

**PLAN DE ACTIVIDADES AÑO 2011**

**AGENCIA ESPAÑOLA  
DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN  
(AESAN)**

## INTRODUCCIÓN

Durante este año 2011 se va a cumplir el décimo aniversario de la creación de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. La Agencia tiene, tal y como establece el artículo 2.1. de la Ley 11/2001, el objetivo general de promover la seguridad alimentaria y la nutrición, como aspecto fundamental de la salud pública, y de ofrecer garantías e información objetiva a los consumidores y agentes económicos del sector agroalimentario. 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. Por Ley 44/2006, de 29 de diciembre, de mejora de la protección de los consumidores y usuarios, se ampliaron los objetivos de la Agencia, incorporando plenamente la Nutrición a sus actividades, entre las que destacan las planificación, coordinación y desarrollo de 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.

Durante estos diez años, la AESAN se ha consolidado en sus actuaciones como ente de integración de los necesarios elementos de intersectorialidad e interterritorialidad que, de acuerdo con el marco competencial vigente en España, son necesarios para propiciar una gestión eficaz de la seguridad alimentaria. De esta forma en la AESAN se integran todos los elementos que promueven la seguridad de los productos y procesos alimentarios y, consecuentemente, se articulan en un mismo organismo los distintos instrumentos de la seguridad alimentaria. Todo esto se consigue gracias a un diseño de la Agencia enfocado a integrar en sus órganos de dirección y consultivos a todas las administraciones competentes en la materia junto con los operadores económicos, consumidores y otros actores con importante papel dentro de la cadena alimentaria. En el Consejo de Dirección de la AESAN, que junto con la Presidencia y la Dirección Ejecutiva le corresponde la superior dirección de la Agencia, se integran los distintos Departamentos Ministeriales con competencias en esta materia, siendo el vicepresidente del mismo un representante del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. Además, se integran representantes de todas las administraciones públicas, en el caso de las CCAA los representantes nombrados por el Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud y por la Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural, así como representantes de las entidades

locales, las organizaciones económicas y el Consejo de Consumidores y Usuarios.

La Agencia cuenta, además, con tres órganos de asesoramiento y coordinación. La Comisión Institucional encargada de establecer los mecanismos eficaces de coordinación y cooperación entre las administraciones públicas con competencias en materia de seguridad alimentaria; el Consejo Consultivo, que es el órgano de participación activa de la sociedad en el que se integran las organizaciones sociales, económicas y colegiales; y el Comité Científico.

Las actividades que viene desarrollando la AESAN los últimos tres años están encuadradas dentro de la Estrategia de Seguridad Alimentaria 2008-2012, la cual se articula dentro de tres grandes ejes estratégicos:

- 1.- Mejorar la coordinación de la política de seguridad alimentaria española con la política comunitaria. Más concretamente, cabe destacar el refuerzo de la colaboración con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, siglas en inglés), el refuerzo de la colaboración con la Oficina Alimentaria y Veterinaria (Comisión Europea) y de la coordinación de su actividad inspectora y el impulso de la participación de las CCAA en el proceso de adopción de la postura de España en las cuestiones a debatir en el seno de los órganos de la UE.
- 2.- Impulsar la actuación coordinada de la Administración General del Estado. Dentro de esta línea se incluye aprobar una Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición que incorpore los importantes desarrollos recientes que han tenido lugar en la UE, reforzando la coordinación entre los Departamentos de las competencias propias de la AGE, contando con la participación en su elaboración de las CCAA. Además, en esta línea se incluyen: el desarrollo de procedimientos de colaboración entre las autoridades aduaneras; la mejora de controles de seguridad alimentaria de los productos y del etiquetado de alimentos; incrementar y difundir el conocimiento en seguridad alimentaria y la prevención de riesgos biológicos, químicos y nutricionales de la alimentación.
- 3.- Reforzar la coordinación entre la Administración General del Estado, las Comunidades Autónomas y la Administración Local. En este ámbito de actuación se incluye: promover la participación de las Corporaciones Locales en los órganos colegiados de seguridad alimentaria de la AESAN;

promover la implicación de sectores y asociaciones de la producción primaria, industria alimentaria, distribuidores y restauración; el desarrollo de campañas de información a los consumidores; el fomento en los medios de comunicación del tratamiento responsable de las noticias en materia de seguridad alimentaria; incidir en las actividades de formación; reforzar con un enfoque transversal la relación entre las políticas públicas de seguridad alimentaria y la Estrategia NAOS.

