

agencia española
de seguridad alimentaria
memoria 2003



Memoria 2003

Agencia Española de Seguridad Alimentaria

Madrid 2004

memoria 2003



agencia española de seguridad alimentaria

Más seguridad

Hacer memoria nos lleva a un ejercicio de recuerdo, de repaso de lo que más nos ha dejado huella y de los que han contribuido a que así fuera.

Para hacer esta segunda Memoria de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria hemos querido, sin embargo, ser más sistemáticos, estructurar de forma precisa las grandes líneas de actuación en las que nos hemos movido.

De alguna manera, en este segundo año hemos ya acuñado lo que será un estilo de hacer, una filosofía en la que todos queremos vernos reflejados: transparencia, acceso y colaboración con los que tienen algo que decir y mucho que hacer en seguridad alimentaria, una gestión ágil y abierta, utilización de nuestro mandato para ofrecer plataformas de discusión sobre inocuidad de los alimentos, acercamiento a los ámbitos internacionales, ganarnos poco a poco la credibilidad profesional a través de nuestras actuaciones... y buscar constantemente la mejor eficacia de actuación.

Los grandes bloques en los que presentamos, a veces de forma muy prolija, nuestras áreas de actuación, los hemos resumido, con la dificultad que conlleva el cortar, en cuatro: "Mas control, mas seguridad", "Mas información", "Alimentación saludable", "Mejor gestión, mejor protección".

En grandes líneas, hemos intentado recoger actividades más destacadas, que se concentran en definitiva en estos cuatro objetivos. Se han hecho grandes avances en el área internacional, recibiendo en la agencia visitas de agencias similares a la nuestra de distintos países, las cuales nos han dado informaciones muy positivas con las que hemos intentado quedarnos y los representantes de la Agencia han participado en cuantos foros nuestra presencia fue requerida. Hemos, asimismo, intensificado nuestra colaboración con Organismos Internacionales.

Aunque la gestión de la Red de Alertas ha sido intensa y ha requerido un gran esfuerzo por parte de todos –los responsables en las Comunidades Autónomas bien lo saben– ninguna crisis debilitó la credibilidad de la seguridad de los alimentos y su gestión rápida y eficaz dio como resultado una mayor calidad para los mismos.

Hoy el consumidor, los distintos sectores y los profesionales reciben de forma más regular informaciones útiles, actualizadas y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria es ya un referente importante.

Mucho se ha trabajado en normativa, en legislación que nos permite más seguridad. Se apuesta cada vez más por el autocontrol, pero se combina con rigurosos y coordinados planes de control oficial.

Hemos tenido retos nuevos de evaluación de riesgos y nuestro prestigioso Comité Científico se estrenó con acierto.

Los distintos grupos de trabajo han adquirido dinámicas de actuación muy eficaces y los órganos de gestión de la Agencia –Comisión Institucional, Comité de Dirección, Consejo Consultivo– han trabajado a pleno rendimiento, dándole forma a la manera de hacer de la agencia que estamos, entre todos, desarrollando.

El equipo se ha consolidado y responde a las muy numerosas exigencias de forma profesional y dedicándole muchas más horas de las que seguramente quisiéramos.

Este es un pequeño resumen de lo que entre todos hemos hecho para afianzar algo cuya gestión, promoción y alcance es irreversible: la seguridad de los alimentos que consumimos.

El año que viene más... y mejor.

María Neira González
Presidenta

creación de la AESA



www.aesa.msc.es

Creación de la AESA

El organismo al que la Administración General del Estado ha dado la responsabilidad de proteger a la población española de los riesgos alimentarios es la Agencia Española de Seguridad Alimentaria. La Ley 11/2001 de 5 julio (BOE nº 161, de 6 de julio) crea la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESA). Se trata de un Organismo Autónomo, de acuerdo con lo previsto en los artículos 41, 43, 61 y 62 de la Ley 6/1997, de Organización y Funcionamiento de la Administración General del Estado, con personalidad jurídico-pública diferenciada y plena capacidad de obrar, que se regirá por dicha Ley y demás disposiciones de aplicación. Dicho Organismo se adscribe al Ministerio de Sanidad y Consumo, al que corresponde su dirección estratégica y la evaluación y control de los resultados de su actividad. Posteriormente se publica Real Decreto 709/2002, de 19 de julio, por el que se aprueba el Estatuto de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (BOE núm. 178, de 26 de julio de 2002).

Objetivo

El artículo 2 de la Ley 11/2001 de 5 de julio, por la que se crea la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, establece que su objetivo es "promover la seguridad alimentaria como aspecto fundamental de la Salud Pública y ofrecer garantías e información objetiva a los consumidores y agentes económicos del sector agroalimentario español, desde el ámbito de actuaciones de las competencias de la Administración General del Estado y con la cooperación de las demás administraciones públicas y sectores interesados".

Primacía del consumidor. La AESA quiere situar al consumidor en el centro de las decisiones, reconociendo otros intereses legítimos buscando siempre la máxima implicación de todos los agentes con responsabilidad en la seguridad alimentaria.

“La Administración General del Estado ha dado la responsabilidad de proteger a la población española de los riesgos alimentarios a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria”



Delante, de izquierda a derecha. José Juan Sánchez Sanz, Subdirector del CNA; José Ignacio Arranz Recio, Director Ejecutivo; María Luz Carretero Baeza, Subdirectora Gral. de Coordinación Científica; María Neira González, Presidenta; Rafael Fernández Sedano, Secretario Gral.
Detrás, de izquierda a derecha: Juan Manuel Ballesteros Arribas, Jefe de Gabinete; Óscar Hernández Prado, Subdirector Gral. de Gestión de Riesgos Alimentarios; Micaela García Tejedor, Subdirectora Gral. de Coordinación de Alertas Alimentarias y Programación de Control Oficial; Héctor Alonso, Jefe de Comunicación; Fernando Tovar, Director del CNA.



AESA.
Tu seguridad
alimentaria,
lo primero.

www.msc.es/aesa



Conseguir la credibilidad como expertos y la excelencia de la organización en las materias relacionadas con la seguridad alimentaria.

Alcanzar el reconocimiento internacional con la implantación de una política de análisis de riesgos que garantice la credibilidad, independencia y transparencia de las actuaciones de la Agencia.

Disponer de una plantilla multidisciplinaria de profesionales del máximo nivel de competencia, que trabajen en equipo.

Toma de decisiones basada en la evidencia científica más fundamentada, rápida, flexible y en colaboración con las entidades científicas, bajo normativas, criterios y sistemas de aseguramiento de la calidad.

Independencia en su toma de decisiones, adquiriendo la salud pública la máxima prioridad.

Transparencia, sometida a control público, con participación activa de los ciudadanos, instituciones y sectores productivos, mediante información y publicidad precisa y actualizada.

Coordinación y colaboración interinstitucional en la búsqueda de la mayor eficiencia y eficacia de las actuaciones.

Del campo a la mesa. Las acciones de seguridad ali-

mentaria deberán tener una visión global del sector alimentario desde el producción primaria al consumidor.

La trazabilidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria es un elemento fundamental en la seguridad alimentaria.

La responsabilidad de la inocuidad de los alimentos recae en los agentes económicos de la cadena alimentaria y por ello el autocontrol es una herramienta esencial.

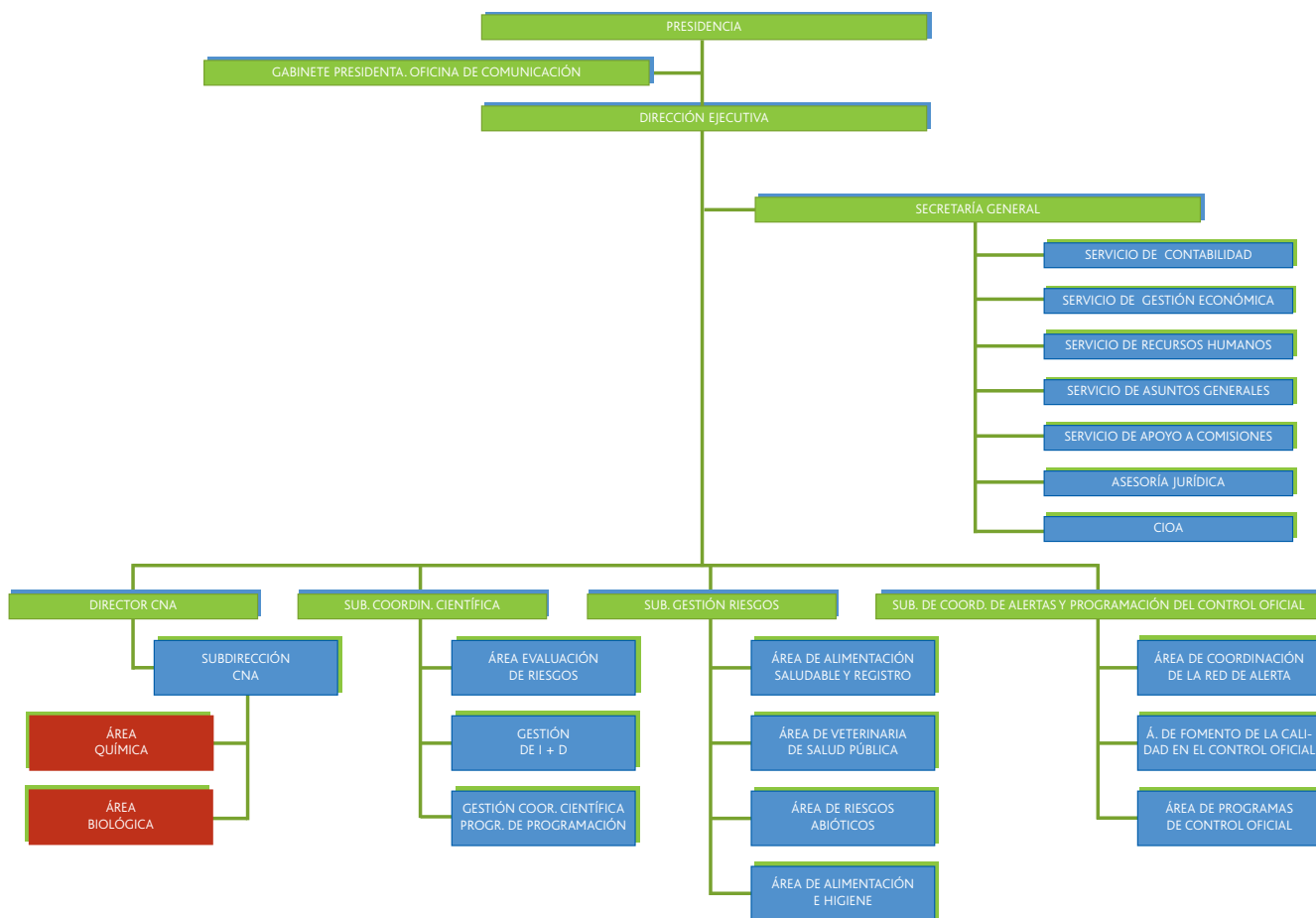
El análisis de riesgo como herramienta y proceso clave en la prevención de peligros para la salud vinculados a los alimentos.

La aplicación del principio de precaución a la hora de tomar medidas de protección de la salud de la población.

En este contexto se definieron las líneas estratégicas de trabajo de la AESA en el período 2003-2006.

1. Más control, más seguridad
2. Más información
3. Alimentación más saludable
4. Mejor gestión, mejor protección

Organigrama de la AESA



más control, más seguridad



agencia española de seguridad alimentaria

Más control, más seguridad

Mejorar la evaluación de riesgos:

• El Comité Científico

La convocatoria para las solicitudes de participación en el Comité Científico se realizó en Enero de 2003, mediante escrito dirigido a:

- Consejeros de Agricultura de las Comunidades Autónomas.
- Consejeros de Sanidad de las Comunidades Autónomas.
- Presidentes de los Consejos Generales de Colegios Oficiales de:
 - Médicos.
 - Farmacéuticos.
 - Veterinarios.
 - Biólogos.
 - Ingenieros Agrónomos.
- Sociedades Científicas relacionadas.
- Instituto de Salud Carlos III.

Para que la hiciesen pública en las organizaciones correspondientes.

La baremación de los Currícula de los solicitantes fue realizada por la Agencia de Evaluación y Prospectiva del Ministerio de Ciencia y Tecnología (ANEP), que seleccionó 35 precandidatos.

La designación de los miembros se efectuó en la reunión extraordinaria del Consejo de Dirección de la AESA, celebrado el 18 de junio de 2003 (Anexo 1: Miembros del Comité Científico).

La constitución Comité Científico se hizo efectiva en su 1ª Reunión Plenaria celebrada el 2 de octubre de 2003, en la que:

- Se eligieron Presidente (Dr. Andreu Palou) y Vicepresidente (Dr. Juan José Badiola).
- Se presentó el primer borrador del documento "Organización, Funcionamiento y Procedimiento de

Trabajo del Comité Científico y Grupos de Expertos".

- Se estableció el calendario de sesiones plenarias del año 2004.
- Se establecieron los siguientes Grupos de expertos:
 - a. Organismos Genéticamente Modificados (OGMs).
 - b. Irradiación de los alimentos.
 - c. Evaluación de riesgos microbiológicos en pescados y otros alimentos de origen animal.
 - d. Evaluación del riesgo de la Semicarbazida (SEM).
 - e. Tratamiento por altas presiones de productos cárnicos.
 - f. Alimentos especiales para prematuros.

Los informes de los Grupos de Expertos b, d y e se presentarán, para aprobación al primer plenario del año 2004.

- **Elaboración de un sistema integrado para evaluar la exposición a los riesgos asociados al consumo de alimentos**

La evaluación de la exposición como parte integrante del proceso del análisis del riesgo conlleva la determinación cualitativa y/o cuantitativa de la ingestión probable de agentes químicos, biológicos y físicos a través de los alimentos y de otras fuentes.

La evaluación de la exposición a partir de los alimentos implica el conocimiento de la dieta tipo de la población española, por grupos de edad, así como de la disponibilidad de datos analíticos "fiables" sobre el contenido de los agentes ya citados en los alimentos.

Un sistema integrado para la evaluación de la exposición constituye la base para el cálculo de la exposición a:

- residuos de plaguicidas
- residuos de medicamentos veterinarios
- contaminantes agrícolas e industriales
- nutrientes

El objetivo principal de la AESA es el aumento de la seguridad alimentaria y su repercusión en la salud de la población

- aditivos
- radionucleidos
- microorganismos

Actuaciones realizadas

- Recopilación de estudios españoles y europeos relacionados con la dieta de las poblaciones. Convenio de colaboración con el Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- Análisis de los Proyectos de Investigación Europeos relacionados con el consumo de alimentos (DAFNE, EFCOSUM...).
- Establecimiento de la "dieta tipo" de la población española, en función de grupos de edad (necesidad derivada del análisis de los estudios anteriormente citados). Convenio de colaboración con la Universidad Complutense de Madrid con cargo al presupuesto del año 2004.
- Necesidad de una base de datos analíticos nacionales de los niveles de sustancias químicas "potencialmente peligrosas" presentes en los alimentos que permitan el cálculo de la exposición.

Promover una alimentación saludable es uno de los objetivos de la AESA.



- Estudio de evaluación de la exposición a determinados aditivos autorizados en los alimentos destinado a la Tarea de Cooperación Científica de la UE

En 1998, y en el marco de la tarea de Cooperación Científica para evaluar la ingesta de aditivos alimentarios por la población de la Unión Europea, cuyo fin era evaluar la exposición de la población a determinados aditivos, la Comisión Europea solicitó a los EEMM datos de la ingesta teórica de determinadas sustancias.

En base a estos resultados teóricos enviados por España, se señalaron varias sustancias cuyo estudio más exhaustivo era necesario, con el fin de determinar el "riesgo real" que su ingesta supone para determinados grupos de población (adultos y niños).

Durante el año 2003 se ha realizado la planificación de este estudio que se ha concretado en las siguientes actuaciones:

- Selección de los aditivos cuyo consumo teórico sobrepasa la IDA y de los grupos de población (adultos y niños) en que se producía
- Selección de los alimentos más consumidos, en los que se encuentran estos aditivos
- Recogida de muestras representativas de los alimentos seleccionados
- Determinación analítica del contenido de los aditivos en dichos alimentos
- Cálculo de la ingesta real de estos aditivos, integrándola en la dieta tipo

El diseño del estudio se ha realizado en la AESA, aunque con cargo al presupuesto del año 2004, se han formalizado dos contratos con empresas externas, para cubrir las tareas que la Agencia no puede asumir.

Especial relevancia adquiere la evaluación de la exposición a los sulfitos derivada del consumo de productos de la pesca.

El consumidor en el centro de las decisiones, por encima de cualquier otro interés

Los sulfitos ingeridos a partir de los productos de la pesca, suponen una contribución significativa al consumo de estas sustancias a partir de la dieta. La revisión legislativa prevista, a nivel comunitario, solicitada por España, de la dosis de uso de estas sustancias en los citados productos exigen una evaluación refinada de su exposición. Se celebraron reuniones en los meses de marzo y julio con los sectores involucrados.

Actuaciones

- Diseño de un estudio específico para esta determinación con toma de muestras de los productos implicados y análisis de su contenido en sulfitos, incluidos en la programación antes descrita.

• Estudio Dieta Total (EDT)

Durante el año 2003, se han dado los primeros pasos para la realización de un estudio de dieta total en nuestro país, concretados en las siguientes actuaciones:

- Reunión con las Comunidades Autónomas, Centro Nacional de Alimentación, Instituto Nacional de Estadística y Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para el diseño de un estudio nacional de dieta total con representación de las distintas CCAA.
- Estancia en la Agencia de Seguridad Alimentaria de Irlanda para el conocimiento de la planificación del estudio (24-28 de noviembre de 2003).
- Convenio de colaboración con la Universidad Complutense de Madrid, para la explotación de los datos de encuesta de consumo de alimentos, realizada por este centro docente, que permitan establecer la dieta tipo de la población española, por grupos de edad. Estos mismos datos constituyen uno de los pilares del sistema integrado para la evaluación de la exposición, según se expone en el punto 1.1.
- Contactos externos con el fin de identificar la existencia y recopilar los datos de los hábitos culinarios de la población española.

• Evaluación de Riesgos:

Evaluación de los riesgos derivados del vertido del "Prestige"

Como continuación de las actuaciones emprendidas a finales de 2002 se procedió a la recopilación de datos existentes que permitieran la evaluación de los compuestos tóxicos que pudiesen presentarse como consecuencia de la presencia de fuel en las aguas de las zonas de producción y extracción de productos del mar destinados al consumo humano:

- Sobre la base de los datos proporcionados por los informes analíticos disponibles sobre el tipo de "fuel" y el perfil de hidrocarburos del vertido, los Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAPs) son los compuestos que más preocupaban en términos de riesgo para la salud.
- Tanto en organismos internacionales, como en diversos países, se estaba procediendo a evaluar los riesgos para la salud humana de la presencia de HAPs en los productos alimenticios, para poder definir valores toxicológicos de referencia (VTR).
- El Comité Científico de la Alimentación Humana ha emitido un informe el 4 de diciembre de 2002 sobre los riesgos para la salud humana, derivados de la presencia de HAPs en los alimentos, en el que hace notar que, en el contexto del planteamiento general de que la exposición a los HAPs debe ser tan baja como razonablemente sea posible, la ingesta diaria máxima estimada de benzo(a)pireno con los alimentos es aproximadamente de 420 ng de benzo(a)pireno por persona y día, equivalente a aproximadamente 6 ng/Kg de peso/día para una persona de 70 Kg. Esta ingesta diaria máxima estimada es alrededor de 5-6 veces mas baja que las dosis diarias con las que se ha observado inducen a tumores en los animales de experimentación.

A tal efecto, se considera que el grupo de los HAPs está integrado por 16 compuestos, cuyo potencial carcinogénico se clasifica, dependiendo del compuesto de que se trate, en las categorías 2a y 2b.

La difusión del conocimiento sobre los alimentos ayudará al consumidor a mejorar su elección.

En definitiva se trata de compuestos para los que la OMS no considera procedente ni tan siquiera fijar una Ingesta Diaria Admisible (IDA), estableciendo un planteamiento general de no-exposición a sustancias carcinogénicas o potencialmente carcinogénicas, cuando aquella sea evitable.

En base a las evaluaciones disponibles, se pudieron definir niveles guía para la gestión de cierre y apertura de las zonas contaminadas, así como para el control de productos destinados al consumo humano página web sección Publicaciones y Estudios.

Semicarbazida (SEM)

En Julio, la EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria) fue informada por la industria alimentaria de una posible presencia de semicarbazida en algunos productos alimenticios envasados en tarros de vidrio con tapas de metal selladas con juntas de plástico (PVC). Como no se conoce bien la toxicidad de la sustancia, se le pidió a la EFSA que aconsejara sobre la importancia de estos descubrimientos respecto a la salud humana.

La EFSA emitió el 14 de octubre de 2003 una evaluación de riesgos respecto a la presencia de semicarbazida (SEM) en alimentos basándose en los estudios más recientes, aportados por su Comité Científico.

Aunque, por el momento, los resultados no eran definitivos, se comprobó la presencia de SEM en ciertos alimentos, aunque en cantidades muy pequeñas. Expertos científicos han determinado que el riesgo para el consumidor –de haber alguno– sería mínimo, no sólo para los adultos sino también para los niños.

La AESA se adhirió a la recomendación hecha por la EFSA para que la Comisión Europea establezca un programa de supervisión, con el objetivo de que la industria impulse en un corto plazo soluciones alternativas de envasado, centrándose en los alimentos para bebés como prioridad inmediata.

La Agencia se sumó a las tres recomendaciones fundamentales de la EFSA:

1. Continuar los estudios sobre el posible origen de la SEM en los alimentos y completar los estudios toxicológicos de la SEM, en especial la toxicocinética y la genotoxicidad.
2. Acelerar, por parte de la industria, la reducción de los niveles de SEM, especialmente en los alimentos infantiles, a través de la búsqueda rápida de tapas y juntas alternativas para el sellado del envase y la sustitución paulatina de las actuales.
3. No hay razones científicas suficientes para cambiar los hábitos dietéticos actuales de los consumidores, incluyendo los niños de corta edad.

