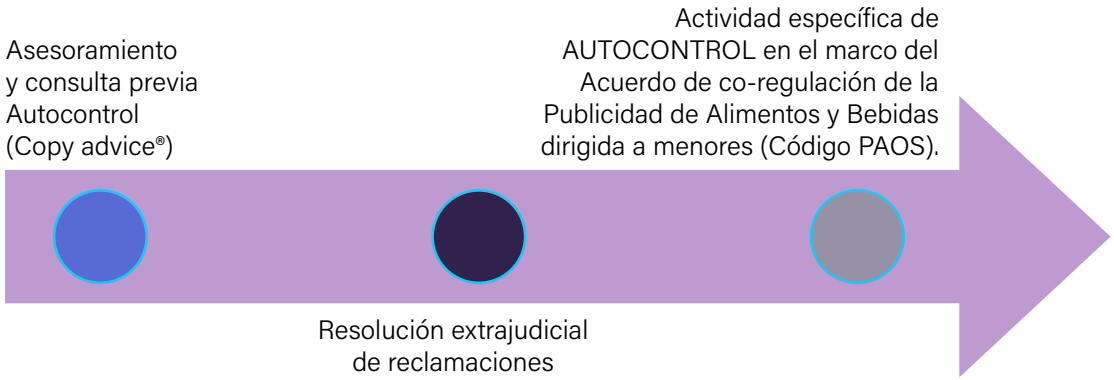
- Uso de pantallas



7.3.3. 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:



7.4. RELACIÓN CON LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Durante 2023 se publicaron 105 noticias relacionadas con la actividad de la Agencia, disponibles en la página web.

La AESAN, de manera coordinada con el Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, mantiene una comunicación fluida con los medios de comunicación que buscan, tanto información general sobre temas de seguridad alimentaria y nutrición, como información sobre áreas más específicas. Durante el año 2023 se atendieron 125 solicitudes de información por parte de medios de comunicación.


Pág. 6
especial
Día Mundial de la Alimentacion
Domingo, 15 de Octubre de 2023
La Región
ENTREVISTA
La directora de AESAN reivindica las medidas en materia de promoción de la salud en el ámbito de la nutrición
Isabel Peña-Rey
Directora ejecutiva de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)
"Los mayores peligros con los alimentos son los químicos"
Isabel Peña-Rey, directora de la AESAN.

8 Anexos

ANEXO I. GRUPOS DE TRABAJO Y EXPERTOS DE LA COMISIÓN EUROPEA EN LOS QUE HA PARTICIPADO LA SGGSA EN 2023

Grupos de Trabajo o de Expertos de la Comisión Europea en 2023	Número de reuniones
Grupo de Expertos sobre contaminantes agrícolas	4
Grupo de Expertos sobre contaminantes industriales y medioambientales	4
Grupo de Expertos sobre contaminantes orgánicos persistentes	2
Grupo de Expertos sobre aditivos alimentarios	6
Grupo de Expertos sobre aromas alimentarios	3
Grupo de Expertos sobre enzimas alimentarias	3
Grupo de Expertos sobre materiales en contacto con alimentos	5
Grupo de Expertos sobre controles oficiales de productos de origen animal	5
Grupo de Expertos de Moluscos Bivalvos	2
Grupo de Expertos sobre legislación alimentaria general y sostenibilidad de los sistemas alimentarios	2
Plataforma de la UE sobre pérdidas y desperdicio de alimentos	3
Grupo de Expertos sobre criterios microbiológicos	1
Centro de Referencia de la UE para el bienestar de rumiantes y equinos	1
Centro de Referencia de la UE para el bienestar del porcino	1
Grupo de Expertos sobre legislación alimentaria general y sistemas alimentarios sostenibles	2
Grupo de Expertos sobre Nuevos alimentos	7
Grupo de expertos nanomateriales en alimentos	2
Grupo de expertos de declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos	1
Grupo de expertos R (UE) 1169/2011 sobre información alimentaria al consumidor	2
Grupo de trabajo HoA sobre especies botánicas empleadas en complementos alimenticios	4
Grupo de expertos sobre complementos alimenticios y alimentos enriquecidos	2
Taskforce para el establecimiento de niveles máximos de vitaminas y minerales, complementos alimenticios y alimentos enriquecidos	5
Grupo de trabajo de expertos sobre "New Genomic Techniques"	0
Comité de Dirección de NutriScore	
Secciones del Comité Permanente de Plantas, Animales y Piensos (SCoPAFF) en las que ha participado la AESAN en 2023	
Comité Permanente de Plantas, Animales, Alimentos y Piensos, sección residuos de plaguicidas	4
Comité Permanente de Plantas, Animales, Alimentos y Piensos, sección nuevos alimentos y seguridad toxicológica de la cadena alimentaria	5
Comité Permanente de Plantas, Animales, Alimentos y Piensos, sección de seguridad biológica de la cadena alimentaria	3
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. RESULTADOS OBTENIDOS EN 2022 SOBRE AGENTES ZOONÓTICOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE VIGILANCIA DE ZOONOSIS Y AGENTES ZOONÓTICOS