El Plan de Actividades de este año 2011 se encuadra dentro de estas líneas estratégicas de orientación general y se especifican dentro de las actividades que la AESAN debe desarrollar según se definen en su normativa fundacional, la Ley 11/2001, en cuyo artículo 2 se describen sus objetivos específicos. Dentro de cada uno de estos objetivos se desglosan a continuación las actividades que la Agencia planea desarrollar este año.

## **1. PROPICIAR LA COLABORACIÓN Y COORDINACIÓN DE LAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS COMPETENTES EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN: UE, CCAA Y OTRAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS.**

### **1.1. UNIÓN EUROPEA.**

- **Avanzar en la regulación de la adición de otras sustancias distintas de vitaminas y minerales a los complementos alimenticios.** La Directiva 2002/46/CE, relativa a la aproximación de las legislaciones de los EEMM en materia de complementos alimenticios, establece que estos productos pueden consistir en fuentes concentradas de nutrientes o de otras sustancias que tengan un efecto nutricional o fisiológico. No obstante, solo establece normas armonizadas en caso del empleo de vitaminas y minerales. La Comisión, a pesar de las reiteradas peticiones realizadas por la mayoría de EEMM, y el considerable aumento de complementos alimenticios compuestos por “otras sustancias” en el mercado, ha informado en varias ocasiones que no ve necesaria la armonización del empleo de las mismas en complementos alimenticios a nivel europeo. Ante este hecho, varios EEMM han reaccionado elaborando normas nacionales en las que se regula la adición de estas otras sustancias. España impulsa también esta corriente con el objeto de mejorar el nivel de protección de sus consumidores y crear normas claras para los operadores comerciales y las autoridades de control.
- **Nuevas actividades a desarrollar en el marco de la iniciativa europea de “Better Training for Safer Food” (Mejor formación para una alimentación más segura),** debido a la implantación del sistema de enseñanza e-learning (formación a distancia), impuesto por la Comisión Europea.
- **Participación en el programa comunitario de seguimiento coordinado de la prevalencia de Listeria monocytogenes en determinados alimentos listos para consumo humano.**

- **Facilitar el seguimiento y promover la participación de expertos de las CC.AA. en los grupos de la Comisión y de EFSA.**

## **1.2. COMUNIDADES AUTÓNOMAS.**

- **Jornada sobre registros oficiales relacionados con la seguridad alimentaria.** La legislación sobre alimentos en la Unión Europea contiene disposiciones relativas al registro, o la autorización, por la autoridad competente de empresas alimentarias estableciendo que deben ponerse en marcha procedimientos para garantizar que el registro y la autorización de estas empresas se lleven a cabo de manera eficaz y transparente. El registro es necesario para la realización de los controles oficiales y si se dispone de esta información a partir de otras fuentes, como por ejemplo el registro con fines medioambientales o zoonosanitarios, o con otros fines administrativos, también podrá utilizarse esta información a efectos de higiene alimentaria. Estas consideraciones tienen su reflejo, a nivel nacional, en el proyecto de Real Decreto sobre el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos donde se indica que el Registro estará conectado y se coordinará con los restantes registros existentes de empresas y productos implicados en la cadena alimentaria con objeto de buscar la unidad de datos, economía de actuaciones y eficacia administrativa. La jornada pretende poner de manifiesto la situación actual de los distintos registros relacionados con la seguridad alimentaria y debatir sobre los cauces más adecuados para la coordinación de estos registros y la optimización de los recursos administrativos y sectoriales.
- **Jornada sobre alegaciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.** El Reglamento (CE) nº 1924/2006, continúa siendo objeto de desarrollo a nivel europeo con constantes revisiones y ampliaciones de plazos. El conocimiento de estos cambios es necesario para su correcta aplicación por los órganos de control, encargados de comprobar el adecuado cumplimiento de esta legislación en los productos alimenticios puestos a disposición del consumidor final. La complejidad del Reglamento, junto con el hecho anterior, hace necesaria la celebración de una reunión entre la AESAN y las CCAA, donde se pongan sobre la mesa los avances realizados en la aplicación y desarrollo de la citada norma y las

posibles dudas ó problemas a los que se enfrentan los órganos de control.