Estas tres recomendaciones han sido avaladas por el grupo de Toxicología del Comité Científico de la AESA, el cual recibió el encargo de estudiar la presencia de SEM en alimentos el día 2 de octubre, con ocasión de la reunión plenaria del citado Comité.

Estudio de alegaciones nutricionales y de salud

A lo largo de estos últimos años, se observa una gran diversidad de productos que incorporan en su etiquetado todo tipo de alegaciones nutricionales (*indicación que describe la presencia o la ausencia de un determinado nutriente contenido en un alimento o su valor en comparación con productos similares*) o funcionales (*indicación sobre los efectos benéficos de un nutriente en algunas funciones corporales normales*).

Los consumidores están cada vez más interesados en la información que figura en el etiquetado de los productos alimenticios, en su dieta y en la composición de los alimentos, es decir, quieren saber lo que compran, lo que ingieren y los efectos sobre su organismo. La información del etiquetado constituye la forma más inmediata para que los consumidores puedan diferenciar entre productos alimenticios y puedan comprar sin ser inducidos a engaño. El etiquetado es una fuente de información relevante, esencial para un consumo adecuado y seguro.

Por ello, la AESA consideró que una de sus líneas estratégicas, sería comprobar la situación actual del cumplimiento de las normas de etiquetado de los



productos alimenticios puestos en el mercado, sobre todo en lo que se refiere a las alegaciones nutricionales y de salud.

Actuaciones realizadas

- Reuniones con el Sector industrial representado por la FIAB donde se estableció un cronograma de actuaciones.
- Selección de los alimentos de consumo ordinario que presentaban en su etiquetado más alegaciones nutricionales y de salud.
- Recogida de muestras de los productos seleccionados.
- Estudio de etiquetado de productos en que se realizaban alegaciones nutricionales y de salud.
- Firma del Protocolo para la Colaboración entre la AESA y las Asociaciones de consumidores y usuarios en materia de Seguridad Alimentaria y Convenios específicos con nueve asociaciones de Consumidores para facilitar las acciones de formación e información sobre seguridad alimentaria.
- Comisión de Seguimiento con las Asociaciones de Consumidores para darles las instrucciones oportunas para la realización del estudio.
- Estudio de los informes realizados por las Asociaciones de Consumidores que decidieron par-

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) fue informada por la industria alimentaria de una posible presencia de semicarbacida en algunos productos alimenticios envasados en tarros de vidrio con tapas de metal selladas con juntas de plástico (PVC). Expertos científicos determinaron que el riesgo para el consumidor –de haber alguno– sería mínimo, no sólo para los adultos sino también para los niños.

Durante el año 2003 la AESA recopiló de las Comunidades Autónomas datos de nitratos en lechugas y espinacas, en cumplimiento del Reglamento 466/2001, por el que se fijan límites máximos de contaminantes en productos alimenticios.

participar en el estudio, quedando pendiente la elaboración de un informe final con los resultados aportados por dichas asociaciones.

Vigilancia de nitratos en hortalizas

Durante el año 2003 la AESA recopiló de las Comunidades Autónomas datos de nitratos en lechugas y espinacas, en cumplimiento del Reglamento 466/2001, por el que se fijan límites máximos de contaminantes en productos alimenticios.

Las CCAA que enviaron datos fueron Cataluña, Madrid, Aragón, Galicia, Valencia, Andalucía y Extremadura.

Los resultados de nitratos en hortalizas se enviaron a la Comisión Europea el 6 de agosto de 2003, incluyendo los siguientes datos:

- 323 muestras de lechugas
- 33 muestras de lechugas iceberg
- 153 muestras de espinacas

- Participación en Programas Europeos y Nacionales de Investigación en Seguridad Alimentaria:

Proyecto Europeo EuroFir para la elaboración de Tablas Europeas de Composición de Alimentos, en el ámbito del VI Programa Marco de la Unión Europea

Las Tablas de Composición de Alimentos son una herramienta de gran utilidad para realizar la evaluación nutricional de una población a lo largo de la vida, tanto en situaciones de salud como de enfermedad. Resultan de gran utilidad para diseñar políticas nutricionales, investigar en nutrición, diseñar nuevos productos, e incluso proporcionar información a los consumidores, cada vez más preocupados por conocer las características nutricionales de los alimentos.

Participación en la Comisión de Expertos para la evaluación de los Proyectos de Investigación de la acción estratégica "Control de la calidad y la seguridad de los alimentos". Instituto Nacional de Investigación Agraria y Tecnología Alimentaria (INIA). Ministerio de Ciencia y Tecnología

Anualmente se realizan dos convocatorias. La AESA participa en el proceso de selección, para la realización de proyectos de investigación en el ámbito del "control de la calidad y la seguridad de los alimentos", con el fin de que la investigación en seguridad alimentaria dé respuesta tanto a las necesidades de identificar riesgos emergentes como a las tareas legislativas en curso.

- Participación en el Plan Nacional de Nutrición y Actividad Física del Ministerio de Sanidad y Consumo

La intervención sobre los factores condicionantes del estado de salud puede y debe llevarse a cabo a diversos niveles, encuadrándose en todo caso, en el ámbito de España, en el *Plan Nacional de Nutrición y Actividad Física del Ministerio de Sanidad y Consumo (Orden SCO/66/2004, de 12 de enero, por la que se establecen las directrices para la elaboración del Plan Integral de Nutrición, Obesidad y Actividad Física)*.

La Alimentación, como fenómeno multifactorial incidente en el estado de salud, puede abordarse actuando en distintas fases en la progresión de la cadena alimentaria, tanto sobre el alimento (ámbito AESA) como sobre el individuo, sano o enfermo.

La OMS aprobó en la 57ª Asamblea Mundial de la Salud (AMS) (mayo 2004), una Estrategia Global, mundial, sobre Dieta, Ejercicio Físico y Salud, como una actuación culminante en el campo de la lucha contra las enfermedades crónicas vinculadas a estilos de vida y, especialmente, a la alimentación.

La elaboración de dicha Estrategia a nivel de la OMS obedece a un proceso que responde a los siguientes principios rectores:

1. Identificación y establecimiento de Bases Científicas y constataciones sólidas para sustentar las políticas de intervención:
2. Fomento de un cambio de política basado en la difusión de información sobre el problema de Salud Pública:

3. Participación de todas las partes interesadas

4. Marco estratégico para la acción

En enero de 2002, OMS convocó una reunión consultiva conjunta de 60 expertos OMS/FAO sobre dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas. Elaboran INFORME (abril 2003) poniendo de manifiesto, sobre evidencias científicas, la relación existente entre dieta, actividad física y *obesidad, cardiovasculares, diabetes, cáncer, osteoporosis y enfermedades dentales*. El informe recoge recomendaciones nutricionales para la población.

A partir del informe elaborado por la Consulta de Expertos FAO/OMS, AESA debe reproducir en España, en la medida necesaria, las fases del Proceso seguido por la OMS, considerando análogos principios rectores.

Una vez aprobada por la 57 ASM la Estrategia Global, AESA, en su ámbito material de actuación, deberá coordinar y pilotar las actuaciones como referente en España, en el marco de la Estrategia internacional OMS.

Se persigue, por tanto, propiciar la participación de las partes interesadas, mediante la celebración de reuniones con la Industria Alimentaria, persiguiendo fomentar la confianza e identificar elementos positivos de intervención, en un marco voluntario, proactivo y sin descontextualizar en modo alguno el alimento de una consideración integral de la dieta.

La primera reunión en el marco de esta estrategia tuvo lugar el 17 de diciembre de 2003.

La OMS elaboró un informe sobre recomendaciones nutricionales debido a la relación existente entre la dieta y la actividad física con enfermedades como la obesidad, cardiopatías, diabetes, cáncer, osteoporosis

- Mejorar el control oficial

Plan Inspección y Control del "PRESTIGE"

Comunidades Autónomas	Agentes Inspectores (nº)
Asturias	47
Cantabria	24
Galicia	168
País Vasco	90
Total en zonas afectadas	329
Resto CCAA	2.096 ¹
Total	2.425

Fuente: Información proporcionada por las CCAA (enero 2003).

¹ Corresponden al año 2001.

Intensificación de los controles en la cadena alimentaria con la finalidad directa de vigilar la no-incorporación a la cadena alimentaria de productos afectados por el vertido e indirectamente, tras las medidas adoptadas por las Autoridades competentes de prohibir la captura o extracción de productos del mar, verificar el respeto de las medidas.

Por las cuatro Autonomías afectadas se procedió a la intensificación de las actividades de inspección en aquellos establecimientos que ocupan posición bisagra en la cadena de comercialización de productos del mar.

La intensificación de las actividades inspectoras ha sido selectiva en función de los perfiles de las zonas afectadas destacando que, dentro de las industrias de la pesca, en Galicia se ha hecho especial hincapié en el seguimiento de los establecimientos dedicados a la cocción de mariscos, mientras que en las otras Autonomías ésta se ha orientado más hacia establecimientos de restauración comercial.

Programas intensivos de control e inspección en la cadena de comercialización, principalmente en los puntos de primera venta

	Asturias	Cantabria	Galicia	P. Vasco*	Total
Depuradoras	95	81	1.072	65	1.313
Lonjas	1.509	228	3.301	0	5.038
Industrias de pesca	491	157	4.266	169	5083
Establecimientos de venta	713	556	31.854	3.989	37.112
Restauración colectiva comercial	165	365	-	346	876
Total visitas control	2.973	1.387	40.493	4.569	49.422

*País Vasco: No incluye lonjas y mercados centrales (continua). Fuente: Consejería de Sallud y Servicios Sanitarios (Principado de Asturias). D.G. de Salud Pública (Xunta de Galicia), D. de Salud Pública (Gobierno Vasco) y D.G. Salud Pública (Cantabria).

Vigilancia y control de la evolución de la posible contaminación de los productos del mar. Datos analíticos

Plan de muestreo

Se procedió a la elaboración de un plan de muestreo para la determinación analítica de HAPs en todos los productos del mar procedentes de zonas sospechosas de contaminación por el vertido del Prestige.

Comunidades Autónomas

- Asturias
- Galicia
- País Vasco
- Cantabria

Especies

En Asturias

- Mejillón
- Ostra
- Almeja
- Percebe
- Pulpo
- Jurel
- Gallo
- Bacaladilla
- Erizo de mar

En Cantabria

- Almeja
- Berberecho
- Mejillón
- Ostra
- Lapa
- Percebe
- Rodaballo
- Sardina
- Verdel

En Galicia

- Mejillón
- Almeja
- Caballa/Jurel
- Buey/Centollo/Nécora
- Algas (recolectadas con destino al consumo humano)
- Rodaballo (de acuicultura)
- y como especies alternativas: Berberecho, Camarón y Lubina.

En País Vasco

- Merluza/Pescadilla
- Chicharro
- Rodaballo (de acuicultura)
- Almeja
- Pulpo
- Verdel

Los criterios empleados para la selección de especies fueron:

- Especies de mayor venta-consumo (pulpo y mejillón).
- Especies con elevado contenido en grasa, como los pescados azules (sardina, jurel, caballa) que acumulan las sustancias apolares como los HAPs y cuya contaminación dura mas tiempo que en las especies con menos contenido en grasa en los músculos.
- De gran actividad filtradora, como el caso de los moluscos bivalvos, seleccionando prioritariamente el mejillón por su elevado consumo y como alternativa (en Asturias) el berberecho.
- Especies que viven en los fondos marinos de sedimentos más finos (fangos) que retienen mucho más el petróleo (cigala).
- Por su parte la Agencia Española de Seguridad Alimentaria efectúa un seguimiento de los productos a disposición del consumidor, mediante toma de muestras en el mercado minorista de Madrid.

Frecuencia de muestreo

La toma de muestras se realizó semanalmente durante 8 semanas (del 8 de enero al 5 de marzo de 2003), estando prevista una disminución de la frecuencia a quincenal, mensual... de acuerdo con la evolución de la marea negra y de los resultados analíticos obtenidos en las distintas zonas.

A partir del 5 de marzo de 2003, la toma de muestras se realizó:

Pescados: Bimensual

Moluscos bivalvos, Cefalópodos y Equinodermos:

- En el caso de haber obtenido algún resultado analítico por encima del nivel guía la frecuencia fue semanal, manteniendo la especie y el punto de muestreo.
- En caso contrario, la frecuencia se mantuvo mensual.

Muestras recogidas y resultados analíticos (31 diciembre 2003)

Se mantiene la recogida *in situ* de muestras de productos del mar, representativas del estatus respecto a posible contaminación por el vertido, en lonjas, depuradoras y establecimientos minoristas en las Autonomías afectadas.

El número total de muestras recogidas, por las Autoridades competentes del Principado de Asturias, Cantabria, Galicia, y País Vasco, y en el mercado de Madrid, Andalucía, Valencia y Cataluña es de 1.760 repartidas en diferentes especies (rodaballo, jurel, mejillón, ostra, berberecho, almeja, pulpo, percebe...) y tomadas en diferentes puntos de la cadena comercial (cetáceas, depuradoras, piscifactorías, lonjas,...) y de las zonas de producción. Del número total de muestras corresponden 1.266 a productos de la pesca dispuestos para la comercialización y 494 a muestras de control en zonas de producción o de captura.

Los resultados analíticos disponibles demuestran que de las 1.266 muestras analizadas y correspondientes a productos destinados al consumo, con excepción de dos muestras de ostra, el 99,84% de las muestras de especies de consumo analizadas (1.264 muestras) presentaron contenidos inferiores a los valores guía.

Las muestras de ostra que superaron los niveles guías se detectaron en una depuradora procediéndose, en su día, por las Autoridades competentes al seguimiento exhaustivo de la zona de origen de las mismas.

Como RESUMEN se comprueba que:

No hay ningún resultado analítico por encima de los niveles guía en ninguna de las muestras de pescado.

Los resultados de las muestras de consumo (mercados, lonjas, depuradoras) mantienen la garantía de seguridad de los productos puestos a disposición del consumidor; tanto en pescados, mariscos como moluscos.

Los resultados analíticos que superan los valores guía corresponden a especies (percebes, mejillón de roca...) de zonas que permanecen cerradas o que, en su día permanecieron cerradas, y en las que se están efectuando los correspondientes seguimientos de la situación de las mismas.

Actividades de seguimiento previstas

1. Asturias

- Toma de muestras e investigación analítica como mínimo hasta finales de agosto del 2004 sobre las especies que han presentado previamente resultados positivos (percebe, ostra y mejillón).
- Inspección se ajusta a situación de normalidad, si bien se sigue verificando por los inspectores los correspondientes controles para detectar presencia de indicadores organolépticos de contaminación.

2. Galicia

- Hasta 31/12/2003 se continuó con el programa proyectado y durante el año 2004 se ampliará el programa de Vigilancia orientado a controles en cocederos, depuradoras y lonjas (tres meses)

3. País Vasco

- Seguimiento de angulas y para el resto de las especies en función de presencia de indicadores macroscópicos se cerraría la zona de origen e iniciaría el correspondiente seguimiento.

La distribución de los resultados analíticos por especies, ámbito y Comunidades Autónomas figuran en el anexo I (Resultados analíticos de las muestras correspondientes al control de productos destinados al consumo) y Anexo II (Resultados analíticos de muestras correspondientes al control de las zonas de producción y captura).

Programa de Calidad de los Servicios de Inspección Alimentaria

Informe diagnóstico de la situación de la Inspección de la seguridad alimentaria en España”

Elaboración del informe que expresa los resultados obtenidos del diagnóstico realizado en los servicios de control oficial de productos alimenticios de las Comunidades Autónomas.

Durante el desarrollo del diagnóstico se realizaron entrevistas a los responsables del control de alimentos en las distintas Comunidades Autónomas recopilando información sobre la estructura organizativa, los recursos, procesos y documentación existente con relación a los requisitos de la norma UNE-EN 45004. Se utilizó un cuestionario, basado en los requisitos de la dicha norma agrupados en ocho criterios, como guión para la realización de las entrevistas.

El objetivo es definir la situación de partida del proyecto para definir un Sistema Modelo para homogeneizar y en la medida de lo posible mejorar la actuación de los organismos de las distintas Comunidades Autónomas que componen el Sistema de Control Oficial de Productos Alimenticios. Para ello se tendrá en cuenta lo siguiente:

- La estructura funcional: funciones y responsabilidades en el ámbito del Sistema de la Calidad.
- Estructura de la documentación existente y evaluación de su grado de cumplimiento con respecto a los requisitos de la norma UNE-EN 45.004, empleada como guión referencial.
- Actividades y procesos que se desarrollan en los distintos departamentos que realizan el Control Oficial de Productos Alimenticios de las distintas Comunidades Autónomas.
- Actividades específicas relacionadas con criterios generales para el funcionamiento de los organismos que realizan inspecciones adaptados de la UNE-EN 45.004 E ISO 19011, no contempladas en la organización actual y que habrá que considerar.

Mapa de la Seguridad Alimentaria en España

Durante el año 2003 se ha llevado a cabo la recopilación e inventario de los diferentes elementos que integran la fotografía de la seguridad alimentaria en España.

Comprende los siguientes apartados:

1. Identificación de responsables de la seguridad alimentaria.
 - 1.1. Organismos Responsables a nivel de la Unión Europea.
 - 1.2. Organismos Responsables a nivel estatal.
 - 1.3. Organismos Responsables a nivel autonómico.
 - 1.4. Organismos Responsables a nivel municipal.Anexo: Recursos Inspectores.
2. Relación de normativa reguladora.
 - 2.1. Introducción.
 - 2.2. Normativa Correspondiente Seguridad Alimentaria.
3. Sectores de alimentación.
 - 3.1. Introducción.

Se mantiene la recogida *in situ* de muestras de productos del mar, representativas del estatus respecto a posible contaminación por el vertido, en lonjas, depuradoras y establecimientos minoristas en las Autonomías afectadas.



- 3.2. Producción Primaria.
 - Anexo: Tablas por productos con Volúmenes, Censos y Superficies.
 - 3.3. Consumo de Alimentos.
 - Anexo: Consumo de Alimentos por Comunidades Autónomas.
 - 3.4. Comercio Exterior.
 - 4. Industrias y establecimientos.
 - 4.1. Explotaciones Agropecuarias.
 - Anexo 1: Tablas de Explotaciones Agrícolas.
 - Anexo 2: Tablas de Explotaciones Ganaderas.
 - 4.2. Industrias Agroalimentarias.
 - Anexo: Censos establecimientos (DIRCE 2002).
 - 4.3. Sector Comercio Mayorista.
 - Anexo: Locales mayoristas.
 - 4.4. Hostelería y Restauración.
 - Anexo: Locales HORECA.
 - 4.5. Sector Comercio Minorista.
 - Anexo: locales minorista.
 - 5. Sistemas APPCC
 - Anexo: Registro Prerrequisitos y requisitos APPCC.
 - 6. Actividad inspectora.
 - 6.1. Control Oficial.
 - Anexo: Resultados Analíticos por Comunidades Autónomas.
 - Anexo: Resultados Analíticos por Sectores.
 - 6.2. Programa Coordinado de Control Oficial (UE).
 - Anexo: Programa Coordinado de Control Oficial (UE).
 - 6.3. Programas Específicos:
 - 6.3.1. Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR).
 - 6.3.2. Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (EETs).
 - 6.3.3. Zoonosis.
 - Anexo: Tablas Resultado Zoonosis O2.
 - 6.3.4. Plan Nacional de Controles de Alimentación Animal.
 - Anexo: Controles en Comunidades Autónomas.
 - Anexo: Controles en PIF.
 - 6.4. Inspecciones Comunitarias.
 - 7. Actividad analítica en materia de control oficial.
 - 7.1. Control Oficial.
 - Anexo: Resultados Analíticos por Comunidades Autónomas.
 - Anexo: Resultados Analíticos por Sectores.
 - 7.2. Laboratorios Acreditados.
 - Anexo: Laboratorios acreditados por Comunidades Autónomas.
 - Anexo: Laboratorios acreditados por ensayo.
 - 7.3. Laboratorios de Referencia.
 - 8. Sistema coordinado de intercambio rápido de información (SCIRI).
 - 9. Planes de formación.
- El borrador ha sido remitido a las autoridades de control de las Comunidades Autónomas para su revisión.
- Establecimiento de los Criterios Específicos de Acreditación de las Entidades de Inspección en Materia de Seguridad Alimentaria de España.**
- Entre las tareas encomendadas a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESA), se encuentra la de actuar como centro de referencia de ámbito nacional en materia de seguridad alimentaria, así como programar, coordinar e impulsar las actuaciones tendentes a aumentar la eficacia de los sistemas de control oficial de los alimentos.
- Las Administraciones públicas para alcanzar los objetivos que marcan las leyes y el resto del ordenamiento jurídico realizan actuaciones que deben estar regidas siempre por un principio de eficacia. Esta eficacia puede ser puesta de manifiesto mediante la demostración de la cualificación técnica de sus actuaciones, siendo en este caso las normas ISO-UNE-EN las de mayor reconocimiento internacional.
- Por otro lado, la libre circulación de los alimentos es factible a nivel comunitario e internacional por las garantías que, en el marco de los Principios de Reconocimiento Mutuo y de Equivalencia, proporcionan tanto en origen como en destino las Autoridades competentes responsables de la vigilancia de la seguridad de los alimentos. La realización de auditorías ha demostrado ser un mecanismo eficaz en la verifica-

ción de esta equivalencia, y así viene recogido en la "Propuesta de Reglamento sobre los Controles Oficiales de Piensos y Alimentos", en la que se establece como uno de los posibles estándares de referencia para la acreditación de Organismos de Control la norma europea EN 45004 "Criterios generales para el funcionamiento de los diversos tipos de organismos que realizan inspección".

Con el fin de ofrecer de forma objetiva y continua las garantías necesarias de Uniformidad de los Servicios de Inspección a todas las Administraciones públicas con competencia en seguridad alimentaria, y estimando que una de las principales actividades enmarcadas dentro del control oficial de los alimentos es la inspección, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AES) junto a la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), ha elaborado estos criterios específicos de acreditación que permiten la adaptación de la norma UNE-EN 45.004 a las entidades de inspección de la seguridad alimentaria en España y de esta forma poder demostrar no sólo su competencia

técnica sino también homogeneidad en sus actuaciones y en los resultados obtenidos.