Agente zoonótico	Nº de unidades analizadas	Nº de unidades positivas	% Positivos
Listeria monocytogenes	17.445	118	0,68 %
Salmonella spp	33.974	907	2,67 %
Campylobacter spp	14.842	6.407	43,17 %
Yersinia spp	169	4	2,37 %
Brucella spp	5	0	0 %
E. coli STEC	1.175	5	0,43 %
Trichinella spp	55.566.858	645	0 %
Echinococcus spp	51.928.170	59.681	0,11 %
Mycobacterium spp	97.651.124	12.599	0,01 %
Cysticercus spp	50.443.447	184.525	0,37 %
Histamina	2.121	27	1,27 %
Enterotoxinas Estafilocócicas	777	2	0,26 %
Cronobacter spp	406	0	0 %

ANEXO III. MUESTRAS ANALIZADAS PARA LAS DIFERENTES ESPECIES O CATEGORÍAS DE ALIMENTOS DENTRO DEL PLAN NACIONAL DE INVESTIGACIÓN DE RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS

	Nº total de muestras analizadas	% respecto del total de muestras	Nº de muestras no conformes	% de no conformidad respecto al total de muestras	% de no conformidad respecto al nº de muestras analizadas por especie
Acuícola	541	1,08 %	1	0 %	0,18 %
Avícola	8.083	16,09 %	8	0,02 %	0,09 %
Bovinos	10.081	20,07 %	20	0,04 %	0,19 %
Caza de cría	5	0,01 %	0	0 %	0 %
Caza silvestre	104	0,21 %	10	0,02 %	9,60 %
Cunícola	268	0,53 %	1	0 %	0,37 %
Equino	103	0,21 %	6	0,01 %	5,82 %
Huevos	849	1,69 %	7	0,01 %	0,82 %
Leche	831	1,65 %	0	0 %	0 %
Miel	179	0,36 %	1	0 %	0,55 %
Ovino/Caprino	1.742	3,47 %	3	0,01 %	0,17 %
Porcino	27.448	54,64 %	17	0,03 %	0,06 %
Total	**50.234**	**100,00 %**	**74**	**0,15 %**	**0,14 %**

ANEXO IV. MUESTRAS REGOCIDAS DENTRO DEL PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Matriz	Número total de muestras	Número total de resultados	Muestras conformes	Muestras con residuos >LMR	% NC del total de muestras analizadas
Productos de origen animal	152	11.940	149	3	1,97 %
Alimentos para bebés	26	3.162	26	0	0 %
Cereales	117	20.043	117	0	0 %
Frutas y otras hortalizas	1.448	257.195	1.438	10	0,69 %
Total	**1.743**	**292.340**	**1.730**	**13**	**0,75 %**