- **Jornada sobre materiales en contacto con los alimentos.** Actualmente la industria de los materiales en contacto con los alimentos (MCA) está en continua innovación en cuanto al estudio de nuevos materiales destinados para este fin, como pueden ser los nuevos plásticos, los materiales activos e inteligentes, etc., que redundan en la mejora de la conservación del alimento envasado; pero, también obliga a regular aspectos necesarios para garantizar la seguridad alimentaria. La legislación actual es muy extensa y ha sufrido un importante desarrollo en los últimos cinco años, por lo que se encuentra justificada la realización de una jornada específica que contribuya a mejorar el conocimiento de esta materia. Esta jornada estará destinada a responsables del control oficial de las CC.AA., Administración General del Estado (Sanidad Exterior), fabricantes, industria alimentaria y consumidores.
- **Jornada de modernización de la inspección de la carne en mataderos.** En el informe de la Comisión al Consejo y al Parlamento, en relación con la experiencia adquirida en la aplicación de los Reglamentos de Higiene destaca, como aspecto a tener en cuenta en el futuro, el desarrollo de los sistemas de inspección de la carne basados en el riesgo. Se ha solicitado a la EFSA un informe en relación con los riesgos de salud pública que deben ser cubiertos por la inspección, esperándose el primer dictamen en relación con la especie porcina para junio de 2011. De manera paralela, se está trabajando en foros internacionales en las bases de la modernización de la inspección de la carne. Por ello, con el fin de coordinar el debate a nivel nacional, se propone celebrar unas jornadas organizadas por la AESAN, en el segundo semestre de 2011, en la que participen todas las partes implicadas y así poder obtener conclusiones sobre el futuro enfoque de la modernización de la inspección de la carne en mataderos a nivel nacional.
- **Revisión de guías de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del APPCC.** Se va a proceder a la revisión, en colaboración con los sectores implicados, de las guías de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los

principios del APPCC elaboradas con anterioridad a la aplicación de los reglamentos de higiene comunitarios. Esta revisión se realizará de acuerdo con el procedimiento acordado con las comunidades autónomas, aprobado en la Comisión Institucional de la AESAN, de modo que se garantice que las guías nacionales cumplen con los requisitos establecidos en los citados reglamentos.

- **Continuación de la revisión de las reglamentaciones técnico-sanitarias.** Se continuará la revisión de las reglamentaciones técnico-sanitarias iniciada en 2010, con el estudio del tercer bloque relativo a los productos alimenticios de origen no animal.
- **Realización de un simulacro de crisis alimentaria.** Al igual que el RASFF lo llevó a cabo recientemente, la AESAN considera necesario para garantizar un nivel de respuesta óptima a una posible crisis alimentaria realizar un simulacro de crisis con la participación de todos los agentes implicados.
- **Red Española de Laboratorios de Seguridad Alimentaria (RELSA).** Desarrollo y puesta a punto de una aplicación de gestión de la red. Trabajo en la misma para una implantación global de la Acreditación de Laboratorios, mediante la transferencia, por parte del CNA de las nuevas técnicas acreditadas y mediante la realización de cursos específicos de intercambio técnico-analítico, de acuerdo con las necesidades de la Red de Control Oficial de Alimentos.

### 1.3. OTRAS ADMINISTRACIONES.

- **Realización de una jornada conjunta entre AESAN, MARM, MSPSI, CC.AA. y Administración Local, sobre el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria.**

## **2. 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, DE LA PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD.**

**2.1. Organización de la V Convención NAOS.** Desde el año 2007 se celebra la Convención NAOS, que constituye un foro de primer nivel en



el que participan expertos de reconocido prestigio que dotan de un alto nivel a los contenidos programados. La convención actúa, asimismo, como un punto de encuentro idóneo entre profesionales procedentes de diferentes ámbitos laborales y territoriales y de todos los sectores involucrados en la promoción de hábitos saludables.