Estudio de la posible correlación entre los resultados analíticos de la concentración de benzo(a) pireno en aceite de orujo de oliva y la concentración de hidrocarburos aromáticos policíclicos totales (8 HAPs)

El objetivo de este estudio consiste en investigar la posible correlación entre la presencia de benzo(a) pireno en aceite de orujo de oliva y la presencia de hidrocarburos aromáticos policíclicos totales en los resultados analíticos, todo ello con el fin de implantar el análisis de los 8 HAP regulados en la Orden Ministerial de 25 de julio de 2001, con lo que se daría respuesta a una de las prescripciones contenidas en el informe de la misión de la Oficina Alimentaria y Veterinaria Europea.

En abril y junio de 2003, se celebraron reuniones con los sectores afectados, estando a la espera de que aporten datos analíticos que demuestren la correlación los contenidos de benzo(a)pireno y el total de HAPs.

• Centro Nacional de Alimentación

Nuestro laboratorio de referencia

Las funciones del CNA se han reestructurado en el ejercicio 2003, según el estatuto de AESA, centrándose en el desarrollo metodológico para su transferencia a las CC.AA. y las funciones propias de Laboratorio de Referencia.

Desde hace tres años el CNA ostenta la Acreditación para el Ensayos Microbiológicos y Físico-Químicos de Productos Alimenticios, lo que ha permitido la confirmación por una entidad independiente de la fiabilidad analítica de los procedimientos analíticos del Centro, estando en estos momentos preparando una expansión del alcance, no en número de Ensayos, pero sí en contenido y campo de aplicación de los existentes (o sus modificaciones) para afrontar la Referencia del Control Oficial de Alimentos.

Las tareas de Investigación Aplicada en el campo de Análisis de Alimentos, han ido fundamentalmente dirigida a mejorar los métodos de análisis tradicionales o poder disponer de nuevos métodos con los que hacer frente a crisis alimentarias o actualización de los campos de actividad analítica derivada de las Investigaciones del mundo científico en Alimentación.

Laboratorios del Centro Nacional de Alimentación. Majadahonda, Madrid.



El CNA como Laboratorio de Referencia de la Agencia, esta dirigiendo su actividad a las metodologías más complejas como son:

- Determinación de Residuos de Antibióticos, Quimioterápicos, hormonas y productos hormonales, etc. (Zoosanitarios) en productos de origen animal (carnes y pescados) a concentraciones de microgramo/kg de producto, mediante sistemas acoplados HPLC-MS-MS.
- Residuos de Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos en alimentos cuyas matrices no se han estudiado previamente.
- Migraciones de Materiales de Envasado de Alimentos a los mismos (Barnices, Papel y Cartón, etc.).
- Cuantificación de ingredientes obtenidos a partir de Organismos Genéticamente Modificados en alimentos mediante PCR en tiempo real.
- Virología de Productos de la Pesca mediante PCR.

Estas metodologías, una vez implantadas totalmente, serán transferidas mediante los procesos usuales de entrenamiento de personal e información técnica a las CC.AA. siempre que sea posible.





Actividad analítica y evaluadora del C.N.A. (Anexo I)

Organización de ensayos de intercomparación

Ensayos de intercomparación dirigidos a los laboratorios de las CCAA que participan en el Plan Nacional de Investigación de Residuos:

Actividad enmarcada dentro de las funciones como Laboratorio Nacional de Referencia en materia de residuos en animales y en sus productos (RD 1749/1998 de 31 de julio), entre los que caben citar los siguientes:

Técnica de post-cribado de residuos de antibióticos en carne. Unidad de Antibióticos, Marzo 2003. 9 participantes de siete Comunidades Autónomas.

- Técnicas de cribado de residuos de antibióticos en carne. Unidad de Antibióticos, Septiembre 2003. 45 participantes de 17 Comunidades Autónomas.

- Ensayo de aptitud referente a la determinación de cloranfenicol en leche.

- Ensayo de aptitud referente a la determinación de sulfamidas en músculo de porcino.

- Ensayo de aptitud referente a la determinación de quinolonas en músculo de ave.

- Ensayo de aptitud de anabolizantes en orina.

La cadena alimentaria se inicia en la producción primaria.



Los complementos alimenticios son fuentes concentradas de nutrientes cuyo fin es suplementar la dieta normal. Desde el pasado 10 de octubre, los consumidores, cuentan con un mayor nivel de protección por la entrada en vigor del Real Decreto relativo a ellos.

Líneas de trabajo de las Funciones de Referencia

Residuos de medicamentos veterinarios en productos de origen animal y muestras relacionadas.

La actividad del CNA en el año 2003 como Laboratorio Nacional de Referencia para el Plan Nacional de Investigación de Residuos en animales vivos y sus productos, Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio, ha sido una continuación de la realizada desde hace varios años, con la aplicación de técnicas de detección e identificación de última generación como son la Cromatografía Líquida acoplada a Espectrometría de Masas tanto con triple cuadrupolo (LC/MS-MS) o cuadrupolo sencillo (LC/MS) o sus

análogos por cromatografía de gases GC/MS y GC/MS-MS.

Los estudios sobre medicamentos veterinarios y productos ilegales utilizados en el engorde del ganado de abasto, han evolucionado de una manera impensable desde el "lejano" fraude de los tireostáticos, con la determinación de sus residuos en tiroides por una sencilla determinación colorimétrica o mediante su detección e identificación por Cromatografía de Capa Fina hasta los corticosteroides actualmente detectados en concentraciones residuales inferiores a 1 microgramo por Kg de muestra, cuya única identificación fiable es posible aplicando la técnica de LC-MS-MS.

Entre las múltiples actividades que han sido aborda-

das durante el periodo de actividad que nos ocupa se ha realizado el control de Residuos de Metabolitos de Nitrofuranos por LC-MS-MS, ya que los residuos se sitúan a concentraciones de ppb (mg/kg). En 2003 han sido frecuentes las actuaciones en tejidos de ave u otras carnes comestibles, tanto en el mercado interior como en el control de terceros países para el análisis de residuos de diferentes antibióticos.

Análogamente se ha hecho necesario la determinación de cloranfenicol en tejidos animales, ya que según los datos toxicológicos actualmente disponibles, no debe haber presencia de residuos de dicho antibiótico, lo que aboca nuevamente al empleo de la mencionada técnica de LC/MS-MS para poder llegar a detectar las concentraciones más bajas posibles. Las importaciones de productos de la pesca del Sureste Asiático fueron objeto de una de las actuaciones más reiteradas, sin olvidar las exigencias de la Comisión de la UE para el control del mercado interno en productos de origen animal en el rango de 0.3 ppb de concentración residual.

Dentro de las actividades como Laboratorio nacional de Referencia en materia de residuos de medicamentos zoonosanitarios se puede además reseñar el desarrollo de siguientes determinaciones:

- Tetraciclinas en pienso por HPLC-DAD.
- Aminoglucósidos en músculo, riñón y leche por LC-MS.
- Aminoglucósidos en músculo, riñón y leche por HPLC-DAD.
- Verde malaquita y leuoverde malaquita por LC-MS-MS.
- Gestágenos en grasa perirrenal y músculo por GC-MS-MS.
- Cloranfenicol en miel por LC-MS y LC-MS-MS
- Cloranfenicol en miel por GC-MS.
- Beta-Agonistas (15 principios activos distintos) en diferentes matrices por LC-MS-MS.
- Corticosteroides en orina, agua y pienso por LC-MS-MS.
- Metabolitos de anabolizantes en orina por GC-MS-MS.
- Penicilinas en pienso y leche por LC-MS-MS.

Además, se han efectuado las siguientes validaciones de métodos de determinación de diversas sustancias, para establecer los parámetros de fiabilidad analítica exigidos por las normativas vigentes:

- Sulfonamidas en pescado y crustáceos por HPLC y HPTLC.
- Penicilinas en tejidos por LC-MS.
- Metabolitos de nitrofuranos en diferentes matrices por LC-MS-MS.
- Quinolonas en músculo y pescado por HPLC-Fluorescencia.
- Cloranfenicol en gambas, pollo y leche por LC-MS
- Nitrofuranos en pienso por HPLC-DAD.

Se trabaja también en la mejora de la capacidad de las técnicas microbiológicas para la detección e identificación de grupos de antibióticos en alimentos y se proporciona asesoramiento y servicios, como parte de las actividades de Laboratorio Nacional de Referencia para residuos de antibióticos, a los laboratorios que intervienen en el Plan Nacional de Investigación de Residuos. Entre estos servicios se encuentra el suministro, durante 2003, de 109 suspensiones bacterianas para ensayos de residuos de antibióticos, en respuesta a 43 solicitudes por parte de laboratorios de las Comunidades Autónomas que intervienen en el PNIR.

Como parte de las funciones de referencia del CNA, se han efectuado diversas actividades de transferencia de metodología analítica, como han sido diversos cursos de formación práctica destinado a personal de Laboratorios de las CCAA participantes en el PNIR, sobre el Análisis de:

- Técnicas microbiológicas de cribado y post-cribado de residuos de antibióticos en alimentos – Unidad de Antibióticos – Abril, 2003.
- Quinolonas por HPLC-Fluorescencia – Unidad de Zoonosanitarios – Noviembre, 2003.
- Corticosteroides por GC-MS – Unidad de Zoonosanitarios – Noviembre, 2003.
- Anabolizantes por GC-MS – Unidad de Zoonosanitarios – Noviembre, 2003.
- Cloranfenicol por LC-MS – Unidad de Zoonosanitarios – Noviembre, 2003.

- Penicilinas por LC-MS – Unidad de Zoosanitarios – Noviembre, 2003.
- Metabolitos de nitrofuranos por LC-MS-MS – Unidad de Zoosanitarios – Noviembre, 2003.

Jornadas Técnicas para difusión de información a los Laboratorios de las CCAA participantes en el PNIR

15ª Jornada sobre residuos en alimentos-Residuos de antibióticos. Majadahonda, 5 de Junio de 2003. Ponencias CNA-AESA: V.Calderón, J.A. Berenguer.

16ª Jornada sobre residuos en alimentos-Análisis físico Químico de Residuos. Majadahonda, 6 de Junio de 2003. Ponencias CNA-AESA: T. Reuvers P.Muñoz. J.Blanca. O.Huetos. P. Espinosa. V.Marcos.

Reuniones relacionadas

2ª Reunión de Coordinación – Proyecto ARGOS . Nuevas Tecnologías para el control eficaz de residuos de antibióticos y corticosteroides en productos agroalimentarios –Ministerio de Ciencia y Tecnología.13 de Junio de 2003, Monells (Reuvers, T., Ramos, M.).

Reunión de Expertos de la Comisión de la UE – Funcionamiento de métodos analíticos e interpretación de resultados. , Bruselas 30 de septiembre de 2003,(Marcos, V.).

Workshop para Laboratorios Nacionales de Referencia del PNIR de la UE: Análisis de screening y de confirmación de corticosteroides por diferentes técnicas – RIVM, Bilthoven (Holanda) Abril de 2003 (Reuvers, T., Muñoz, P.).

Workshop: Consequences of the EU legislation for Hormone Residue Analysis – RIVM, Bilthoven (Holanda) Octubre de 2003 (Reuvers,T.).

Asistencia a reuniones de la Comisión Interministerial del Plan Nacional de Investigación de Residuos (Reuvers, T., Hooghuis, H.).

Proyectos de investigación relacionados

Proyecto QLK1-CT-1999-00122, Food Safety Screening "Glucocorticoid Analysis". Entidad financiadora: Unión Europea. Investigador Principal: Thea Reuvers.

Proyecto AIR 3CT 94-1415 "Monitoring of the reliability of inspection procedures applied to residues of veterinary drugs" Investigador Principal: Thea Reuvers.

Proyecto SMT4-CT98-2230 "Preparation of a certified reference material for oxolinic acid and flumequine residues in salmon muscle." Entidad financiadora: Unión Europea. Investigador principal: Macarena Ramos.

Proyecto AGL2002-04635-C04-04. ARGOS – Nuevas Tecnologías para el control eficaz de residuos de antibióticos y corticosteroides en productos agroalimentarios – Ministerio de Ciencia y Tecnología. Investigador principal: Henny Hooghuis de Korver.

Proyecto SBVI 1218/00. (Programa de Infraestructuras CAM). Residuos de Antibióticos en Alimentos Investigador principal: José Juan Sánchez Sáez.

Comunicaciones de Laboratorio del CNA en el marco de las funciones de referencia del Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR):

Comunicación de Laboratorio N° 72: Ramos, M.; Martín de Pozuelo, M., Bartolomé, M., Reuvers, T.; Hooghuis, H.: Métodos analíticos para nitrofuranos en pienso. Plan Nacional de Investigación de Residuos en Alimentos, Centro Nacional de Alimentación, AESA.

Comunicación de Laboratorio N° 73: Calderón, V., Reuvers, T.; Hooghuis, H. Sánchez, J.J. Convocatoria de Jornadas de Análisis de Residuos en Alimentos. Plan Nacional de Investigación de Residuos en Alimentos, Centro Nacional de Alimentación, AESA.

Comunicación de Laboratorio N° 74: Marcos, V.; Hooghuis, H.: Ensayo de aptitud para análisis de hormonas anabolizantes en orina de bovino. Plan Nacional de Investigación de Residuos en Alimentos, Centro Nacional de Alimentación, AESA.

Comunicación de Laboratorio N° 77: Calderón, V., Reuvers, T.; Hooghuis, H. Sánchez, J.J. Informe de las 15ª y 16ª Jornadas de Análisis de Residuos Zoosanitarios. Plan Nacional de Investigación de Residuos en Alimentos, Centro Nacional de Alimentación, AESA.

Comunicación de Laboratorio N° 78: Hooghuis, H., Reuvers, T., Martín de Pozuelo, M., Ramos, M., Marcos, V., Muñoz, P.: Ensayos de Intercomparación. Plan Nacional de Investigación de Residuos en Alimentos, Centro Nacional de Alimentación, AESA.

Comunicación de Laboratorio N° 79: Reuvers, T.; Hooghuis, H.: Resultados de le Encuesta sobre actividades del LNR. Plan Nacional de Investigación de Residuos en Alimentos, Centro Nacional de Alimentación, AESA.

Comunicación de Laboratorio N° 80: Reuvers, T.; Hooghuis, H.: Celebración de Cursos Teórico-Prácticos II. Plan Nacional de Investigación de Residuos en Alimentos, Centro Nacional de Alimentación, AESA

Residuos de Productos Fitosanitarios

Aunque no existe un reconocimiento legal explícito de funciones de referencia en materia de Residuos de Productos Fitosanitarios, se lleva a cabo una notable actividad en este campo, ofreciendo soporte analítico a los Puestos de Inspección Fronteriza (PIF) de los Servicios de Sanidad Exterior, y a ciertas CC.AA. y Entes Locales en aspectos puntuales.

Como perfeccionamiento de las determinaciones tradicionales de residuos de Plaguicidas Organoclorados y Organofosforados, se ha acreditado un método de análisis multiresiduos de plaguicidas organoclorados, organofosforados, organonitrogenados en muestras de origen vegetal y en agua por GC, así como para bencimidazoles en muestras de origen vegetal por HPLC en gradiente de elución.

Reuniones relacionadas:

Participación en la Comisión Conjunta de Residuos de Productos Fitosanitarios (CCR) (Ministerio de Sanidad y Consumo - Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación) (Garrido, J.A.)

Participación en el Grupo de Expertos de Residuos (GER) (Ministerio de Sanidad y Consumo - Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación) (Garrido, J.A.)

Grupo de Trabajo de Residuos de Plaguicidas (Análisis de plaguicidas) – Sevilla, 13 y 14 de mayo de 2003 (Garrido, J.A.)

Mediterranean Group of Pesticide Residues – Aix en Provence (Francia) 20 a 24 de mayo de 2003 (Garrido, J.A.)

Grupo de Trabajo de Laboratorios (Análisis de plaguicidas) – Almería, 17 a 18 de noviembre de 2003 (Garrido, J.A.)

Proyectos de investigación relacionados

Proyecto UPV: Desarrollo y validación de métodos analíticos para determinación de residuos de antihelmínticos bencimidazólicos en muestras de origen animal. Investigador responsable: Juan Alfonso Garrido Ramalho.

Residuos de Semicarbacida en alimentos envasados en tarros de vidrio con cierre metálico.

Dentro de la dinámica generada en la UE sobre la Seguridad Alimentaria, en 2003 la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria informó a los diversos Estados Miembros, sobre el potencial riesgo derivado de la presencia de residuos de Semicarbacida en alimentos envasados en tarros de vidrio con cierre metálico. Según los datos existentes, su origen provendría de la descomposición de la Azodicarbonamida utilizada como "agente formador de burbujas" en el material de cierre.

Aunque la industria alimentaria proporcionó datos sobre sus productos, tanto en toda la UE como en España, fue preciso constatar la tendencia de los datos de residuos de Semicarbacida en alimentos envasados.

Afortunadamente, la Semicarbacida (SEM) estaba incluida en los trabajos de control de residuos de meta-bolitos de nitrofuranos efectuados por la Unidad de Zoosanitarios utilizando la técnica instrumental de LC-MS-MS, lo que permitió una acelerada implantación con este tipo de alimentos.

Entre las actividades llevadas a cabo por el CNA, en el marco de las actuaciones del Comité de Crisis de AESA, se realizó el estudio de 70 muestras de mercado con una representación notable de muestras de preparados infantiles, las cuales revelaron concentraciones similares a las encontradas en el resto de la UE.

Para completar las funciones de referencia y colaborar técnicamente con los laboratorios encargados del control oficial en las CC. AA. que disponían del equipamiento necesario, LC-MS-MS, se realizó una Jornada de transferencia metodológica para la determinación de (SEM).

Paralelamente al control de los alimentos, se ha iniciado el desarrollo del método de determinación de las migraciones de materiales que potencialmente pueden contener residuos de SEM, destinados a estar en contacto con Alimentos.



Se ha continuado con el desarrollo de herramientas necesarias para el control eficaz de alimentos fabricados con o a partir de productos vegetales transgénicos, en respuesta a las decisiones más recientes adoptadas por la UE en materia de OMGs

A título informativo, la Comisión de la UE ha desarrollado la legislación oportuna para eliminar la Azodicarbonamida, precursor de la SEM, de la lista de sustancias autorizadas en la fabricación de materiales en contacto con alimentos.

Residuos de Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos, HAP.

Ya se han comentado los trabajos para la determinación de HAP en productos de la pesca en relación con el incidente del Prestige.

Conviene resaltar que la técnica analítica para el análisis de HAP en moluscos y pescados, basada en la cromatografía de exclusión por tamaño molecular y HPLC, puede considerarse pionera para este tipo de aplicación en nuestro país, habiéndose aplicado satisfactoriamente al análisis de más de 600 muestras de 37 especies diferentes durante el año 2003. Este procedimiento también se ha acreditado ante ENAC en la misma anualidad.

Residuos de Dioxinas y PCB's

Las Dioxinas y otros contaminantes orgánicos persistentes, como los PCB's, como un de los tipos de contaminantes químicos más persistentes, han protagonizado en los últimos años crisis alimentarias en diversos países de la UE, entre las que cabe destacar recientemente la alarma debida a la contaminación de salmón de piscifactoría publicada por la revista Science.

Por otro lado, los trabajos de la Comisión de la UE están demandando datos de contaminación de los diversos Estados Miembros.

Las técnicas de aislamiento y determinación son muy complejas y costosas, por lo que son escasos los recursos de los países para su control. La Sección de Fitosanitarios dispone de un método acreditado para determinación de PCB's por GC-ECD en matrices grasas. Por otro lado, AESA, en el periodo que nos ocupa, finalmente dispone de la instrumentación y métodos puestos a punto para el control de dioxinas

en el CNA mediante GC-HRMS, lo que ha permitido proporcionar a los órganos gestores de la Agencia, de datos complementarios a los aportados por otros laboratorios nacionales.

El estudio piloto de dioxinas realizado sobre muestras de mercado minorista español, de aceites comestibles, pescados grasos y mantequilla, por Espectrometría de Masas de Alta Resolución acoplada a la Cromatografía de Gases, GC-HRMS, pone de manifiesto el cumplimiento satisfactorio de la legislación nacional (y de la UE) sobre residuos de dioxinas.

Reuniones relacionadas.

23rd International Symposium on halogenated environmental organic pollutants and POPs. Boston, Massachusetts, Estados Unidos, 24 a 29 de Agosto, 2003 (Folgueiras, M., Garrido, J.L.).

Meeting of the Working Party on "Methods of Analysis for Dioxins and PCB's (Grupo de Expertos de la Comisión de la UE), 23 de Septiembre, 2003, Bruselas (Folgueiras, M).

Proyecto relacionado

Proyecto interno del Instituto de Salud Carlos III: Desarrollo y validación de métodos analíticos para la determinación de dioxinas (PCDDs), dibenzofuranos (PCDF's) y policlorobifenilos (PCB's) en alimentos. Investigador responsable: Garrido, J.A..

Presencia de Organismos Modificados Genéticamente en alimentos.

Paralelamente al control de alimentos y a las actividades que posteriormente se mencionan, se ha continuado con el desarrollo de herramientas necesarias para el control eficaz de alimentos fabricados con o a partir de productos vegetales transgénicos, en respuesta a las decisiones más recientes adoptadas por la UE en materia de OMGs:

- Nuevos requisitos de etiquetado.
- Nuevos umbrales.
- Trazabilidad.
- Etiquetado obligatorio también para piensos.

La seguridad se ha convertido en un factor imprescindible para mantener intacta la confianza del consumidor cada vez más exigente en la demanda de alimentos adecuados para su estilo de vida.

La necesidad de monitorizar y verificar la presencia y cantidad de Organismos Modificados Genéticamente en los alimentos ha generado la continua demanda de métodos analíticos capaces de detectar, identificar y cuantificar ya sea el nuevo ADN introducido o bien la nueva proteína expresada en las plantas transgénicas, así como el establecimiento de unas estrategias de muestreo apropiadas.