ANEXO V. ORGANIZACIÓN DE ENSAYOS DE INTERCOMPARACIÓN

El CNA ha organizado 7 ensayos de intercomparación en el año 2023, 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
MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA					
Detección de triquina	Carne	Método de digestión enzimática	Junio	31	90,30 %
Detección de Anisakis	Pescado	Método de digestión enzimática	Junio	6	83,30 %
Escherichia coli	Moluscos bivalvos	Recuento de E. coli por NMP según Norma ISO 16649-3:2015	Julio	21	95 %
Listeria monocytogenes	Queso de pasta blanda	Detección de Listeria monocytogenes por Norma ISO 11290-1:2017	Octubre	38	100 %
Detección de toxina estafilocócica	Quiche	Detección enterotoxinas estafilocócicas	Julio	13	100 %
		Norma ISO 19020			
TOXINAS Y CONTAMINANTES DEL PROCESADO					
Acrilamida	Patatas fritas	Cada laboratorio con el método de su elección	Julio	10	90 % en una muestra y 80 % en la otra
Deoxinivalenol y zearalenona	Harina de trigo	Cada laboratorio con el método de su elección	Septiembre	11	100 %

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

El CNA ha participado en un total de 29 ensayos de intercomparación organizados por los Laboratorios de Referencia de la Unión Europea en el año 2023

ANALITO	MATRICES	MÉTODO
Recuento de Campylobacter spp. (Swedish Veterinary Agency, SVA)	Piel de pollo	ISO 10272-2
Detección de Salmonella spp. (RIVM)	Semillas de lino	ISO 6579-1
Detección y recuento de L. monocytogenes (ANSES)	Producto lácteo	ISO 11290-1 e ISO 11290-2
Detección de Norovirus y virus de la Hepatitis A (Livsmedelsverket)	Frambuesas	ISO 15216-2
Detección de E. coli STEC (ISS)	Brotes	ISO/TS 13136
Tipificación de E. coli STEC (ISS)	Cepas E.coli	ISO/TS 13136
Aislamiento de E. coli productora de ESBL, betalactamasas AmpC y Carbapenemasas (DTU)	Carne picada de bovino	"Isolation of ESBL-, AmpC- and Carbapenemase-producing E. coli from fresh meat". Protocolo del LR-UE para las resistencias a los antimicrobianos.
Recuento de E. coli por NMP (ISS)	Cepas liofilizadas	Norma ISO 16649-3
Detección y cuantificación de Norovirus y virus de la Hepatitis A (Livsmedelsverket)	Ostras	ISO 15216-2 e ISO 15216-1
Detección de enterotoxinas estafilocócicas (ANSES)	Leche y Quiche	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 molecular (ISS)	Larvas de Trichinella	PCR multiplex
Aislamiento de E. coli productor de ESBL/ AmpC/ Carbapenemasas(LR-UE Resistencias antimicrobianas: DTU Food)	Carne de bovino	"Isolation of ESBL-, AmpC- and Carbapenemase-producing E. coli from fresh meat". LR-UE
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

ANALITO	MATRICES	MÉTODO
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
Acrilamida	Cacao	HPLC-MSMS
Aflatoxinas y ocratoxina A	Cacao	HPLC-FLD
Alcaloides del opio	Semillas de amapola y productos de panadería	HPLC-MSMS
Furano, 2-metilfurano y 3-metilfurano	Producto salado a base de cereales	GC-MS
2-MCPD, 3-MCPD y ésteres de ácidos grasos de 2-MCPD, 3-MCPD y glicidol	Galletas infantiles	GC-MS
Cloranfenicol (ANSES)	Tripas	LC-MS/MS
Gestágenos	Grasa perirrenal bovino y porcino	LC-MS/MS
Plaguicidas (EURL-SRM)	Miel	GC-MS/MS y LC-MS/MS
Plaguicidas (EURL-AO)	Miel	GC-MS/MS y LC-MS/MS
Determinación de OMG (EURL-GMFF-CT 01/2023)	Pop corn	PCR en tiempo real
	Soybean	
Determinación de OMG (EURL-GMFF-CT 02/2023)	Sheep feed	PCR en tiempo real
	Maize pasta	
Determinación de melamina y formaldehído en artículos de cocina de bambú/melamina en leche (FCM-23/01, JRC-EURL-FCM)	Artículos de cocina (fabricados de bambú/ melamina)	
Simulante B (ácido acético 3 %)	Espectrofotometría UV/Vis y LC-MS/MS	
Determinación de estireno en leche (FCM-23/02, JRC-EURL-FCM)	Leche	GC-HS-MS-MS