**2.2. Estudio epidemiológico para determinar la prevalencia de obesidad infantil.** La antigüedad de los datos del estudio en Kid hace necesario un estudio epidemiológico para conocer la situación real de la obesidad. Al mismo tiempo, se pretende incluir este estudio en el proyecto de la Organización Mundial de la Salud “European Childhood Obesity Surveillance Initiative (COSI)” lo que permitirá comparar la prevalencia española con la de otros países europeos ya que todos los estudios integrados en él utilizarán la misma metodología. Este estudio, iniciado en el otoño de 2010, estará concluido durante el año 2011.

**2.3. Desarrollo de nuevos programas de intervención en el ámbito escolar.** El ámbito escolar sigue siendo un objetivo prioritario para el fomento de hábitos alimentarios adecuados, por lo tanto, una vez se tenga la evaluación final del Programa PERSEO se pondrán en marcha, en el año 2011, nuevas actuaciones con las recomendaciones de la citada evaluación.

**2.4. Desarrollo del Plan de Reducción del Consumo de Sal.**

- **Celebración de una reunión en la AESAN de la Red Europea sobre políticas de reducción del consumo de sal.** Esta red de expertos, impulsada por la Oficina Regional Europea de la OMS, está constituida por representantes de los organismos públicos que están desarrollando programas de reducción del consumo de sal y por expertos en la materia procedentes de diversos ámbitos laborales.
- **Establecer las condiciones de uso de una marca de calidad/logotipo que potencie la reducción del contenido de sal en los alimentos.** Para impulsar la reducción del contenido de sal en los alimentos se pretende constituir una marca de calidad que reconozca aquellos productos en los que se ha disminuido el contenido de sal de manera significativa y según las condiciones que

para ello establece el reglamento de declaraciones nutricionales y de salud.

- **Diseñar una página web para el Plan de reducción del contenido en sal.** Elaborar una herramienta de información y divulgación para el ciudadano donde difundir y recoger estudios y publicaciones sobre la relación entre sal y salud y las acciones desarrolladas para reducir su consumo en la población.
- **Trabajar conjuntamente con el sector de la restauración dentro del plan de reducción de sal.**

**2.5. Iniciar actuaciones de reformulación del contenido de grasas y azúcares en alimentos.** La reformulación de determinados grupos de alimentos es una de las principales líneas de trabajo dentro de la Estrategia NAOS que pretende que los ciudadanos dispongan de una oferta alimentaria con menor contenido energético, lograda a través de una reducción progresiva en el contenido de grasas y azúcares.

**2.6. Presentación de los resultados y evaluación del Proyecto Food.** En el año 2011 finaliza este proyecto europeo, desarrollado por un consorcio público-privado de 14 organizaciones de varios países europeos y financiado con fondos de la UE, dirigido a mejorar la calidad nutricional de los menús del mediodía ofrecidos por los restaurantes adheridos al programa y por medio de la formación de los trabajadores en temas de nutrición con el fin de conseguir consumidores bien informados que demanden ofertas saludables de alimentación durante los días laborales.

**2.7. Realización de campañas divulgativas sobre hábitos alimenticios saludables.**

**2.8. Desarrollo de un Observatorio de la Comunicación relacionado con la seguridad alimentaria.** Desde el observatorio se realizaría un análisis del tratamiento de la seguridad alimentaria por parte de los medios de comunicación, con el fin de poder conocer cómo se transmite este tipo de informaciones a la población y poder diseñar estrategias de comunicación adecuadas.