Conviene resaltar que la técnica analítica para el análisis de HAP en moluscos y pescados, basada en la cromatografía de exclusión por tamaño molecular y HPLC.



Desde hace unos años se viene trabajando en el CNA en el desarrollo y validación de métodos de preparación de muestras, en el desarrollo de métodos analíticos basados en la detección de ADN por la técnica de la reacción en cadena de la polimerasa (PCR) y su aplicación para la monitorización de OMGs y sus derivados, y en el establecimiento de unos criterios de validación de las metodologías desarrolladas.

Hasta el momento se han desarrollado más de una docena de métodos analíticos para aplicar sobre matrices agroalimentarias con contenido vegetal, y han sido validadas para demostrar su sensibilidad, fiabilidad, robustez y reproducibilidad, consolidándose en el reconocimiento y acreditación de los mismos por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC). Son necesarios más estudios de validación, especialmente de los métodos cuantitativos; y el desarrollo de nuevos métodos para las nuevas construcciones de OMGs que se están desarrollando y en un futuro próximo podrían aparecer en el mercado.

Como respuesta a esta demanda, en el CNA se dispone de una batería de técnicas analíticas para el análisis de material transgénico, aplicables tanto a materias primas como a alimentos altamente procesados, basados:

- En la extracción del ADN completo de la muestra y la posterior amplificación por PCR de secuencias específicas de la modificación genética o no específicas dependientes de marcadores generales, presentes en los vegetales transgénicos.
- Técnicas de PCR en tiempo real para la cuantificación de especies MG, que permite la monitorización *on line* de la técnica de PCR directamente en el tubo de reacción mientras la reacción de amplificación está en proceso; imprescindibles para implementar y monitorizar el valor del umbral límite.
- En técnicas basadas en la detección inmunológica (tipo ELISA) de la proteína transgénica expresada como consecuencia de la modificación genética.

Por otro lado se ha continuado con el dado apoyo analítico a los puestos de Inspección Fronteriza (PIF) de los Servicios de Sanidad Exterior, a las CCAA y a

Entes Locales, en relación con el control del contenido de OMGs en muestras alimentarias, así como asesoramiento técnico a laboratorios de las CCAA en cuanto a desarrollo de métodos, confirmación de resultados, etc.

Se ha colaborado en la revisión y evaluación de diversos expedientes de Nuevos Alimentos y Nuevos Ingredientes Alimentarios Modificados Genéticamente, presentados para ser introducidos en el mercado Comunitario de conformidad con el procedimiento establecido en el Reglamento (CE) N° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Por otro lado, y al amparo del Convenio de Colaboración firmado con la Dirección General de Calidad y Evaluación Ambiental del MMA, se ha realizado una estrecha y continua labor de asesoría científico-técnica a dicho Ministerio, participando además en grupos de trabajo de carácter no normativo sobre OMGs, relacionados con el cumplimiento de las obligaciones asumidas a ese respecto con la Unión Europea.

Reuniones relacionadas

First Steering Committee of the European Network of GMO Laboratories. Ispra (Italia), 5 y 6 de febrero de 2003. (José Juan Sánchez Sáez, Ana Isabel Ortiz Gutiérrez).

Proyecto Intramural del ISCIII (1999-2002), APY 1276/99: "Puesta a punto de metodologías analíticas para el control de alimentos modificados genéticamente". Investigador responsable: Ana Isabel Ortiz Gutiérrez.

Proyectos AVI 1020/02 y DGVI 1345/03. "Convenio de Colaboración establecido entre la Dirección General de Calidad y Evaluación Ambiental, el CNA del ISCIII y el CSIC en materia del establecimiento y desarrollo de sistemas de rastreabilidad de OMG y productos derivados de OMG". Entidad financiadora: Ministerio de Medio Ambiente. 2002-04. Investigador responsable: Ana Isabel Ortiz Gutiérrez.

Proyecto I+D+I AGL 2001-1423: "Herramientas genéticas para identificación de especies animales en productos destinados a alimentación humana y animal", en colaboración con el Departamento de Bioquímica y Biología Molecular IV de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid. Investigador del C.N.A.: M^a Isabel Prieto Santos.



Control del contenido de gluten en alimentos aptos para celíacos.

Aunque no existe un reconocimiento legal explícito de funciones de referencia para el control del contenido de gluten en alimentos, en el CNA se ha llevado a cabo una notable actividad en este campo, entre las cuales caben destacar:

- Apoyo analítico a las CCAA y a entes locales, en relación con el control del contenido de gluten en alimentos.
- Los estudios relacionados con los efectos provocados por el procesado de los alimentos (tratamientos térmicos, enzimáticos, etc.) sobre las prolaminas de los cereales y repercusión de las posibles modificaciones producidas en la detec-

ción y cuantificación inmunoquímica del contenido de gluten en alimentos aptos para el colectivo celíacos.

- El desarrollo de nuevos métodos no inmunológicos para la detección y cuantificación del contenido de gluten en alimentos, basados en la extracción del ADN presente en los alimentos y la posterior amplificación de secuencias específicas de las prolaminas de trigo, cebada, centeno y avena, mediante técnicas de PCR y de PCR a tiempo real.
- Se ha iniciado un estudio comparativo de cuatro métodos analíticos para determinación del contenido de gluten en alimentos aptos para celíacos (dos kits ELISA comerciales; un método inmunoelectroforético y un sistema combinado de reacciones de PCR desarrollados ambos en el CNA). En la actuali-

En la actualidad se dispone de datos del estudio realizado inicialmente sobre materiales de referencia y una amplia batería de productos no procesados (cereales, gramíneas y tubérculos, aptos y no aptos para el colectivo celíaco) serán completados con el análisis de una selección de productos para celíacos.

dad se dispone de datos del estudio realizado inicialmente sobre materiales de referencia y una amplia batería de productos no procesados (cereales, gramíneas y tubérculos, aptos y no aptos para el colectivo celíaco) serán completados con el análisis de una selección de productos para celíacos.

Reuniones relacionadas

Participación en la *Mesa de Diálogo* sobre "Enfermedad celíaca", para cumplir con el segundo objetivo del Proyecto Flair-Flow 4. Madrid, 25 de junio de 2003. (Ana Isabel Ortiz Gutiérrez).

Proyectos de Investigación relacionados

Proyecto Intramural del ISCIII APY 1252/02 (2003-2006): "Enfermedad celíaca: desarrollo y puesta a punto de nuevos métodos analíticos para el control del contenido de gluten en alimentos aptos para enfermos celíacos". Investigador responsable: Ana Isabel Ortiz Gutiérrez.

Contenido de Acrilamida en alimentos.

En Julio de 2002 el Comité Científico para la Alimentación Europeo emitió su informe relativo a la presencia de Acrilamida en alimentos, como consecuencia de los estudios realizados por la Agencia Alimentaria sueca, que ponían de manifiesto la presencia de dicho compuesto en diversos tipos de alimentos ricos en hidratos de carbono y sometidos a altas temperaturas. En dicho informe se requerían mas datos sobre contenido de acrilamida en alimentos.

El CNA ha realizado los estudios de validación un método analítico por GC/MS para determinación de acrilamida en alimentos y participando en los Ensayos de Intercomparación organizados por el JRC IRMM, para la armonización del mismo.

Reuniones relacionadas

Workshop "Analytical methods for Acrylamide determination in food". 28-29 Abril. Oud Turnhout. Bélgica.

Materiales en contacto con alimentos

Los problemas de seguridad alimentaria derivados de los materiales de envase han surgido a la luz pública

como consecuencia de malas aplicaciones de recubrimientos de envases o el exhaustivo control que permiten las nuevas metodologías analíticas en el caso de la Semicarbacida, SEM, residuo existente en los materiales de sellado de las tapas de los envases de cristal con cierre metálico.

La Autoridad Alimentaria Europea en Seguridad Alimentaria ha impulsado notablemente el desarrollo de los estudios en este campo, con lo cual el desarrollo práctico se ha convertido en un objetivo esencial.

El estudio de las migraciones, tanto globales como específicas de los materiales en contacto con alimentos y su adecuación a la Directiva 2002/72 CE de la Comisión es una de las labores en las cuales el CNA actúa prácticamente como si fuera Laboratorio de Referencia. Asiste a las reuniones organizadas por CEN sobre este tema.

Se está participando en los Ensayos Interlaboratorios organizados por CEN para establecer métodos de determinación de BADGE; BFG, NODGE y derivados, además de los controles de SEM anteriormente indicados.

Dentro de los desarrollos tendentes a cubrir las nuevas necesidades de control de migraciones se han puesto a punto y validado los métodos analíticos para la determinación de los siguientes monómeros de materiales en contacto con alimentos: Irgafos 38, Irganox 1076, Irgafos T-EPQ y 1-Hexeno, en simulantes de alimentos (agua, etanol 10%, acético 3% e iso-octano).

Control de los contaminantes bacteriológicos y virales de los moluscos bivalvos.

Durante los últimos 30 años han resurgido enfermedades infecciosas o intoxicaciones de origen alimentario que se encontraban controladas en los países desarrollados. Entre los factores a los cuales se atribuyen éstos cambios se encuentran: cambios ambientales, adaptación microbiana, hábitos de consumo y factores tecnológicos.

La contaminación microbiológica de los alimentos por agentes patógenos y patógenos emergentes es una de las causas más importantes de morbilidad en el campo de la seguridad alimentaria.

La presencia de Salmonella, Listeria monocytogenes, Campylobacter spp., así como E. coli O157.H7 suelen ser los responsables de generar numerosas infecciones de origen alimentario, por lo cual tradicionalmente son objetivos prioritarios del control de alimentos, máxime con las tendencias culinarias de ingerir alimentos con el mínimo calentamiento térmico.

Cabe destacar la importancia de la incidencia de brotes de enfermedades víricas, gastroenteritis y hepatitis, transmitidas por los alimentos y en especial por el consumo de ciertos productos de la pesca como son los moluscos bivalvos. Mientras que los controles establecidos por la Directiva 91/ 492/ CEE de 15 de

julio, por la que se fijan normas Sanitarias aplicables a la producción y puesta en el mercado de moluscos bivalvos vivos y en su transposición al Real Decreto 571/ 1999, que están basados en la detección de bacterias patógenas e indicadores de contaminación fecal, resultan efectivos para el control de las enfermedades bacterianas, se ha comprobado que continúan registrándose infecciones virales asociadas al consumo de moluscos.

Esto pone de manifiesto que los sistemas de control actuales, basados en la detección bacterias indicadores de contaminación fecal, no permiten una correlación con la presencia de virus, por lo que ha sido necesario, implantar nuevas metodologías basadas en técnicas de amplificación genómica (P.C.R.) que se considera actualmente como el método de elección para conseguir de forma específica y sensible la detección de virus entéricos en muestras de alimentos.

En Julio de 2002 el Comité Científico para la Alimentación Europeo emitió su informe relativo a la presencia de Acrilamida en alimentos, como consecuencia de los estudios realizados por la Agencia Alimentaria sueca, que ponían de manifiesto la presencia de dicho compuesto en diversos tipos de alimentos ricos en hidratos de carbono y sometidos a altas temperaturas.



Como Laboratorio Nacional de Referencia para esta función, se ha continuado con el desarrollo y optimización de la metodología por RT-PCR para la detección de virus de hepatitis A, en moluscos, con el objeto de realizar controles analíticos de alimentos relacionados con gastroenteritis de origen vírico hasta su optimización.

Simultáneamente se ha puesto a punto la determinación de virus gastroentéricos en especial Norovirus en muestras de alimentos, especialmente en productos de la pesca. Estas determinaciones están desarrollándose como objetivo prioritario por el Laboratorio Comunitario de Referencia de productos de la pesca, CEFAS, en el Reino Unido, asistiéndose a los Grupos de

Trabajo y participando en los ensayos interlaboratorio que han tenido lugar en 2003, cuya difusión a los laboratorios de las CC.AA: se está potenciando en 2004.

Aunque los moluscos bivalvos son los vehículos más importantes de los brotes de origen vírico, también hay otros alimentos como las comidas precocinadas manipuladas por manipuladores infectados que son el origen de numerosos brotes de gastroenteritis vírica, en los que se utilizan la metodología de RT-PCR.

Por otra parte, se ha tratado de buscar un indicador indirecto vírico, para ello se ha llevado a cabo la puesta a punto de una metodología para detectar la presencia de bacteriofagos RNA F específicos.

Simultáneamente se ha puesto a punto la determinación de virus gastroentéricos en especial Norovirus en muestras de alimentos, especialmente en productos de la pesca.



Reuniones relacionadas

2ª reunión organizada por el Laboratorio de Referencia Europeo "National Reference Laboratory for Monitoring Bacteriological and viral contamination of bivalve molluscs. CEFAS (The Centre for Environment, Fisheries & Aquaculture Science). Celebrada en Weymouth U.K. 7 a 9 de mayo de 2003. Juan Olmedo.

Comunicaciones Técnicas relacionadas:

Comunicación de Laboratorio 26-09-03. Reymundo Cuesta, R.; Blanco Vidal, C: Cuestionario sobre Análisis Microbiológico y Método para investigación de *Escherichia coli* en moluscos bivalvos.

Comunicación de Laboratorio 11-12-03. Reymundo Cuesta, R.; Blanco Vidal, C :Esquema del método Donovan para investigación de *Escherichia coli* en moluscos bivalvos.

Participación en los siguientes Ensayos de intercomparación relacionados:

Ensayo colaborativo con The Centre for Environment, Fisheries & Aquaculture Science and Health Protection Agency (CEFAS/PHLS) Ensayo para el recuento de Bacteriofagos RNA-F específicos en moluscos bivalvos. Enero 2003.

Ensayo colaborativo con The Centre for Environment, Fisheries & Aquaculture Science and Health Protection Agency (CEFAS/PHLS). Ensayo para el recuento de Bacteriofagos RNA-F específicos en moluscos bivalvos. Febrero 2003.

Ensayo colaborativo con The Centre for Environment, Fisheries & Aquaculture Science and Health Protection Agency (CEFAS/PHLS). Ensayo para el recuento de Bacteriofagos RNA-F específicos en moluscos bivalvos. Marzo 2003.

Ensayo colaborativo con The Centre for Environment, Fisheries & Aquaculture Science and Health Protection Agency (CEFAS/PHLS). Ensayo para el recuento de Bacteriofagos RNA-F específicos en moluscos bivalvos. Abril 2003.

Ensayo colaborativo con The Centre for Environment, Fisheries & Aquaculture Science and Health Protection Agency (CEFAS/PHLS). Ensayo para el recuento de Bacteriofagos RNA-F específicos en moluscos bivalvos. Septiembre 2003.

Ensayo colaborativo con The Centre for Environment, Fisheries & Aquaculture Science and Health Protection

Agency (CEFAS/PHLS). Ensayo para el recuento de Bacteriofagos RNA-F específicos en moluscos bivalvos. Octubre 2003.

Ensayo colaborativo con The Centre for Environment, Fisheries & Aquaculture Science and Health Protection Agency (CEFAS/PHLS). Ensayo para el recuento de Bacteriofagos RNA-F específicos en moluscos bivalvos. Noviembre 2003.

Ensayo colaborativo con The Centre for Environment, Fisheries & Aquaculture Science and Health Protection Agency (CEFAS/PHLS). Ensayo para la detección virus Hepatitis A en moluscos. Marzo 2003.

Ensayo colaborativo con The Centre for Environment, Fisheries & Aquaculture Science and Health Protection Agency (CEFAS/PHLS). Ensayo para la detección virus Hepatitis A en moluscos. Abril 2003.

Ensayo colaborativo organizado por QM. Ensayo colaborativo para la detección de *Listeria monocytogenes*. Mayo 2003.

Ensayo colaborativo organizado por QM. Ensayo colaborativo para la detección y recuento de *Listeria monocytogenes*. Julio de 2003.

Ensayo colaborativo con The Centre for Environment, Fisheries & Aquaculture Science and Health Protection Agency (CEFAS/PHLS). Ensayo colaborativo para la detección de *Salmonella spp* y *Escherichia coli* en moluscos. Julio 2003.

Ensayo colaborativo con The Centre for Environment, Fisheries & Aquaculture Science and Health Protection Agency (CEFAS/PHLS). Ensayo colaborativo para la detección de *Escherichia coli* en moluscos. Octubre 2003.

Ensayo colaborativo con The Centre for Environment, Fisheries & Aquaculture Science and Health Protection Agency (CEFAS/PHLS) Ensayo colaborativo para la detección de *Salmonella spp* y *Escherichia coli* en moluscos. Noviembre 2003.

Ensayo colaborativo con The Centre for Environment, Fisheries & Aquaculture Science and Health Protection Agency (CEFAS/PHLS) Ensayo para la detección Norovirus en moluscos. Octubre 2003.

Ensayo colaborativo organizado por CSL AFSSA Ensayo colaborativo para detección de *Listeria monocytogenes*. Diciembre 2003.

El Centro Nacional de Alimentación es, desde el 23 de julio de 1999, Laboratorio Acreditado para Ensayos

Otros Ensayos de intercomparación en microbiología o inmunología:

Ensayo colaborativo organizado por CSL/DEFRA Ensayo para el recuento de *Enterobacter Sakazakii* en leches. Mayo 2003.

Ensayo colaborativo Organizado por CSL y Agence Francaise de Securite Sanitaire des Aliments EU. Community Reference Laboratory for milk & milk products)AFSSA: Ensayo colaborativo para la detección de *Salmonella spp* y *Escherichia coli* en leche y cereales. mayo 2003.

Ensayo colaborativo organizado por QM. Ensayo colaborativo para la detección de *Listeria monocytogenes*. Mayo 2003.

Ensayo colaborativo organizado por QM. Ensayo colaborativo para la detección y recuento de *Listeria monocytogenes*. Julio de 2003.

Ensayo colaborativo organizado por EQA Ensayo colaborativo para la detección de *Salmonella spp* y *Escherichia coli* en alimentos. Noviembre 2003.

Ensayo colaborativo organizado por CSL AFSSA Ensayo colaborativo para detección de *Listeria monocytogenes*. Diciembre 2003.

Ensayo colaborativo sobre determinación de corticosteroides (dexametasona) en orina liofilizada. Ring test por enzoinmunoensayo (ELISA) incluido en Proyecto Europeo Eurodiagnóstica BV . Marzo- Abril 2003.

Proyectos

Proyecto I + D.- AGL2001-2435 "APLICACIÓN DE LA MICROBIOLOGÍA PREDICTIVA EN LA EVALUACIÓN DEL RIESGO MICROBIANO EN ALIMENTOS" en colaboración entre el Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba. y el Servicio de Microbiología Alimentaria CNA.

Presencia del contaminante del 3-MCPD en productos alimenticios:

Uno de los múltiples aspectos de la Seguridad alimentaria es el control de residuos de sustancias originadas durante el proceso de fabricación.

Entre los múltiples contaminantes que están regulados debidos a su toxicidad se encuentran los Monocloropropanodiolos que se originan en hidrólisis de proteínas tales como las empleadas en la fabricación de salsas de soja.

El 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD) y el 1,3-dicloro-2-propanol (1,3-DCP) pertenecen a un grupo de sustancias químicas denominadas cloropropanoles. Pueden aparecer en los alimentos como consecuencia de las condiciones de elaboración o de almacenamiento, pero no se conoce a fondo su mecanismo de formación. Se ha demostrado que el 3-MCPD actúa como un carcinógeno no genotóxico, y es un precursor de la formación de 1,3-DCP (genotóxico "in vitro").

El Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, concluyó en la 57ª reunión celebrada en junio de 2001 recomienda una ingestión diaria tolerable máxima provisional (IDMTP) para el 3-MCPD de 2 µg/kg ya que las pruebas disponibles hacen suponer que la presencia del 1,3-DCP está asociada con altas concentraciones de 3-MCPD.

Aunque se reconoce que el 3-MCPD puede encontrarse en otros alimentos e ingredientes de alimentos, la Comunidad Europea considera que se necesitan más datos antes de proceder al debate sobre los alimentos para éstos u otros productos. Con este motivo, se ha encomendado a un Grupo de Trabajo de Cooperación Científica (SCOOP) de la Comunidad Europea la tarea de recopilar y cotejar datos sobre los niveles de 3-MCPD y sustancias afines en los productos alimenticios, de cuya coordinación se encargan conjuntamente Suecia y el Reino Unido.

Dado que la contaminación por cloropropanoles es un asunto que concierne a la inocuidad de los alimentos con repercusiones internacionales, se necesita un enfoque para controlar los niveles de cloropropanoles en los alimentos, con objeto de proteger a los consumidores.

El 3-MCPD se identificó inicialmente como un contaminante de la proteína vegetal hidrolizada con ácido (PVH-ácido), ingrediente habitual de alimentos salados y sabrosos, como sopas, platos preparados, aperitivos salados, salsas y cubitos de caldo. Asimismo, se ha comprobado que el 3-MCPD aparece en otros alimentos e ingredientes, sobre todo en salsa de soja.

En el Servicio de Toxicología se realizan análisis de 3-MCPD por GC-MS en salsas de soja y proteína vegetal hidrolizada remitidas por Sanidad Exterior para dar cumplimiento al Real Decreto 256/2003 de 28 de Febrero, por el que se fijan los métodos de toma de muestras y de análisis para el control oficial del contenido máximo de 3-monocloropropano-1,2-diol en los productos alimenticios. Asimismo, se trabaja en la validación de nuevas matrices: salsa de ostras, salsa de champiñones, salsa de pescado, salsa vegetal y ketchup.

En un futuro próximo se pretende ampliar la validación para su posterior análisis en otros alimentos.

Líneas de Investigación e Innovación. Puesta a punto de nuevos métodos de análisis.

Además de los métodos citados en el apartado de Funciones de Referencia, se ha procedido a las siguientes puestas a punto de métodos:

Desarrollo y validación de métodos de análisis de antioxidantes naturales (polifenoles y resveratrol) en alimentos por HPLC-DAD y espectrofotometría.

Desarrollo y validación de un método de determinación de rojo Sudan (Sudan I) en pimentón.

Desarrollo de un método para determinación del grado alcohólico en cervezas light o 0,0.