ANEXO VII. 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 2023 se han realizado un total de **24** validaciones de métodos de análisis:

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS			
MÉTODO	ANALITO	MATRIZ	OBJETO DE LA VALIDACIÓN
Método multirresiduos para la determinación de plaguicidas en grasas animales por Cromatografía Gaseosa (GC)	Fosmet, Piridabén y Piriproxifén.	Manteca de cerdo	Validación Completa por bajada de LD
Método multirresiduos para la determinación de residuos de plaguicidas en aceites vegetales por cromatografía gaseosa y cromatografía líquida con detector de masas	Ciflutrina, Epoxiconazol, Fosmet y Piriproxifén.	Aceite de oliva	Validación Completa por bajada de LD
Método para la determinación de residuos de plaguicidas en alimentos de origen animal por cromatografía	Fosmet	Pollo, Panga, Huevo, Leche, Miel, Nata	Validación Completa por bajada de LD
Método multirresiduos para la determinación de residuos de plaguicidas en aguacate y aceituna por cromatografía	Ciflutrina, Epoxiconazol, Fosmet, Piriproxifén y Propoxur.	Aguacate	Validación Completa por bajada de LD
RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS			
MÉTODO	ANALITO	MATRIZ	OBJETO DE LA VALIDACIÓN
Confirmación cuantitativo LC-MS/MS	Beta-agonistas (21 analitos)	Orina de bovino y porcino	Validación completa según REG 2021/808
Confirmación cuantitativo LC-MS/MS	Quinolonas (10 analitos)	Músculo de bovino, ovino y caprino	Validación completa según REG 2021/808

TOXINAS Y CONTAMINANTES DEL PROCESADO			
MÉTODO	ANALITO	MATRIZ	OBJETO DE LA VALIDACIÓN
HPLC-FLD	Zearalenona	Harina de trigo	Ampliación LEBA
HPLC-FLD	Aflatoxinas	Maiz	Ampliación LEBA
CG-EM	Furano y metilfuranos	Alimentos a base de cereales	Validación completa
MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS			
MÉTODO	ANALITO	MATRIZ	OBJETO DE LA VALIDACIÓN
LC-MS/MS	Melamina	Simulante B de alimentos	Verificación/Validación del método
BIOTECNOLOGÍA			
MÉTODO	ANALITO	MATRIZ	OBJETO DE LA VALIDACIÓN
PCR tiempo real	Cuantificación de soja CV127	Alimentos	Validación completa y ampliación de la LEBA
PCR tiempo real	Determinación de soja CV127	Alimentos	Validación completa y ampliación de la LEBA
PCR tiempo real	Determinación de maíz MON87403	Alimentos	Validación completa y ampliación de la LEBA
PCR tiempo real	Determinación de maíz 3272	Alimentos	Validación completa y ampliación de la LEBA
MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA			
MÉTODO	ANALITO	MATRIZ	OBJETO DE LA VALIDACIÓN
Detección por RT-PCR en tiempo real (ISO 15216-2)	Norovirus y virus de la Hepatitis A	Mejillones	Verificación del método para acreditación
Detección por RT-PCR en tiempo real (ISO 15216-2)	Norovirus y virus de la Hepatitis A	Ostras	Verificación del método para acreditación