### **3. FAVORECER LA COLABORACIÓN ENTRE LAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS Y LOS DISTINTOS SECTORES INTERESADOS INCLUIDAS LAS ASOCIACIONES DE CONSUMIDORES Y USUARIOS, EL SECTOR PRODUCTIVO Y OTROS AGENTES IMPLICADOS.**

#### **3.1. Organización de distintas jornadas encaminadas a incrementar la comunicación con los distintos agentes implicados.**

- **Jornada con asociaciones de consumidores. Presentación del nuevo apartado en la web del “Rincón del Consumidor”.** La creación de este espacio, en el que se ha venido trabajando durante el año 2010, con el Consejo de Consumidores y Usuarios. Después de las primeras sesiones de trabajo se ha decidido constituir un grupo específico de comunicación, integrado por representantes elegidos por las Asociaciones de Consumidores conjuntamente con representantes de la AESAN que, sin duda, va a facilitar las posibilidades de colaboración. Se trata de facilitar el acceso a la información más demandada por las asociaciones de consumidores en un punto de encuentro específico.
- **Jornadas con los medios de comunicación.** Jornadas para dar a conocer, de forma monográfica, temas específicos relacionados con la seguridad alimentaria y la nutrición, con el fin de que los medios de comunicación amplíen su área de conocimiento y ello les facilite el tratamiento de las noticias relacionadas con estos campos con mayor rigor científico. El formato de este tipo de jornada siempre será utilizando metodología participativa.
- **Jornadas con los operadores económicos.** Jornadas sobre temas relevantes relacionados con la seguridad alimentaria y la nutrición con el fin de que los operadores puedan ampliar conocimientos. El formato de este tipo de Jornada siempre será utilizando metodología participativa.

#### **3.2. Nuevos convenios de colaboración:** cadenas hoteleras, entidades deportivas, colegios profesionales, sociedades científicas.

#### **3.3. Reedición y edición de nuevas publicaciones AESAN.**

**3.4. Medios Sociales y Estrategias de Comunicación: Las Redes Sociales. Estudio sobre Vías de Participación.** A la vista de los datos estadísticos de utilización de estos nuevos espacios de comunicación, consideramos importante el que la AESAN esté presente en las redes sociales con el fin de abrir nuevas vías de contacto y poder así llegar a un público joven facilitando conocimientos que impulsen cambios de comportamientos y actitudes hacia hábitos saludables, fomentando el consumo de dietas equilibradas. Debemos intentar abordar el problema de la obesidad y el sobrepeso desde una perspectiva multidisciplinar utilizando todos los recursos disponibles, de ahí que la participación en redes sociales constituya un desafío a valorar. Ante este planteamiento debemos diseñar estrategias de participación para conseguir ser más mediáticos y relevantes para desarrollar campañas concretas.

**4. ACTUAR COMO REFERENTE NACIONAL EN LA EVALUACIÓN DE RIESGOS ALIMENTARIOS Y EN LA GESTIÓN Y COMUNICACIÓN DE AQUELLOS, ESPECIALMENTE EN LAS SITUACIONES DE CRISIS O EMERGENCIAS.**

**4.1. Explotación de la encuesta nacional de ingesta dietética española.**

- Base de datos española de composición de alimentos (BEDCA).
- Estudios de dieta total comenzando con la valoración a la exposición da metales pesados.

**4.2. Impulsar la participación de grupos de investigación españoles en las actividades, proyectos y contratos de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). Jornada de presentación de las actividades de la EFSA a las CCAA y al entorno científico.**

**4.3. Traslado del Laboratorio Europeo de Biotoxinas Marinas de Vigo a su nueva sede (CITEXVI, Universidad de Vigo).**

**4.4. Realización de un curso sobre metodología de evaluación de riesgos.**

## 5. OTROS.

- **Celebración del décimo aniversario de creación de la AESAN.**  
Actos conmemorativos que servirán para promocionar la seguridad alimentaria y la nutrición con motivo de este aniversario.
- **Tercer Curso de Seguridad Alimentaria y Nutrición dentro de los Cursos de Verano de la Fundación Complutense.**
- **Mejora de la página web:** Finalización del proceso de traducción al inglés, mejorar diseño y organización de contenidos de cada unidad, ampliar información en la web del CNA.
- **Elaboración del plan estratégico CNA 2011-2015, para abordar los nuevos aspectos de la seguridad alimentaria.**
- **Puesta a punto** de nuevas técnicas y ampliación del alcance de acreditación en las áreas de: toxinas, materiales en contacto con alimentos, microbiología, plaguicidas, residuos de antibióticos, organismos modificados genéticamente, alérgenos y alimentos irradiados.