Puesta a punto y validación del método de recuento de gérmenes coliformes fecales en muestras de moluscos, con la finalidad de armonizar las metodologías para la investigación de coliformes fecales, y su inclusión como norma ISO. Estos estudios se han llevado a cabo en colaboración con el Laboratorio de Referencia Europeo.

Se ha llevado a cabo la Puesta a punto del método para la investigación y recuento de Bacteriófagos RNA-F específicos en moluscos bivalvos.

Desarrollo y validación de métodos analíticos para la determinación de metales en agua de consumo público por Espectrofotometría de Absorción Atómica, que

cumplen con las exigencias descritas en el Real Decreto 1074/2003 de 7 de febrero.

Desarrollo y validación de los métodos analíticos para la determinación de los siguientes monómeros de materiales en contacto con alimentos : Irgafos 38, Irganox 1076, Irgafos T-EPQ y 1-Hexeno, en simulantes de alimentos (agua, etanol 10%, acético 3% e iso-octano).

Líneas de trabajo Acreditadas

El Centro Nacional de Alimentación es, desde el 23 de julio de 1999, *Laboratorio Acreditado para Ensayos* (con el nº 178 / LE 397), según requisitos de la Norma EN 45001, por la *Entidad Nacional de Acreditación (ENAC)*, con un alcance inicial de 65 ensayos y 16 Unidades Técnicas del CNA implicadas (la mayor parte del personal técnico del Centro), además del Servicio de Gestión Técnica y la Unidad de Garantía de Calidad.

El 15 de noviembre de 2002 se obtuvo la ampliación de la Acreditación ENAC nº 178/LE397, (manteniendo un alcance de 64 ensayos aunque ampliados fundamentalmente para nuevas matrices y nuevos análisis).

El Centro Nacional de Alimentación es un Laboratorio Acreditado para Ensayos.



Uno de los objetivos de la Red de Alerta es evitar que lleguen al consumidor alimentos que puedan suponer un riesgo para su salud o productos procedentes de animales que pudieran haber ingerido piensos contaminados.

tos). Esta acreditación se obtuvo de acuerdo con los requisitos de la Norma UNE-EN ISO71EC 17025 (que sustituía a la anterior Norma EN 45001), a la vez que incluía un cambio de titularidad debido a la nueva adscripción del Centro Nacional de Alimentación (CNA) a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESA).

Desde entonces se ha tratado de diversificar la acreditación del CNA en diferentes "acreditaciones específicas por ámbito de responsabilidad Técnica", todas ellas basadas en un Sistema de Calidad común, basado a su vez en un Manual de Calidad (MDCCNA) y en los Procedimientos Operativos Generales (POGCNA) que lo desarrollan o complementan.

En este sentido, en julio de 2003 se solicitó a ENAC la escisión de la acreditación 178/LE397 en dos expedientes:

- N° 178 / LE 397: con un alcance de 60 ensayos (8 de ellos nuevos).
- N° 178 / LE 905: con un alcance de 9 ensayos (2 de ellos nuevos).

Esta solicitud implicó un reajuste del alcance de la Acreditación ENAC del CNA, con una ampliación global del alcance hasta 69 ensayos.

Esta ampliación global fue motivada en gran medida por la incorporación de nuevas Unidades Técnicas del CNA al Sistema de Calidad, como el Servicio de Biotecnología (integrado en el Expediente 178/LE397) que solicitó la acreditación para un total de 7 ensayos para la determinación de alimentos transgénicos. Además, también dentro del Expediente 178/LE397 se solicitó la acreditación para un ensayo multiresiduos para la determinación de plaguicidas por Cromatografía Gaseosa.

Por otra parte, en el Expediente 178/LE905 se incorporaron ensayos preexistentes bajo la responsabilidad de las Unidades Técnicas para la determinación de Toxinas (Área Química), así como la incorporación de dos ensayos de última generación para:

- Determinación de Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAP) en aceites comestibles y
- Determinación de Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAP) en productos de la pesca (moluscos, pescados, equinodermos y crustáceos).

La correspondiente Auditoría ENAC de Reevaluación (Exp. LE 397 R1) e Inicial (Exp. LE 905 I1) tuvo lugar durante el mes de octubre de 2003.

La Acreditación n° 178/LE 905 del CNA se produjo el 28 de noviembre de 2003, y la n° 178/LE 397 durante los primeros meses del año 2004.

En este sentido, es importante resaltar que la acreditación del CNA ha pasado de una acreditación inicial por matriz y analito específicos a una acreditación por matrices y analitos más genéricos, persiguiendo lograr una acreditación por categorías de ensayos que permita abordar cualquier análisis mediante dichos procedimientos genéricos.

En el campo de los Organismos Modificados Genéticamente, se ha obtenido la Acreditación ENAC de acuerdo con los requisitos de la Norma UNE-EN ISO 17025 para la realización ensayos de detección cualitativa y cuantitativa de OMGs en alimentos y piensos con contenido vegetal, productos agroalimentarios con contenido vegetal, demostrando además la capacidad para adaptarse a los cambios legislativos.

- Determinación cualitativa de soja (gen Lectina, *Le1*) mediante Nested-PCR (LD = 0,01%).
- Determinación cualitativa de maíz y/o soja transgénica (p/ter 35s) mediante PCR simple (LD = 0,05%).
- Determinación cualitativa de maíz y/o soja transgénica (ter nos) mediante PCR simple (LD = 0,05%).
- Determinación de soja transgénica (gen *cp4 epsps*) mediante Nested-PCR (LD = 0,05%).

- Determinación cualitativa de maíz (gen Invertasa *ivr1*) mediante PCR simple (LD = 0,01%).
- Determinación cualitativa de maíz transgénico (gen *cry 1 A (b)*) mediante Nested-PCR. (LD = 0,05%).
- Determinación cuantitativa de soja transgénica Roundup Ready® y maíz transgénico Bt 176 mediante PCR en tiempo real con tecnología TaqMan™. (LC = 0,05%).

Formación de Redes específicas de laboratorios para el control oficial de alimentos, coordinadas por AESA-CNA

- Investigación de HAPs en productos de la pesca
- Investigación de SEM en alimentos
- Materiales en contacto con Alimentos
- Creación y coordinación del grupo de trabajo formado por Laboratorios de las diferentes CCAA, CICC, Instituto Español de Oceanografía, Sanidad Exterior, ANFACO y ANIE para la elaboración de un "Protocolo de Muestreo, Preparación de la Muestra y Análisis de Metales Pesados en Productos pesqueros".

Formación e información

Cursos impartidos:

- "Jornadas de Vigilancia y Control de EET's". Febrero de 2003.
- "Curso autocontrol en mataderos" Mayo de 2003
- "Jornadas científicas de calidad y seguridad alimentaria" Mayo de 2003.
- "Jornadas sobre trazabilidad en jamón" Mayo de 2003.
- "Jornadas sobre seguridad alimentaria" Mayo de 2003.
- "La Seguridad Alimentaria ante los ataques de bio-terrorismo" en el curso "Respuesta Sanitaria ante un ataque terrorista químico o biológico". Mayo de 2003.
- Curso sobre evaluación de sistema de autocontrol en industrias lácteas Mayo 2003.
- "La Agencia Española de Seguridad Alimentaria" en el curso de formación continuada de los ayudantes de inspección de Sanidad Exterior. Junio 2003.
- "La Agencia Española de Seguridad Alimentaria" en

el Curso Post-Oposición de Inspectores de Sanidad Exterior. Junio 2003.

- "Formación de inspectores de Sanidad Exterior PNIR". Junio de 2003.
- "Curso sobre control oficial y autocontrol en mataderos". Septiembre 2003.
- "Curso sobre evaluación de sistema de autocontrol en industrias cárnicas". Noviembre de 2003.
- "Curso sobre evaluación de sistema de autocontrol en industrias cárnicas". Noviembre de 2003.
- "Curso sobre evaluación de sistema de autocontrol en industrias cárnicas". Noviembre de 2003.
- Curso sobre evaluación de sistema de autocontrol en industrias lácteas Noviembre de 2003.
- Curso sobre evaluación de sistema de autocontrol en industrias lácteas Noviembre de 2003.
- Curso sobre evaluación de sistema de autocontrol en industrias lácteas Noviembre de 2003.
- "Curso sobre contaminantes en productos alimenticios. Formación continuada PIFs". Noviembre de 2003.
- "Curso de dietéticos en la Comunidad de Madrid". Noviembre de 2003.
- "Técnicas Instrumentales aplicadas al Análisis de Alimentos". marzo y noviembre de 2003.

Becas de formación

- Beca asociada al Proyecto AIR-3 CT 94 1415: Monitoring of the reliability of inspection procedures applied to residues of veterinary drugs (Unidad de Zoosanitarios).
- Beca asociada al Proyecto APY 1054/02: Dieta Mediterránea: determinación de componentes específicos en ingredientes base y efectos sobre variantes metabólicas (Sección de Componentes y Aditivos II).
- Beca asociada al Proyecto Europeo N° QLK1-CT-1999-00122: Food Safety Screening "Glucocorticoid Analysis (Unidad de Zoosanitarios).
- Beca asociada al Proyecto SBVI 1218/00 (Programa de Infraestructuras -CAM): Residuos de Antibióticos en Alimentos (Unidad de Zoosanitarios).
- Beca de formación de Personal Investigador asociada al Proyecto ARGOS: *Nuevas Tecnologías para el*

control eficaz de residuos de antibióticos y corticosteroides en productos agroalimentarios – Ministerio de Ciencia y Tecnología (Unidad de Zoonosarios).

– Beca Comunidad de Madrid del Programa FINNOVA (Unidad de Zoonosarios).

– Beca de formación del Instituto de Salud Carlos III: Residuos de Antibióticos en alimentos (Unidad de Zoonosarios).

– Beca post-doctoral asociada al Proyecto UPV: Desarrollo y validación de métodos analíticos para determinación de residuos de bencimidazoles en muestras de origen animal (Sección de Residuos Fitosanitarios).

Estancias de formación:

– Estancia de formación en prácticas - Formación Profesional III Ciclo – Convenio Instituto Palomeras (3 meses de duración) 1 persona (Unidad de Zoonosarios).

– Estancia de formación – (Formación Profesional – Análisis Químico y Control de Calidad – 2º) – Instituto Santa María del Castillo (Buitrago del Lozoya) – (27 de marzo a 13 de junio de 2003, 2 personas) (Sección de Componentes y Aditivos III).

– Estancia en el laboratorio de Inmunología y Bioquímica del CNA de Jaime Omar Levican, Jefe de Laboratorio del Ambiente .Servicio de Salud OSORNO (Chile) del 17 de marzo al 4 de abril de 2003 con el objetivo de obtener asesoramiento, aprendizaje y realización práctica de métodos ELISA utilizados para la Identificación de Especies Animales, b-agonistas, corticosteroides y Determinación de Enterotoxinas Estafilocócicas en alimento (método ELISA y Aglutinación al látex en fase reversa).

– Estancia de 2 estudiantes de Ciclo formativo de Grado Superior de Salud Ambiental - FP – Unidad de Bacteriología Alimentaria y Unidad de Parasitología y Técnicas Especiales.

Cursos de Formación

– Curso de formación práctica destinado a personal de Laboratorios de las CCAA participantes en el PNIR: Análisis de Quinolonas por HPLC_Fluorescencia – Unidad de Zoonosarios – Noviembre, 2003.

– Curso de formación práctica destinado a personal de Laboratorios de las CCAA participantes en el PNIR: Análisis de corticosteroides por GC-MS – Unidad de Zoonosarios – Noviembre, 2003.

– Curso de formación práctica destinado a personal de Laboratorios de las CCAA participantes en el PNIR: Análisis de anabolizantes por GC-MS – Unidad de Zoonosarios – Noviembre, 2003.

– Curso de formación práctica destinado a personal de Laboratorios de las CCAA participantes en el PNIR: Análisis de cloranfenicol por LC-MS – Unidad de Zoonosarios – Noviembre, 2003.

– Curso de formación práctica destinado a personal de Laboratorios de las CCAA participantes en el PNIR: Análisis de Penicilinas por LC-MS – Unidad de Zoonosarios – Noviembre, 2003.

– Curso de formación práctica destinado a personal de Laboratorios de las CCAA participantes en el PNIR: Análisis de metabolitos de nitrofuranos por LC-MS-MS – Unidad de Zoonosarios – Noviembre, 2003.

– Organización y docencia de la 16ª Jornada de Residuos en Alimentos, dirigida a los laboratorios de las CCAA – Análisis Físico-químico de residuos, Majadahonda, 6 de junio de 2003 (Personal de la Unidad de Zoonosarios).

– Coordinación y docencia del Curso teórico-práctico titulado Curso de Técnicas Instrumentales Aplicadas al Análisis de Alimentos. Centro Nacional de Alimentación., CNA, ENS-ISCIII, Majadahonda, Junio 2003.

– Coordinación y Docencia del Curso Teórico-Práctico titulado: Curso de Técnicas Instrumentales Aplicadas al Análisis de Alimentos. Centro Nacional de Alimen-

tación, CNA, ENS-ISCIII, Majadahonda, Noviembre 2003.

– Dirección del Módulo de Seguridad Alimentaria. Master de Salud Pública. Escuela Nacional de Sanidad. Madrid, 14-20 de Febrero de 2003.

– Dirección del Curso "Introducción a la Nutrición". Plan de Formación Continua del Ministerio de Sanidad y Consumo. Madrid, 10-14 de Noviembre de 2003.

– Participación en la docencia de los cursos teórico-práctico: Técnicas Instrumentales aplicadas al Análisis de Alimentos. CNA-ENS. Madrid, marzo y noviembre de 2003. Biotecnología.

– Participación en la docencia del curso teórico práctico. Técnicas Instrumentales Aplicadas al Análisis de Alimentos. CNA-ENS. Majadahonda. Mayo y Noviembre de 2003 (Serv. Contaminantes).

– Participación en el Convenio Firmado entre el ISCIII y el Ministerio de Educación para la preparación práctica de alumnos de Módulos de Formación Profesional, acogiendo dos alumnas durante los meses de Abril-Julio 2003 (Serv. Contaminantes).

– "Problemática de la toma de muestras para el análisis microbiológico de alimentos". Curso Formación continuada para veterinarios de Sanidad Exterior. Celebrado 18 al 20 de Noviembre 2003.



La AESA recomienda el consumo de pescado al menos dos veces por semana debido a su importancia nutricional en la dieta.

La Agencia Española de Salud Alimentaria es el punto de contacto, coordinador entre la red de alerta europea y la red de alerta nacional

• Gestión de Redes de Alerta

El objetivo principal de este sistema es evitar la llegada al consumidor final de productos alimenticios que puedan suponer un riesgo grave e inmediato para su salud, bien sea de forma directa o bien de forma indirecta a través del consumo de productos de origen animal que pudieran haber ingerido piensos contaminados.

Para la consecución de este objetivo, se ha desarrollado un sistema de gestión integrado de los riesgos graves e inmediatos relacionados directa o indirectamente con cualquier tipo de alimentos y en cualquier punto de la cadena alimentaria, cuyos principios básicos podrían resumirse en: rapidez, operatividad, selectividad y confidencialidad.

Dentro de este sistema, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria es el punto de contacto del Sistema de red de Alerta alimentaria Europea (RASFF) y coordina y centraliza el Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) que es la red de alerta alimentaria nacional.

La base legal en la que se sustenta este sistema y que se encuentra en vigor desde el 25 de enero de 2002, es el Reglamento (CE) n° 178/2002, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la misma.

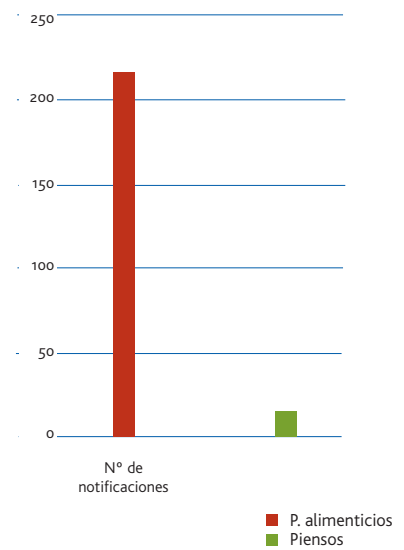
Durante el año 2003, fueron notificados a través del SCIRI un total de 860 casos, de los cuales 232 de las cuales fueron gestionadas como alertas alimentarias y 628 de ellas como información.

A la vista de estos datos se observa un importante incremento en el número de notificaciones en comparación con los casos notificados en años anteriores, debido a la entrada en vigor del Reglamento anteriormente mencionado.

Si realizamos una valoración en función de la clasificación de los casos notificados obtenemos los siguientes datos:

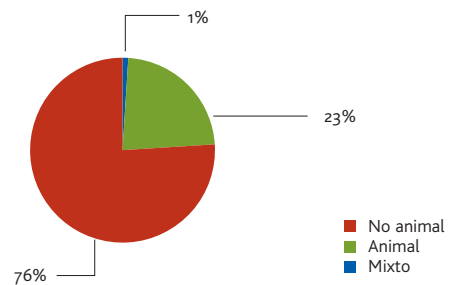
Del total de casos notificados como alertas alimentarias (232), 216 de ellas corresponden a productos alimenticios y sólo 16 a piensos.

Alertas 2003



Dentro de los productos alimenticios, 164 notificaciones han correspondido a productos de origen animal, 50 a productos de origen no animal y 2 a productos de origen mixto.

Origen del los productos

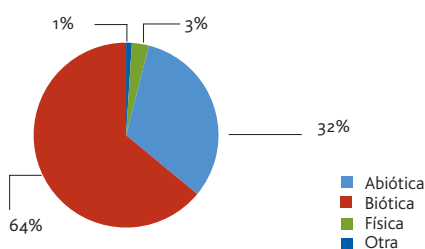


Los principales grupos de productos alimenticios implicados en estas notificaciones han sido carne y derivados, pescados, condimentos y especias, aves y leporidos de granja y hortalizas y verduras

Si se realiza una valoración en cuanto al tipo de contaminantes, se obtiene la siguiente clasificación

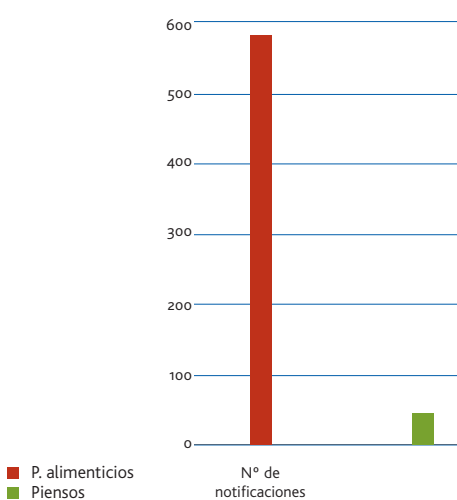
Tipo de contaminante	Nº de comunicaciones
Abióticos	74
Bióticos	148
Físicos	2
Otros	8

Contaminantes

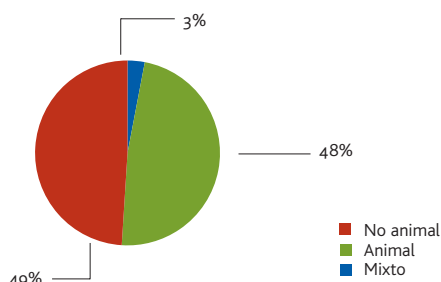


En cuanto a las notificaciones clasificadas como información (628), 582 de las mismas corresponden a productos alimenticios de las cuales a su vez 279 corresponden a productos de origen animal, 283 a

Información 2003



Origen del los productos



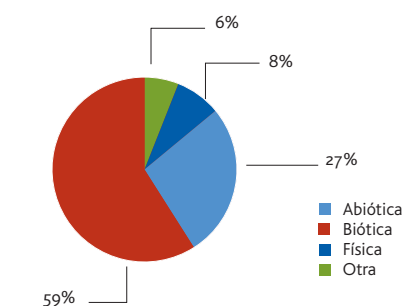
productos de origen no animal y 20 a productos de origen mixto, las restantes comunicaciones 46 corresponden a notificaciones relativas a riesgos detectados en piensos

Si realizamos un estudio sobre los productos alimenticios implicados nos encontramos, que los grupos de productos que han tenido una mayor incidencia en las notificaciones han sido pescados, carnes y derivados, condimentos y especias, leche y derivados, huevos y ovoproductos y salsas

En cuanto a los tipos de contaminantes que han sido detectados en las notificaciones de información:

Tipo de contaminante	Nº de comunicaciones
Abióticos	377
Bióticos	168
Físicos	47
Otros	36

Contaminante



España se ha visto implicada como país de origen en un total de 109 notificaciones de alerta y de información transmitidas a través del sistema y en 26 expedientes como país notificante.

Asimismo se han transmitido a través del sistema 1.533 notificaciones de rechazo en frontera de productos alimenticios y piensos y 56 comunicaciones de granjas positivas al uso de sustancias prohibidas.

Control oficial de productos alimenticios

Tienen por objetivo establecer y mantener permanentemente los mecanismos de coordinación interterritorial, que permitan la realización de controles equivalentes y la centralización de los resultados de las actuaciones realizadas por las Administraciones Autonómicas en sus propios programas de Control Oficial de productos alimenticios por sectores.

Los datos que se suministran se refieren al 2002, dado que los datos del 2003 todavía no han sido suministrados por las CCAA.

Durante el 2002:

Se han visitado un 68% (342.367) del total de establecimientos, realizándose una media de cinco visitas de control en cada establecimiento visitado. Un 5% de establecimientos visitados presentaba algún tipo de infracción (resolución positiva del expediente sancionador).

Del análisis de las muestras se desprende que de un nº de muestras de 194.187 tomadas, cerca de 1% han presentado infracción (contaminación biótica: 735; abiótica: 444 y otros motivos).

Programas Coordinados Comunitarios.

Con el fin de mejorar la aplicación armonizada de los controles oficiales por parte de los Estados miembros se organizan programas coordinados de inspección de alimentos a nivel comunitario siendo la Agencia Española de Seguridad Alimentaria el nexo de coordinación entre las Administraciones territoriales y la Unión Europea.

Programas específicos

- Vigilancia de alimentos que contengan OGMs.
- Plan de Reducción de prevalencia de Salmonella en ovoproductos.
- Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR). Este Plan tiene como objeto:
 1. detectar cualquier tratamiento ilegal
 2. comprobar que los residuos de medicamentos veterinarios cumplen con los límites máximos fijados reglamentariamente
 3. examinar y desvelar las razones de la presencia de los residuos en alimentos de origen animal

Este Plan es complementario a otras actuaciones realizadas en mataderos y otros establecimientos, así como en explotaciones ganaderas sobre animales y productos considerados sospechosos.

Los datos que se reseñan a continuación correspondientes al año 2003 están en período de elaboración y son los contabilizados hasta 31 de marzo de 2004.

Muestras de plan dirigido

	Nº muestras	Positivos	%
Bovino	22.085	40	0,18
Porcino	17.809	108	0,60
Ovino/caprino	9.429	84	0,89
Équidos	398	31	7,78
Aves	6.311	17	0,26
Conejos	1.529	5	0,32
Caza granja	186	6	3,22
Caza silvestre	111	2	1,80
Acuicultura	924	10	1,08
Leche	1.720	15	0,87
Huevos	1.158	5	0,43
Miel	487	0	0
Total	62.147	323	0,52

Muestras de plan sospechoso

	Nº muestras	Positivos	%
Bovino	2.325	52	2,23
Porcino	213	14	6,57
Ovino/caprino	145	2	1,29
Équidos	3	0	0
Aves	64	0	0
Conejos	24	0	0
Leche	8	0	0
Total	2.782	68	2,44

- Vigilancia y control de Zoonosis y agentes zoonóticos en alimentos.

Se lleva a cabo la coordinación del sistema de vigilancia y control de zoonosis transmitidas por alimentos, siendo los datos referentes al año 2002, los siguientes:

- EET´s en coordinación con el MAPA. (los datos que se indican a continuación son provisionales).

EEB (Bovinos):

- Test realizados: 584.466
- Muestras histopatológicas: 173
- Positivos: 173.
- Subpoblación consumo: 74
- Subpoblación ante-mortem: 3
- Subpoblación urgencia: 2
- Subpoblación muertos: 63
- Subpoblación sospechosos: 25
- Subpoblación erradicación: 6

EET(Ovinos/caprinos):

- Positivos: 31.
- Subpoblación consumo: 16
- Subpoblación sospechosos: 8
- Subpoblación muertos: 6
- Subpoblación sin determinar: 1

1.Zoonosis vehiculadas por alimentos:

Zoonosis 2002	Muestras analizadas	Positivos
Salmonela en carne y productos cárnicos.	6.643	290
Salmonela en otros alimentos	13.373	101
Campylobacter termófilo en alimentos	1.660	167
Listeria monocitógenas en alimentos	11.181	373
Yersinia enterocolítica en alimentos	1.460	0
E. coli (VTEC) en alimentos	4.706	27
Total	39.023	958

2. Zoonosis en animales (tras el examen post-mortem):

Zoonosis 2002	Exámenes realizados	Positivos
Tuberculosis bovina	2.723.948	13.626
Tuberculosis (otros animales)	50.087.866	1724
Brucelosis en animales	52.497.480	54.548
Triquinosis en animales	33.584.041	127
Equinococosis en animales	52.842.837	206.104
TOTAL	191.600.137	276.129

Inspecciones Comunitarias. Food and Veterinary Office (FVO)

- Bienestar animal
- Tuberculosis
http://europa.eu.int/comm/food/fs/inspections/vi/reports/spain/vi_rep_spai_9094-2003_en.pdf
- Higiene de los productos alimenticios
- Contaminantes y residuos de plaguicidas en productos alimenticios
http://europa.eu.int/comm/food/fs/inspections/fnaoi/reports/contaminants/spain/fnaoi_rep_spai_9110-2003_en.pdf
- Productos vegetales
OGMs http://europa.eu.int/comm/food/fs/inspections/vi/reports/spain/vi_rep_spai_9103-2003_en.pdf
- Planes de contingencia en enfermedades animales
http://europa.eu.int/comm/food/fs/inspections/vi/reports/spain/vi_rep_spai_9084-2003_en.pdf

Visita de autoridades sanitarias de Estados miembros y terceros países

- Visita de la FDA (Food and Drug Administration) a la industria láctea (15 a 26 de septiembre).
- Visita al Reino Unido y Alemania para conocer la gestión de contaminantes en productos alimenticios (noviembre 2003).
- Visita al Reino Unido sobre control de Material Especificado de Riesgo (MER) en carnes de intervención.

Procedimiento de Gestión de Crisis Alimentarias

La adecuada gestión de las situaciones de crisis alimentarias mejorará la seguridad alimentaria evitando, de esta forma, riesgos para la salud de las personas. También conseguirá la disminución de la alarma social y el impacto negativo en las actividades económicas.

Por otro lado, el artículo 32 del Real Decreto 709/2002, de 19 de julio, por el que se aprueba el Estatuto de la Agencia Española de Seguridad

Alimentaria (BOE núm. 178 de 26 de julio de 2002), establece que el Director Ejecutivo coordinará la elaboración de un procedimiento general de actuación en situaciones de crisis y emergencias alimentarias, así como un plan general de comunicación de riesgos que se elevarán al Consejo de Dirección a efectos de aprobación. En cumplimiento de lo dispuesto en el comentado artículo, se ha elaborado este procedimiento con el objetivo de establecer una sistemática que permita una adecuada gestión de las situaciones de crisis alimentarias.

La constitución del Comité de Crisis y de las Comisiones de Trabajo y sus actuaciones se incardinan a el correcto funcionamiento del Consejo de Dirección, Comisión Institucional, Consejo Consultivo y Comité Científico de la AESA a las que responderá de acuerdo a las funciones establecidas por las mismas en la Ley y Estatutos de la AESA.

El Procedimiento de Gestión de Crisis Alimentarias fue elaborado en colaboración con los miembros del Consejo de Dirección, de la Comisión Institucional y de la Industria Alimentaria, habiendo sido aprobado en la reunión de enero 2004 de la Comisión Institucional y de abril del 2004 del Consejo de Dirección.

Procedimiento de Actuación ante Amenazas de Bioterrorismo Alimentario

El artículo 4. 9. ("Comités de crisis y de emergencia") de la Ley 11/2001 de 5 de julio, por la que se crea la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, indica que en situaciones de crisis y emergencia y de acuerdo con el procedimiento de actuación establecido con carácter general, la Agencia aprobará un plan específico para cada crisis, realizará el seguimiento continuo de la misma y constituirá un Comité de crisis y emergencia específico en cada caso, dotándole de todos los medios para coordinar las actuaciones necesarias y el ejercicio rápido y eficaz de sus funciones.

Dentro de este marco de acción, se ha constituido en 2003 el *Grupo de trabajo sobre prevención de acciones terroristas sobre los alimentos*. Integrado por

miembros de la AESA y del Mº de Defensa (INGESAN), tiene como objetivo general proporcionar el soporte científico-técnico necesario que los Órganos de gestión y canales de coordinación pudieran precisar, ante alertas alimentarias de naturaleza bioterrorista. Para ello, su ámbito de actuación incide en las tres vertientes del análisis de riesgos, generando informes y propuestas en cualquiera de dichos ámbitos.

Como objetivos concretos, se señalan los siguientes:

- Recopilación, estudio e intercambio de la información recibida a través de los diferentes organismos civiles o militares en los que participe el Ministerio de Defensa y la AESA, con arreglo a su clasificación documental.
- Estudiar el posible diseño de una red funcional de expertos civiles y militares que permita un rápido flujo de información entre las personas responsables de los departamentos respectivos.
- Recopilación y actualización de la legislación Europea, Norteamericana y de otros países de nuestro entorno sobre el asunto.
- Estudio y colaboración en los temas que sean de interés para la AESA y esta, u otros Órganos competentes en su caso, le encomienden en relación con posibles amenazas alimentarias NBQ y protección de los consumidores.
- Estudio, definición y evaluación de riesgos en relación con la alimentación, amenazas NBQ, terrorismo alimentario y temas afines, formulando propuestas de medidas preventivas.
- Planificación de los mecanismos de respuesta ante la aparición de alertas alimentarias relacionadas con agresivos NBQ.
- Formulación de propuestas de coordinación Interdepartamental.

En conclusión, el ALCANCE del mandato del Grupo es facilitar a los órganos de Gobierno de la Administración del Estado la información y directrices de actua-

ción ante hipotéticas acciones terroristas sobre la cadena alimentaria.

Este Grupo no se constituye con un mandato limitado en el tiempo. El propósito es poder contar con un foro permanente, de carácter consultivo, asesor y, en la medida que pueda corresponder, ejecutivo.

PROYECTO "INFOSAN" ("International Food Safety Authorities Network")

Una consecuencia obvia de la globalización en la producción y comercio de alimentos es la necesidad de incorporar, en la gestión de la seguridad alimentaria, nuevas estructuras y procedimientos que permitan asegurar un elevado nivel de protección de la salud de los consumidores.

No cabe, por tanto, descontextualizar del ámbito internacional ni los problemas de seguridad alimentaria, ni la gestión de los mismos.

El Director General de la Organización Mundial de la Salud (OMS), Jong Wook Lee junto con el equipo directivo de la AESA, durante su visita a Madrid para la firma del Proyecto Infosan, el 17 de febrero pasado, con el Ministerio de Sanidad y Consumo.



La Organización Mundial de la Salud es depositaria de la Resolución adoptada por su Asamblea Mundial en mayo de 2002, "...expresando la grave preocupación por las emergencias sanitarias ocasionadas por la contaminación natural, accidental o intencionada de los alimentos, en un contexto globalizado". La Asamblea solicitó a la OMS herramientas adecuadas y pidió apoyo a los Estados miembros en esta iniciativa.

Existe el ofrecimiento de la OMS para dar soporte a una red de puntos de contacto que venga a dar respuesta a las nuevas necesidades de intercambio de información.

Con el objetivo de hacer posible y promover al máximo el intercambio de información y la colaboración entre los responsables de la Seguridad Alimentaria en los Países, se aborda la creación de una *Red Internacional de Autoridades en Seguridad Alimentaria*.

Dicha Red, configurada mediante la integración de los Puntos de Contacto de las Autoridades competentes de cada uno de los países, ofrecería un marco estable para la gestión proactiva de la información y para la colaboración e interconsulta de los gestores de riesgos de todos los Países miembros de la OMS (una media de 150 puntos de contacto).

La Red, con ámbito de cobertura mundial, brinda la posibilidad de:

- disponer de una información más completa y contrastada en el menor tiempo posible.
- coordinar criterios e iniciativas, en gestión y en comunicación.

INFOSAN, como tal o mediante el establecimiento de sub-redes específicas, gestionará:

- tanto la información relativa a incidentes potencialmente críticos, abordando con regularidad y de forma sistemática los casos que lo precisen por el riesgo real o percibido que supongan,
- como la información crítica que requiera una difusión urgente, estableciéndose así como una verdadera Red de Alerta Alimentaria Mundial y llenando el vacío existente a ese nivel.

La implicación de un País miembro de OMS que merezca la credibilidad del conjunto, que pueda ejercer un liderazgo en el diseño y puesta en marcha y que sea capaz, por todo ello, de actuar como "catalizador" de un proyecto cuya utilidad es poco cuestionable, no ha tenido lugar hasta el momento.

En el estado actual de la cuestión, España, a través de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, desempeñará un papel definitivo, en el diseño, puesta en marcha y seguimiento de este Proyecto, adoptando una posición diferenciada y prevalente.

Más allá de la cofinanciación ofrecida (70.000 US \$ el primer año), España desempeñará una labor de gestión y liderazgo, con la OMS, en la génesis de un instrumento cuya necesidad y oportunidad ya fue avalada por la 53 Asamblea Mundial de la Salud y por el Comité Codex de Importación y Exportación.

Integrantes del Foro Consultivo Científico de la EFSA, tras su reunión en Madrid junto con María Neira.



- Participación en foros internacionales
- EFSA: participación en el Consejo Consultivo (seis reuniones)
- Comisión y Consejo de la UE

Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y Salud Animal

Secciones	Reuniones
Legislación General de Alimentos:	4
Seguridad Biológica de la Cadena Alimentaria	10
Seguridad Toxicológica de la Cadena Alimentaria	4
Condiciones de Control e Importaciones	7
Fitofarmacéuticos	10

Comité Conjunto de la Cadena Alimentaria y del Comité para la adaptación

al progreso científico y técnico de legislación comunitaria en materia de residuos	1
--	---

Reunión plenaria de la Oficina de Estadística de la Unión Europea EUROSTAT Luxemburgo

13-14 Noviembre de 2003

Grupos de expertos de la Comisión:

Grupo de expertos de en materiales en contacto con alimentos	6
Grupo de expertos en aguas minerales naturales	2
Grupo de expertos en aguas de consumo humano	1
Grupo de expertos de contaminantes industriales	3
Grupo de expertos de contaminantes agrícolas	6
Grupo de expertos en aditivos	6
Grupo de expertos en aromas	6
Grupo de expertos de legislación sobre criterios microbiológicos para productos alimenticios	1
Grupo de expertos del plan de investigación de residuos	2
Grupo de expertos de EET	7
Grupo de expertos de subproductos	3
Grupo de expertos de legislación veterinaria	1
Grupo de autoridades competentes del Reglamento 258/97 sobre Nuevos Alimentos y Nuevos Ingredientes:	5
Grupo de expertos de alimentos dietéticos	6
Grupo de expertos de alimentos enriquecidos	6
Grupo de expertos de residuos de plaguicidas	10
Presentación de los datos relativos al control oficial del año 2002 y preparación de la propuesta de programas coordinados de control oficial de productos alimenticios del 2004.	
Grupos de Expertos de Laboratorio:	
Residuos de medicamentos veterinarios	
Micotoxinas	
OGMs	
Microbiología	

Grupos de Expertos del Consejo de la UE

Grupo de Jefes de Servicios Veterinarios	7
Grupo de trabajo de Jefes de Servicios Veterinarios	1
Grupo de expertos veterinarios en salud pública	11
Grupo de juristas lingüistas: 3 reuniones	
Grupo de expertos de alegaciones nutricionales y saludables en los alimentos:	10
Grupo de trabajo de aditivos	6
Grupo de productos de origen animal	1
Grupo del Consejo sobre el Reglamento relativo a los límites máximos de plaguicidas en alimentos de origen vegetal y animal	6
Participación en la elaboración del Reglamento del parlamento europeo y del Consejo en Controles Oficiales en Productos alimenticios y piensos.	

Consejo de Europa

Comité de expertos en nutrición, seguridad alimentaria y salud de los consumidores	3
Comité de expertos en materiales en contacto con alimentos	6
Comité de expertos de aromas	1

Codex Alimentarius

35ª reunión del Comité del Codex de Higiene de los alimentos (Orlando, 27 de enero a 1 de febrero de 2003)	
14ª reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en Alimentos de Origen Animal (Washington del 4 al 7 de marzo de 2003).	
4ª sesión del Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Alimentos obtenidos por medios Biotecnológicos (Yokohama, 11-14 de marzo de 2003)	
35ª reunión del Comité del Codex de Residuos de Plaguicidas (Róterdam, 31 de marzo-5 de abril de 2003).	
25ª reunión del Comité del Codex de Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (Bonn, 3-7 de noviembre de 2003).	
26ª Reunión del Comité Codex de Pescado y productos pesqueros celebrado en Aalesund (Noruega) del 13-17 de octubre.	
Reunión del grupo de trabajo del Comité Codex de Huevos y Ovoproductos (código de prácticas para huevos y ovoproductos) 13-14 de noviembre de 2003	
9ª Reunión del Comité del Codex de Higiene de la Carne (Wellington 17 a 21 de febrero de 2003)	

OPS

13ª reunión Interamericana a nivel Ministerial en salud y Agricultura (Washington 24 de abril de 2003)	
--	--

FAO

Foro sobre Seguridad Alimentaria	
<u>Comité Europeo de Normalización</u>	3

Convocatoria y asistencia en reuniones nacionales

Secciones	Reuniones
Arsénico en productos alimenticios	1
Cadmio en anchoas	4
Etiquetado Codex	2
Contaminantes Codex	1
Aditivos Codex	3
Complementos alimenticios (preparación Consejo de Europa)	2
Dietoterápicos	4
Comisión de seguimiento de Alegaciones Nutricionales y Saludables en los Alimentos:	2
Especies vegetales	1
Leche y productos lácteos	1
Nuevos alimentos (embajadas)	2
Codex Nutrición	2
Organismos Modificados Genéticamente (OGMs)	4
Alimentos enriquecidos	2
Aguas de consumo humano	3
Aguas envasadas	5
Aguas minerales y mineromedicinales. Instituto Geológico y minero de España	1
Gabinete Crisis AESA nitrofuranos Portugal	2
Reunión con Sanidad Animal y Medio Ambiente sobre subproductos	9
Reunión con Sanidad Animal (documentación de animales destinados a matadero)	1
Reunión con Comunidades Autónomas (CCAA) y Ministerio Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) sobre bienestar animal	2
Reunión con Subdirección General de Ordenación de Explotaciones sobre etiquetado carne de vacuno	2
Autoridades de China: funciones y objetos AESA.	
Reunión con Sanidad Animal (Encefalopatía Espongiforme bovina) EEB	1
Seguimiento de la enfermedad Creutzfeldt-Jacob (CJD)	1
Etiquetado productos alimenticios	1
Reunión con Sanidad Animal: programas de saneamiento ganadero	1

- Mejorar el autocontrol

Elaboración, en colaboración con el sector industrial, de guías de prácticas correctas de higiene en los distintos sectores y amplia

Coordinación permanente con los operadores económicos

más información

agencia española de seguridad alimentaria

Más información

El Departamento de Comunicación ha centrado su actividad durante el 2003 en varias líneas de trabajo: Imagen Corporativa, con la creación del logotipo que identifica a la Agencia; Comunicación Externa y Publicaciones. Durante 2003 se creó también la Página web (www.aesa.msc.es) y se comenzó a editar un Boletín de noticias.

Publicaciones

Informes Técnicos

- Repercusiones del vertido del Prestige en la seguridad alimentaria (1.000 ejemplares).

Libros

- Defensa global contra la amenaza de enfermedades infecciosas. Traducción y Edición en Español (1.500 ejemplares).
- La Seguridad Alimentaria en la Educación Secundaria Obligatoria. Guía Didáctica para profesores (20.000 ejemplares).

Memorias

Memoria de AESA 2002 (1.000 ejemplares).

Memoria SCIRI (1.000 ejemplares).

Reimpresiones

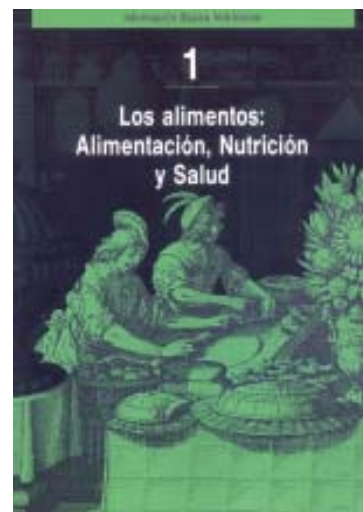
- Información Básica Nutricional 1. Los Alimentos: Alimentación, Nutrición y Salud (5.000 ejemplares).
- Información Básica Nutricional 2. Alimentos y necesidades nutricionales (5.000 ejemplares).

Folleto

- Tríptico Corporativo (5.000 ejemplares).

Publicación en la web

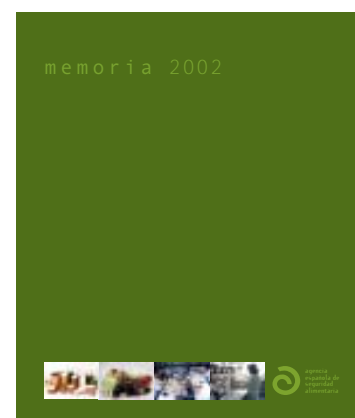
- Repercusiones del vertido del Prestige en la seguridad alimentaria.
- La Seguridad Alimentaria en la Educación Secundaria Obligatoria. Guía Didáctica para profesores.
- Memoria de AESA 2002.
- Memoria SCIRI.
- Información Básica Nutricional 1. Los Alimentos: Alimentación, Nutrición y Salud.
- Información Básica Nutricional 2. Alimentos y necesidades nutricionales.



Los Alimentos: Alimentación, Nutrición y Salud, de distribución gratuita, es el primer cuaderno de la colección *Información básica Nutricional* editada por el Servicio de Publicaciones del Ministerio de Sanidad y Consumo y de la AESA.



Portada del primer Informe Técnico.



Publicación de la Memoria de la AESA, 2002.



El portal de la seguridad alimentaria.
www.aesa.msc.es

- **Publicaciones Periódicas**

Boletín Noticias AESA. Trimestral, con una tirada de 5.000 ejemplares por número.

- **Comunicación Externa**

- Exposición "La Memoria de los alimentos. Su historia a través de la publicidad".

Exposición de un centenar de carteles publicitarios originales, datados entre los años 1900 a 1980, así como cuñas de radio antiguas. Se celebró en una carpa instalada en el Paseo de Recoletos de Madrid, entre los días 3 y 15 de diciembre. Fue visitada aproximadamente por 25.000 personas.

- Publicidad 2003. Julio.

En julio de 2003 se llevó a cabo una campaña de publicidad institucional para dar a conocer la AESA. Se desarrolló en prensa (los tres principales periódicos nacionales, el más leído de cada provincia, y los dos

más leídos de Barcelona), radio (cuñas en las tres emisoras con más audiencia), internet (banners en los cuatro principales portales y MUPIS (1.600), así como carteles (35.000) y folletos (500.000) en los supermercados y superficies de las dos grandes Asociaciones del Sector.

- **Página WEB. : Implantación de la Primera Fase.**

En marzo de 2003 se presentó el proyecto, que entró en funcionamiento en el mes de abril. La primera versión de la web se construyó en html, actualizándose al menos una vez por semana. Se continuó trabajando en un proyecto mucho más ambicioso, –implantación de la Segunda Fase–, basado en un gestor de contenidos, actualizable en cualquier momento desde la propia Agencia, que entró en funcionamiento a comienzos de 2004.

La media de visitas a la web es de alrededor de 9.000 al mes. La media de consultas mensual es de 40.000, sobre todo a las secciones de Legislación y Cadena Alimentaria (Registro General Sanitario de Alimentos).

Montaje de la Exposición. Diciembre de 2003.



alimentación más saludable

www.aesa.msc.es

Alimentación más saludable

Es fundamental en la promoción de una alimentación más saludable, el poder dotarse de instrumentos legales flexibles adecuados y orientados a asegurar las mejores propiedades a nuestros alimentos.

En este sentido hemos desarrollado un marco normativo que se describe a continuación:

Legislación de Iniciativa Nacional:

- Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercialización al por menor.
- Orden PRE/2733/2003, de 30 de septiembre, por la que se deroga la Orden de 28 de diciembre de 1999 por la que se adoptan medidas cautelares en las importaciones de animales bovinos y embriones bovinos originarios o procedentes de Suiza.

Transposiciones de Directivas Comunitarias

- Real Decreto 257/2004, de 13 de febrero, por el que se modifica el Real Decreto 142/2002, de 1 de Febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.
- Orden SCO/1512/2003 de 2 de Junio, por la que se modifica el Anexo del Real Decreto 1917/1997 de 19 de Diciembre, por el que se establecen las normas de Identidad y Pureza de los Aditivos Alimentarios distintos de Colorantes y Edulcorantes utilizados en los productos alimenticios (BOE 10 de Junio de 2003).
- Real Decreto 293/2003, de 7 de marzo, BOE 11 de marzo, relativo a la utilización de determinados derivados epoxídicos en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Existe una clara evidencia científica de los beneficios que reporta para la salud, la ingesta de salmón, por su alto contenido en ácidos grasos omega-3.



- Real Decreto 1744/2003 de 19 de diciembre, BOE 30 de diciembre, por el que se modifica el Real Decreto 1074/2002, de 18 de octubre por el que se regula el proceso de elaboración, circulación y comercio de aguas de bebida envasadas.
- Real Decreto 906/2003, de 11 de julio, relativa al etiquetado de los productos alimenticios que contienen quinina o cafeína.
- Real Decreto 118/2003 de 31 de enero, BOE 11 de febrero, por el que se aprueba la lista de sustancias permitidas para la fabricación de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y se regulan determinadas condiciones de ensayo.
- Orden SCO/983/2003, de 15 de abril, BOE 25 de abril, por la que se modifican los anexos del Real Decreto 118/2003, de 31 de enero. Transposición de la Directiva 2002/17/CE de la Comisión, de 21 de febrero.
- Orden SCO/388/2003, de 25 de febrero, por la que se modifican los anexos I y II del Real Decreto 90/2001, de 2 de febrero, por el que se establecen los métodos de toma de muestras y de análisis para el control oficial del contenido máximo de aflatoxinas en cacahuetes, frutos de cáscara, frutos desecados, cereales y los productos derivados de su transformación.
- Real Decreto 256/2003, de 28 de febrero, por el que se fijan los métodos de toma de muestras y de análisis para el control oficial del contenido máximo de plomo, cadmio, mercurio y 3-MCPD en los productos alimenticios.
- Real Decreto 294/2003, de 7 de marzo, por el que se establecen los métodos de toma de muestras y de análisis para el control oficial del contenido de ocratoxina A en cereales y uvas pasas.
- Real Decreto 604/2003, de 23 de mayo, por el que se establecen los métodos de toma de muestras y de análisis para el control oficial de las dioxinas y la determinación de PCBs similares a las dioxinas en los productos alimenticios.
- Real Decreto 1275/2003, de 10 de octubre, relativo a los complementos alimenticios.
- Real Decreto 100/2003, de 24 de enero, por el que se modifica el Real Decreto 1911/2000, de 24 de noviembre, por el que se regula la destrucción de los materiales especificados de riesgo en relación con las encefalopatías espongiiformes transmisibles.
- Real Decreto 500/2003, de 2 de mayo por el que se modifica parcialmente los Reales Decretos 1316/1992, de 30 de octubre, y 2551/1994, de 29 de diciembre, en lo que respecta a las condiciones sanitarias de los subproductos animales.
- Real Decreto 1429/2003, de 21 de noviembre, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano.
- Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno.
- ORDEN PRE/470/2003, de 28 de febrero, por la que se modifican los anexos II de los Reales Decretos 280/1994, de 18 de febrero, y 569/1990, de 27 de abril, por los que se establecen los límites máximos de residuos de plaguicidas y su control en determinados productos de origen vegetal y animal.
- REAL DECRETO 290/2003, de 7 de marzo, por el que se establecen los métodos de muestreo para el control de residuos de plaguicidas en los productos de origen vegetal y animal.
- ORDEN PRE/1114/2003, de 30 de abril, por la que se modifican los anexos II de los Reales Decretos 280/1994, de 18 de febrero, y 569/1990, de 27 de abril, por los que se establecen los límites máximos de residuos de plaguicidas y su control en determinados productos de origen vegetal y animal.
- ORDEN PRE/1672/2003, de 19 de junio, por la que se modifica el anexo II del Real Decreto 280/1994,

de 18 de febrero, por el que se establece los límites máximos de residuos de plaguicidas y su control en determinados productos de origen vegetal.

- ORDEN PRE/3058/2003, de 30 de octubre, por la que se modifican los Anexos II de los Reales Decretos 280/1994, de 18 de febrero y 569/1990, de 27 de abril, por los que se establecen los límites máximos de residuos de plaguicidas y su control en determinados productos de origen vegetal y animal.
- ORDEN PRE/3057/2003, de 30 de octubre, por la que se modifica el Anexo II del Real Decreto 280/1994, de 18 de febrero, por el que se establece los límites máximos de residuos de plaguicidas y su control en determinados productos de origen vegetal.
- ORDEN PRE/3235/2003, de 19 de noviembre, por la que se modifica el Anexo II del Real Decreto 280/1994, de 18 de febrero, por el que se establece los límites máximos de residuos de plaguicidas y su control en determinados productos de origen vegetal.

- **Evaluación de Nuevos Alimentos e ingredientes**

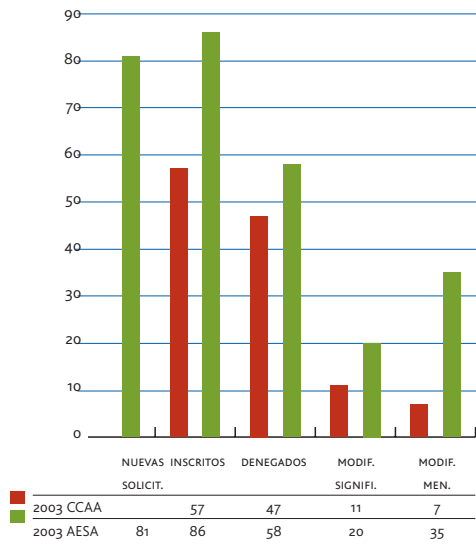
El marco legal apropiado para la evaluación y autorización de la comercialización de nuevos alimentos e ingredientes alimentarios para el consumo humano es el Reglamento (CE) N° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de enero, sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios. De acuerdo con este Reglamento, estos productos, previamente a su comercialización, se someten a una evaluación única de su seguridad, que se realiza mediante el procedimiento comunitario establecido en el citado Reglamento.

El organismo encargado para la evaluación de los nuevos alimentos en España es la Agencia Española de Seguridad Alimentaria del Ministerio de Sanidad y Consumo. En el caso de las notificaciones realizadas bajo el artículo 5 del Reglamento mencionado se llevan a cabo directamente ante la Comisión que posteriormente transmitirá a los Estados miembros.

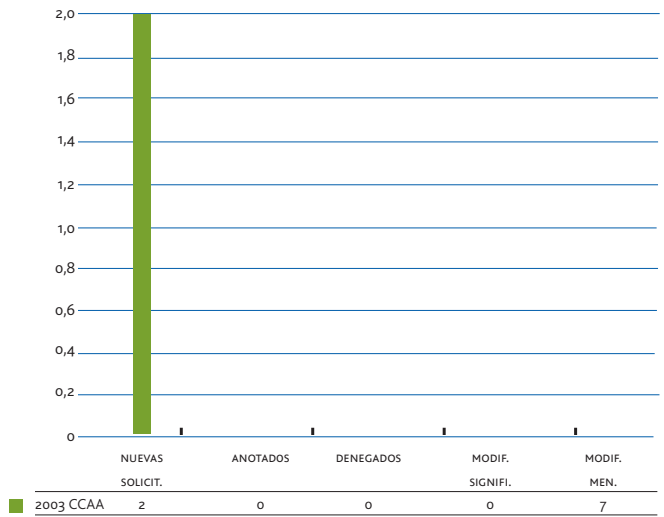
Actuaciones realizadas

- Evaluación de 7 expedientes de solicitud de nuevos alimentos o ingredientes.
- Evaluación de 4 expedientes de notificaciones por la vía del Artículo 5 del Reglamento 258/97.
- **Gestión Registro General Sanitario de Alimentos**
 - Con base legal en el Real Decreto 1712/1991, el Registro, como expresión administrativa de las autorizaciones sanitarias, es una base de datos, instrumento censal y de ordenación al servicio de la programación de las inspecciones y de la gestión de las alertas alimentarias. Tiene carácter nacional, único y público y da asiento registral a las industrias alimentarias y a los productos que requieren registro específico: Dietéticos y Aguas Minerales Naturales y de Manantial.
 - Durante el año 2003, se han inscrito 6.661 nuevas industrias y se ha tomado nota de 10.485 convalidaciones, 3.025 cambios de titularidad, 3.260 cambios de domicilio, 2.917 ampliaciones y cambios de actividad y 3.779 bajas industriales.
 - En el mismo periodo se han inscrito 150 productos nuevos, de los cuales 144 son alimentos dietéticos, 5 aguas minerales naturales y 1 agua de manantial. Igualmente se han producido 105 denegaciones y se ha tomado nota de 33 modificaciones significativas y 42 modificaciones menores.
 - Se han emitido 175 certificaciones sobre datos de industrias (106) y de productos (69) inscritos en el Registro y se han contestado otras 139 consultas.

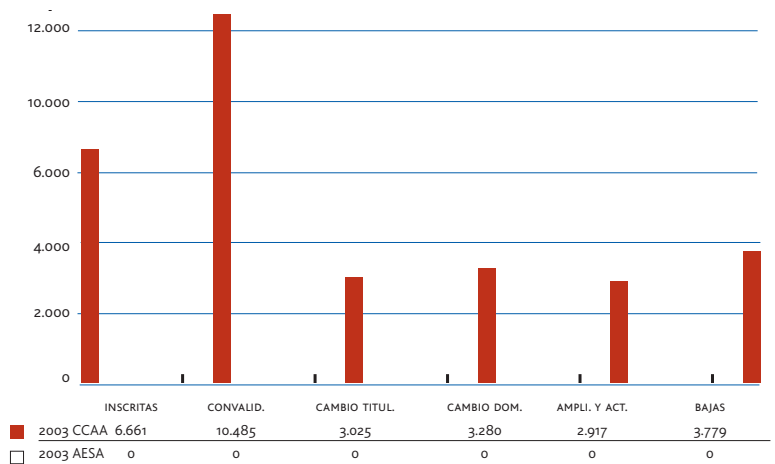
Actuaciones del R.G.S.A respecto a los productos dietético



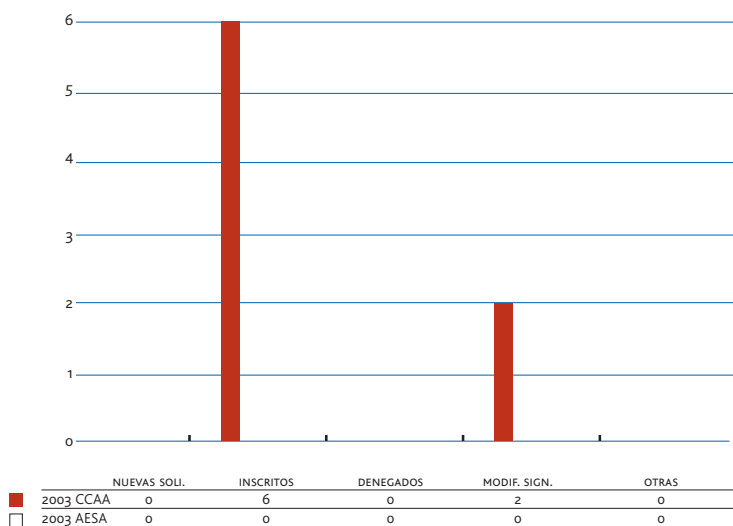
Actuaciones del R.G.S.A. respecto a los complementos alimenticios



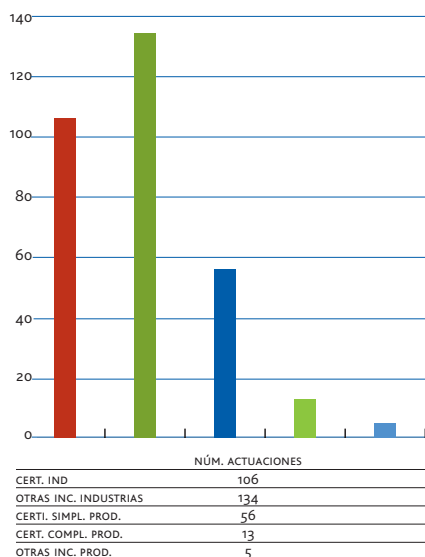
Actuaciones del R.G.S.A. respecto a las industrias



Actuaciones del R.G.S.A. respecto a los aguas de bebidas envasadas



Emisión de informes sobre datos registrales



• Actualización de establecimientos autorizados para intercambios intracomunitarios

- Establecimientos cárnicos autorizados para intercambios: 580.
- Establecimientos cárnicos suspendidos para intercambios: 180.

	Autorizadas	Activ. Suspendidas
Mataderos	11	12
Salas de despiece	144	52
Almacenes frigoríficos	269	63
Mataderos de aves	7	7
Salas despiece aves	49	13
Almacenes frigoríficos aves	166	21
Elaboración productos cárnicos	299	106
Elaborac. carne picada y prepar. carne	76	19
Centros de reenvasado	104	24
Otros productos de origen animal	20	10
Mataderos de aves de caza de cría	2	2
Salas despiece aves de caza de cría	5	2
Mataderos de caza de cría	1	0
Salas despiece de caza de cría	2	2
Mataderos de conejos	6	4
Salas de despiece de conejos	15	3
Salas de tratamiento de caza silvestre	6	3

• Otras autorizaciones específicas y consultas

- Durante el año 2003 se han autorizado 11 nuevas salas de despiece para la retirada de la columna vertebral de bovinos.
- Se ha participado en colaboración con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en la elaboración del Plan Nacional de Contingencia de EEB en ovinos.
- Se ha participado en la elaboración del Fichero de Industrias Alimentarias del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Se han enviado a las CCAA 375 mensajes ANIMO sobre productos procedentes del Reino Unido y 108 procedentes de Portugal.
- Contestación a consultas sobre temas de nutrición, productos dietéticos: 400.
- Contestación a consultas sobre materiales en contacto con alimentos: 200.
- Elaboración, gestión y remisión a la Comisión de la UE, según datos aportados por las CCAA y el sector, del Cuestionario para evaluar los controles de los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Gestión y remisión a la Comisión de la UE, para su publicación en el DOCE, de las modificaciones a la lista de aguas minerales naturales reconocidas por España.
- Observaciones enviadas a diversos Comités Codex sobre aditivos y aromas: 10.
- Contestación a consultas sobre Aditivos: 389.
- Contestación a consultas sobre Aromas: 157.
- Contestación a consultas sobre Coadyuvantes Tecnológicos: 87.
- Contestación a consultas sobre Desinfectantes: 46.

- Recepción, estudio y custodia de Aromas confidenciales: 3.
 - Contestación a consultas sobre aguas de bebida envasadas: 200.
 - Contestación a consultas sobre higiene de los productos alimenticios: 150.
 - Informe a expedientes de registro sobre dietéticos: 156.
 - Gestión del Código de Identificación de Dietoterápicos: 118.
- **Coordinación con otras administraciones con competencias relacionadas con la seguridad alimentaria**
 - **Comisión Nacional de Bioseguridad**

El principal instrumento legislativo que autoriza las liberaciones intencionales en el medio ambiente y comercialización de los OMG es la Directiva 2001/18/CE que entró en vigor el 17 de octubre de 2002.

En cuanto a la utilización confinada de OMG la normativa comunitaria está establecida en la Directiva 90/219/CEE, cuya última modificación esta recogida en la Directiva 98/81/CE .

La legislación española específica en esta materia, esta actualmente establecida por la Ley 9/2003, de 25 de abril por el que se establece el régimen jurídico de la utilización confinada, liberación voluntaria y comercialización de organismos modificados genéticamente, deroga la Ley 15/1994 antes citada. Esta Ley recoge las disposiciones de general aplicación e incorpora al ordenamiento jurídico español las normas sustantivas de las Directivas 98/81/CE (utilización confinada) y 2001/18/CE (liberación intencional en el medio ambiente). Recientemente el Real Decreto 178/2004, de 30 de enero, ha aprobado el Reglamento General para el Desarrollo y Ejecución de la nueva Ley 9/2003.

Esta normativa regula las actuaciones de la Comisión Nacional de Bioseguridad y en sus reuniones se estudian los expedientes de solicitud de acuerdo con un riguroso sistema de valoración caso por caso.

Actuaciones realizadas

Participación en siete reuniones de la Comisión Nacional de Bioseguridad para el estudio de los correspondientes expedientes de:

- Tipo A Notificaciones de instalaciones que realizan operaciones de utilización confinada en España.
- Tipo B Notificaciones de liberaciones voluntarias llevadas a cabo en España.

– Tipo C Notificaciones de comercialización de productos que contienen OMG.

• **Comité de Evaluación de Medicamentos de Uso Veterinario**

El artículo 23 del Real Decreto 520/1999 por el que se aprueba el Estatuto de la Agencia Española del Medicamento designa vocal del Comité de Evaluación de Medicamentos de Uso Veterinario al Subdirector General de Seguridad Alimentaria de la Dirección General de Salud Pública. Posteriormente con la creación de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria esta vocalía pasó a la Subdirección General de Coordinación Científica de esta Agencia. Se ha participado en todas las reuniones de evaluación, reevaluación, resolución de alegaciones etc. de expedientes de medicamentos que están o pretenden estar en el mercado, informando principalmente los aspectos de Seguridad Alimentaria que exigen estas evaluaciones.

Se intervino en las 11 reuniones que tuvieron lugar durante el año 2003, en las que se estudiaron un total de 205 expedientes.

• **Comisión Conjunta de Residuos de Productos Fitosanitarios**

La Comisión Conjunta de Residuos de Productos Fitosanitarios fue creada mediante Orden de Presidencia de 18 de junio de 1985, que, entre sus funciones, se encuentra la determinación de los Límites Máximos de Residuos (LMRs) de plaguicidas, tanto a nivel nacional como en la elaboración de propuestas para el establecimiento de LMRs en la UE y los del Programa Conjunto FAO/OMS del Codex Alimentarius.

Se ha participado en 3 reuniones del Pleno y en cinco reuniones del Grupo de Expertos de Residuos (GER).

Comisión Nacional de Producción Integrada

Creada mediante Real Decreto 1201/2002, de 20 de noviembre, tiene por objeto la elaboración de normas técnicas específicas de producción integrada, enten-

diendo como tal la obtención de vegetales que utilicen al máximo los recursos y los mecanismos de producción naturales y aseguran a largo plazo una agricultura sostenible, introduciendo en ella métodos biológicos y químicos de control, y otras técnicas que compatibilicen las exigencias de la sociedad, la protección del medio ambiente y la productividad agrícola, así como las operaciones realizadas para la manipulación, envasado, transformación y etiquetado de productos vegetales acogidos al sistema.

Se ha participado en 4 sesiones plenarias y 10 sesiones del grupo de expertos en las que se ha elaborado el "Programa Nacional de Control" y las normas técnicas específicas de 5 especies hortícolas (tomate, pimiento, pepino, lechuga y melón) y frutos cítricos.

• **Grupo de coordinación (AES/MAPA/Sectores) para la elaboración de factores de transformación de LMRs de residuos de productos fitosanitarios en alimentos transformados de origen vegetal.**

La legislación elaborada hasta ahora, tanto a nivel comunitario como nacional, estableciendo los LMRs de residuos de plaguicidas en alimentos de origen vegetal, se refiere a productos frescos, circunstancia que produce distorsiones en la libre circulación de mercancías y en la toma de decisiones en la gestión de comunicaciones a través de la Red de Alerta, cuando se controlan estos residuos en productos transformados.

Resulta, por tanto, necesario la realización de los estudios técnicos adecuados que permitan establecer "factores de transformación" de los LMRs establecidos legalmente en los procesos de transformación y obtención de productos alimenticios derivados.

Se han constituido grupos de actuación coordinada en estos temas con el MAPA y la participación de los sectores de: aceites, zumos, vegetales desecados y vegetales congelados para la determinación de dichos factores.

- Comisión Nacional de Coordinación de la Investigación y Control de Residuos o Sustancias en Animales Vivos y sus Productos

Esta Comisión fue creada mediante Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio y entre sus funciones se encuentran:

- Elaboración del PNIR previa consulta con las CCAA.
- Coordinación de las actividades de los Servicios centrales, autonómicos y de todos aquellos que participan en la lucha contra el uso fraudulento de sustancias o productos en la ganadería.
- Transmisión de los datos y resultados, así como de las actuaciones e investigaciones realizadas.

Se ha participado en tres reuniones del Pleno del PNIR y 6 de los diferentes grupos de trabajo.

- Situación actual de la Salmonelosis en el sector de huevos y ovoproductos

A resultas de las detecciones de *Salmonella* Enteritidis en huevos procedentes de establecimientos españoles y, con el objeto de describir la situación actual de *Salmonella* en huevos y ovoproductos; así como identificar las posibles líneas de actuación que definan las estrategias que deberían abordarse a corto o medio plazo para reducir la incidencia de salmonelosis proveniente del consumo de huevos y sus derivados, se ha creado un grupo de trabajo, coordinado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, en el que han participado: La Subdirección General de Sanidad Animal del MAPA, las Direcciones Generales y Servicios responsables de Salud Pública de las Comunidades Autónomas de Madrid y Aragón, los Centros Nacionales de Microbiología, Epidemiología y Alimentación, la Subdirección General de Medicamentos de uso Veterinario de la Agencia Española del

La Comisión Europea ha dado el visto bueno a la propuesta parlamentaria para la creación de un Centro Europeo para la Prevención y el Control de Enfermedades. Uno de los principales objetivos de este centro es evitar la aparición de futuras epidemias. Brotes como el síndrome respiratorio agudo severo (SRAS) o la gripe aviar son algunos de los motivos que justifican medidas como esta.



Foto cedida por ANFAO.

Medicamento y representantes del Sector a través de la Organización Interprofesional del Huevo y sus Productos (INPROVO).

Fruto del trabajo de este grupo, nace este documento, que comprende los siguientes puntos:

Realización de un informe de la situación actual de *Salmonella* en el sector de huevos y ovoproductos en España e identificación de los problemas actuales existentes.

Elaboración de propuestas de actuación en los distintos niveles para que se elabore un plan de gestión en el que se encuentren involucradas todas las Administraciones Públicas en el ámbito de sus respectivas competencias, tanto de la Administración General del Estado como de las Comunidades Autónomas, y el sector implicado, con el fin de:

- Mejorar las condiciones sanitarias, por lo que respecta a la situación de *Salmonella* en España, de nuestras explotaciones avícolas y de las industrias y establecimientos del sector afectado.
- Mejorar los sistemas de detección, comunicación e intercambio de información epidemiológica relativa a las salmonelosis humanas de origen alimentario y poder disponer de informes sobre incidencia de salmonelosis en España a partir de datos comparables entre Comunidades Autónomas y también con las estadísticas comunitarias.

- Mejorar el control y la gestión de los casos de presencia de salmonelas en avicultura, huevos y ovoproductos, mediante la aplicación de protocolos que permitan realizar un seguimiento y control de la situación de las salmonelas de mayor interés para la salud pública de manera uniforme en todo el territorio español, apoyado en criterios comunes de muestreo, análisis, medidas de prevención, medidas administrativas y demás actuaciones que puedan derivarse de los programas a aplicar.

- Fomentar el adecuado manejo del huevo en todas las fases de su proceso "de la granja a la mesa", abordando las acciones preventivas e informativas que se consideren de interés para reducir la incidencia de salmonelosis humana derivada del consumo de huevos y ovoproductos.

Situación: Documento aprobado en la reunión de la Comisión Institucional del 27 de enero del 2004.

- **Informes y dictámenes interpretativos**

Cambios en los contenidos de metales durante los procesos de transformación de los productos pesqueros.

Informe sobre cuestiones relacionadas con el Real Decreto 1074/2002 (aguas de bebidas envasadas).

Utilización de aditivos en diferentes productos alimenticios.

mejor gestión, más protección

agencia española de seguridad alimentaria

Mejor gestión, más protección

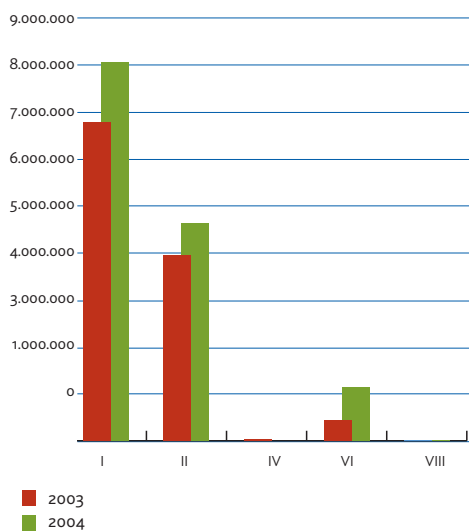
Queremos gestionar nuestra Agencia orientando nuestros recursos, a la obtención de los mejores resultados.

Estos son pues, los recursos humanos y financieros de los que hemos dispuesto.

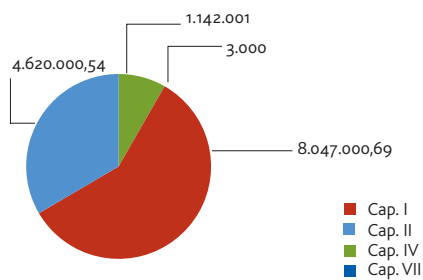
- Nuestros presupuestos

Clasificación económica (capítulos)	Año 3003			año 2004
	Crédito definitivo	Obligaciones reconocidas netas	Remanente crédito	Crédito inicial
I.- Gastos de personal	6.761.447,37	6.579.028,23	182.419,14	8.047.000,69
II.- Gastos corrientes en bienes y servicios	3.934.399,38	3.671.826,44	262.572,94	4.620.000,54
IV.- Transferencia corrientes	23.290,00	2.869,02	20.420,98	—
VI.- Inversiones reales	433.910,00	432.303,90	1.606,10	1.142.000,59
VIII.- Activos financieros	3.000,00	2.784,24	215,76	3.000,00
Total	11.156.046,75	10.688.811,83	467.234,92	13.813.000,82

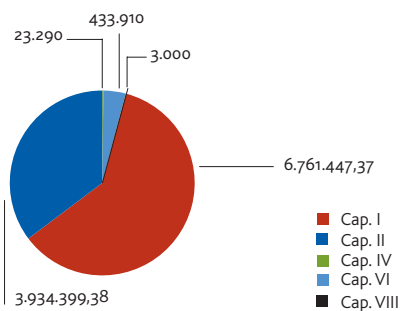
Presupuestos Capítulos



Crédito inicial 2004



Crédito definitivo 2003



• **Contratos administrativos celebrados**

Capítulo II

Tipo de contrato	Núm.	Cuantía
Contrato de obras	2	14.935,47
Contrato de suministro	16	269.345,47
Contrato de servicios	40	1.414.030,49
Convenios	12	214.040,00
Total	70	1.912.351,43

Capítulo VI

Tipo de contrato	Núm.	Cuantía
Contrato de obras	2	13.035,58
Contrato de suministro	63	419.268,32
Total	65	432.303,90

• **Convenios suscritos con otras entidades**

Con la Universidad Complutense de Madrid
Realización de un curso de verano en el Escorial sobre nutrición y seguridad alimentaria.
Estudiante (1) en prácticas del Curso de Comunicación y Gestión Política.

Con la Universidad de Zaragoza
Mejora de la inspección ante y post-mortem para animales sospechosos de presentar residuos de promotores del crecimiento y sustancias de acción farmacológica.

Con la Sociedad Estatal de Correos y Telégrafos
Prestación de servicios postales y telegráficos.

Con la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC)
Colaboración técnica para la elaboración de normas y procedimientos de acreditación de laboratorios de ensayos y calibración y de servicios de control alimentario.

Con la Presidencia del Gobierno
Velar por la manipulación higiénica de alimentos en servicios de cocinas y comedores.

Con el Instituto de Salud Carlos III
Determinación de costes a sufragar por ubicación del CNA en Majadahonda.

Con el Instituto Nacional de Gestión Sanitaria (INGESA)
Determinar costes a sufragar por ubicación de la sede central de AESA en la calle Alcalá, 56.

Con el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)
Realización de un inventario de los estudios sobre consumo de alimentos realizados en España y otros Estados miembros de la U.E.

Con la Dirección General de Calidad y Evaluación Ambiental, el Instituto de Salud Carlos III y el Consejo Superior de Investigaciones Científicas
Desarrollo de sistema de rastreabilidad de OMG y de productos derivados de OMG.

Con el Ministerio de Sanidad y la Fundación "Genoma España"
Desarrollo de la investigación en genómica y proteómica.

Con el Centro de Estudios Superiores de la Industria Farmacéutica
Cooperación educativa.

Con la Asociación de Consumidores
Facilitar el conocimiento y consumo saludable de los alimentos.

• **Personal**

1. Plantilla de personal existente a 31 de diciembre de 2003

Personal funcionario	160
Personal laboral	101
Total	261

2. Personal funcionario por niveles

Nivel	Total
30	5
29	1
28	6
26	19
24	37
22	21
20	1
18	19
16	11
14	37
12	2
10	1
Total	160

3. Personal laboral por grupos profesionales

Grupo ProfesionalL	Total
1	13
2	1
3	7
4	52
5	6
6	7
7	2
8	13
Total	101

4. Expedientes tramitados y aprobados por la CECIR

Apertura de puestos de trabajo a A3 7

Reclasificación de puestos:

De nivel 22 a 24	6
De nivel 24 a 26	2
De nivel 14 a 18	1
De nivel 12 a 14	4

Creación de puestos:

De nivel 29	1
De nivel 26	3
De nivel 24	3
De nivel 14	1

Adscripción de puestos de trabajo procedentes del MAPA:

De personal funcionario	6
De personal laboral	2

Movilidad por cambio de adscripción a unidades administrativas: 20

Mejora de complementos retributivos: 20

6. Remitido a la CECIR para su aprobación

Creación de un puesto de nivel	28
Creación de 18 puestos de nivel	26
Creación de 11 puestos de nivel	24
Creación de 8 puestos de nivel	18

7. Ayudas sociales concedidas

Perceptores	176
Importe de las ayudas	40.763,85 €
Subvenciones para estudios	728,35 €

• Sistema de Gestión Integral Informático

Implantación de aplicativos GOTTA

Diseño de aplicativos integrados:

Gestión de consejos, comités y reuniones;

Gestión informes

Gestión dictámenes

Procedimiento de registro de productos dietéticos (RGSA)

Gestión Registro Entrada

ANEXO I
Resultados actividad del CNA

Informes analíticos emitidos por el Centro Nacional de Alimentación según la clasificación establecida por el Código Alimentario Español.

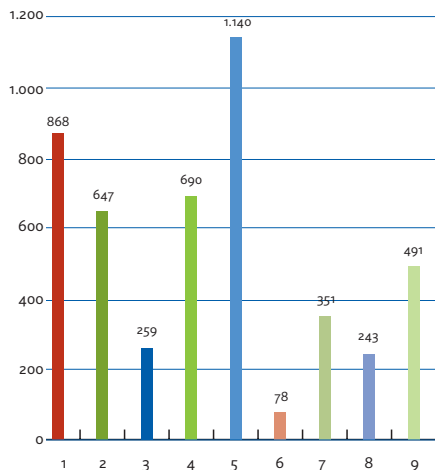
Capítulos del CAE	Nº de informes
Cap. IV Envasado. Condiciones generales del material relacionado con los alimentos, aparatos y envases. Rotulación y precintado	14
Cap. X Carnes y derivados	322
Cap. XI Aves y caza	254
Cap. XII Pescados y derivados	347
Cap. XIII Mariscos (crustáceos y moluscos) y derivados	1.109
Cap. XV Leches y derivados	115
Cap. XVI Grasas comestibles	60
Cap. XVII Cereales	31
Cap. XVIII Leguminosas	43
Cap. XX Harina y derivados	18
Cap. XXI Hortalizas y verduras	21
Cap. XXII Frutas y derivados	133
Cap. XXIII Edulcorantes naturales y derivados	54
Cap. XXIV Condimentos y especias	130
Cap. XXVI Conservas animales y vegetales. Platos preparados. Productos dietéticos y de régimen.	122
Cap. XXVII Aguas y hielo	1.285
Cap. XXX Bebidas alcohólicas	15
Cap. XXXVI Alimentos para animales	132
Correspondientes a otros capítulos	35
No encuadrables en los capítulos del CAE	527
Total	4.767

Informes analíticos emitidos por el Centro Nacional de Alimentación clasificados según la procedencia de las muestras:

Procedencia	Nº de informes
Sanidad Exterior	868*
Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR) y de exportación a EE.UU.	647
Juzgados de Instrucción y Policía Judicial	259
Comunidades autónomas (no incluidos en otros apartados)	690
Instituto de Salud Carlos III	1140
Otros organismos	78
Ensayos colaborativos	351
Otras procedencias, incluidos convenios en finalización	243
Estudios internos	491
Total	4767

Informes analíticos emitidos por el CNA para los distintos PIF. Año 2003

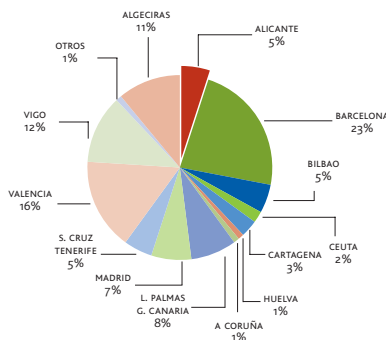
Informes analíticos emitidos para los distintos Puntos de Inspección Fronteriza (P.I.F) de los distintos Servicios de Sanidad Exterior.



P.I.F.	Nº de informes
ALGECIRAS	93
ALICANTE	41
BARCELONA	192
BILBAO	45
CARTAGENA	27
CEUTA	14
HUELVA	12
LAS PALMAS DE GRAN CANARIA	69
MADRID	60
SANTA CRUZ DE TENERIFE	47
VALENCIA	141
VIGO	108
OTROS	19
Total	868

- 1 Sanidad Exterior.
- 2 Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR) y Exportación a EE.UU.
- 3 Juzgados de Instrucción y Policía Judicial.
- 4 Comunidades Autónomas (no incluidas en otros apartados).
- 5 Instituto de Salud Carlos III.
- 6 Otros organismos.
- 7 Ensayos colaborativos.
- 8 Otras procedencias, incluidos en Convenios en finalización.
- 9 Estudios internos.

Porcentaje de los informes analíticos emitidos por el CNA para los distintos P.I.F. año 2003



Actividades e indicadores del año 2003 del CNA

1	Muestras totales analizadas	4.767
2	Muestras analizadas para los Servicios de Sanidad Exterior	868
3	Muestras recibidas como Laboratorio de referencia	2.089
4	Muestras analizadas de Proyectos, Convenios, Estudios y prestación de servicios con otras entidades	3.173
5	Parámetros analíticos emitidos dentro de los informes correspondientes a los Planes de Investigación de Residuos (PNIR y PNIR EE.UU.) y actividades judiciales con ellos relacionados	8.843
6	Parámetros incluidos en los informes totales emitidos	47.792
7	Otras actividades prestadas al Sistema Nacional de Salud	356
8	Evaluación de expedientes de notificación de "Ensayos confinados, liberaciones voluntarias y comercialización de Organismos modificados genéticamente –OMG– así como de instalaciones en las que se llevan a cabo los mismos"	77
9	Evaluación de expedientes de "Nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios"	9
10	47 nuevas técnicas analíticas: núm. de personas implicadas y horas totales	60/26.414
11	Número aproximado de: Consultas técnicas y técnico-administrativas atendidas a las CC. AA.	4.085
12	Número de actividades de formación y tutoría (becarios totales /semanas)	25/845
13	Número estancias para formación de personal externo, nacional e internacional (personal externo, no becarios)	14
14	Núm. de asistencia a comisiones y grupos de trabajo de expertos en el ámbito nacional (CIOA, AENOR, Jornadas Técnicas, etc....) e internacional (UE, CODEX, JRC, Consejo de Europa, Laboratorios Comunitarios de Referencia, etc...)	57
15	Número total de proyectos de investigación activos	17
16	Número total de publicaciones científicas	21
17	Número total de conferencias externas impartidas	26

ANEXO III

Reuniones celebradas por el Consejo de Dirección, Comisión Institucional, Consejo Consultivo y Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria durante el año de 2003.

Consejo de Dirección

08 enero

05 febrero

05 marzo

02 abril

06 mayo

04 junio

18 junio (Extraordinaria)

En esta sesión se aprobó la composición del Comité Científico.

02 julio

17 septiembre

07 octubre

21 octubre (Extraordinaria)

05 noviembre

03 diciembre

Comisión Institucional

04 marzo (Sesión constitutiva)

29 abril

24 junio

30 septiembre

28 octubre

25 noviembre

Consejo Consultivo

26 junio (Sesión constitutiva)

09 octubre

10 diciembre

Comité Científico

2 Octubre (Sesión constitutiva)

A N E X O II

REUNIONES Y VISITAS DE DELEGACIONES OFICIALES

Asunto	Ubicación	Fecha
Jornadas Internacionales Sobre Seguridad De Productos y Servicios	Cádiz	29/1/2003
Seminario "la Coordinación Sanitaria en países descentralizados: Implicaciones para España"	Madrid-Colegio de Médicos	06/2/2003
Presentación de Fedecarne sobre guías de higiene	Madrid	06/2/2003
Presentación de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria	Barcelona	27/2/2003
Agencias Seguridad Alimentaria	Londres y Bruselas	05/3/2003
XXI Programa Iberoamericano de Formación Municipal UCCI- Módulo de Consumo	Madrid- Sede UCCI	24/3/2003
La gestión en España y la UE	Madrid-Facultad Veterinaria	26/3/2003
La Agencia Española de Seguridad Alimentaria	Madrid-Facultad Veterinaria	27/3/2003
IX Jornadas Ciencia y Tecnología Alimentos	Madrid-Facultad Veterinaria	27/3/2003
VII Jornadas Nacionales de Nutrición Práctica	Madrid-Colegio de Médicos	08/4/2003
Jornada Lactológica sobre Seguridad Alimentaria	Madrid-COE	10/4/2003
Delegación Chile	Madrid-AESA	22/4/2003
Seminario: "A Seguridade Alimentaria: Pesca, Acuicultura e Marisqueo"	La Coruña	24/4/2003
Delegación de Perú	Madrid-AESA	29/4/2003
Agencia Española de Seguridad Alimentaria	Silleda-Pontevedra	30/4/2003
SEGURALIMENTARIA 2003 "IV Jornadas Científica sobre calidad y seguridad en la alimentación"	Madrid- Palacio de Congresos	07/5/2003
Sin condiciones: Seguridad Alimentaria	Madrid	07/5/2003
Comité Organizador del IV Salón sobre calidad y seguridad en la alimentación. SEGURALIMENTARIA 2003	Madrid	07/5/2003
Jornada Provincial de Consumo de la Asociación Amas Casa, consumidores y usuarios-CESARAUGUSTA	Zaragoza	13/5/2003
Encuentro Agencias Europeas	Londres	15/5/2003
Jornada "Calidad y Seguridad en la alimentación de colectividades" (BIOTERRORISMO)	Madrid- Hospital Gómez Ulla	22/5/2003
II Edición del día Nacional de la Nutrición	Madrid-AESA, Aula Maluquer	28/5/2003
Agencia Seguridad Alimentaria Portugal	Madrid- AESA	29/5/2003
X Congreso de la Sociedad Española de Salud Pública y Administración Sanitaria	Santander	29/5/2003
Foro Agrario III Jornada Internacional: La Seguridad Alimentaria del Productor al Consumidor	Madrid- Instituto Estudios Fiscales	05/6/2003
Jornada Dieta Mediterránea	Madrid-Senado Salón Internacional	30/6/2003
O papel de Axencia Española de Seguridad Alimentaria	Lugo	17/7/2003
Curso de Verano "Seguridad Alimentaria"	Cantabria-Laredo	28/7/2003
Curso de Verano "Nutrición y Seguridad Alimentaria"	Madrid-El Escorial	01/9/2003
Curso Seguridad Alimentaria	Jaén-Baeza	08/9/2003
El Papel de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria	Sevilla	16/9/2003
II Seminario de Seguridad Alimentaria	Madrid-Hotel Meliá, Avda. América	23/9/2003
Delegación de EE.UU.	Madrid-AESA	29/9/2003

Seminario la Seguridad Alimenticia: un esfuerzo de solidaridad	Madrid-Casa de Vacas, Retiro	08/10/2003
Delegación de Alemania	Madrid-AESA	09/10/2003
Delegación de Hungría	Madrid-AESA	20/10/2003
Delegación China	Madrid-AESA	21/10/2003
Publicidad en alimentos, situación normativa y control administrativo de publicidad en alimentos	Barcelona	23/10/2003
Conferencia Dr Bubka sobre encefalopatías espongiformes transmisibles (EET 's)	Madrid	24/10/2003
Congreso AECOC "Hacia el éxito sostenible"	Barcelona- Palau Congressos Catalunya	29/10/2003
La Seguridad Alimentaria Quien fue	Madrid	03/11/2003
V Reunión de Ministros de Salud Iberoamérica	Bolivia-Cochabamba	03/11/2003
Estrategias de actuación de la AESA	Santiago de Compostela	07/11/2003
Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC en industrias lácteas)	Madrid	10/11/2003
2º Congreso Nacional de la Carne	Madrid- Hotel NH Eurowilding	13/11/2003
Conferencia sobre Bioterrorismo organizado por la Embajada de EEUU	Madrid	14/11/2003
1º Simposium Nacional de Zoonosis	Cáceres	14/11/2003
Seguridad Alimentaria y Trazabilidad: El gran reto	Madrid	20/11/2003
Jornadas Técnicas sobre bienestar animal en transporte	Madrid	21/11/2003
La red internacional en Seguridad Alimentaria: La Agencia Española como referente	Pamplona	25/11/2003
Congreso Internacional de Ciencia, Tecnología y Seguridad Alimentaria	Navarra	25/11/2003
9º Congreso de la SEN – Nutrición para toda una vida	Canarias-Tenerife Puerto de la Cruz	26/11/2003
II Jornadas de Puertas Abiertas. La Seguridad Alimentaria en la Comunidad de Madrid	Madrid-Facultad Veterinaria	04/12/2003
La Agencia Española de Seguridad Alimentaria, un año de experiencia al servicio de la Seguridad Alimentaria	Madrid	04/12/2003
Delegación República Árabe de Egipto	Madrid-AESA-CAN	12/12/2003

Agencia Española de Seguridad Alimentaria
Alcalá 56 - 28071 Madrid
www.aesa.msc.es

Presidenta

María P. Neira González

Director Ejecutivo

José Ignacio Arranz Recio

Secretario General

Rafael Fernández Sedano

Jefe de Gabinete

Juan Manuel Ballesteros Arribas

Subdirección General de Gestión de Riesgos Alimentarios

Óscar Hernández Prado

Subdirección General de Coordinación de Alertas Alimentarias y Programación de Control Oficial

Micaela García Tejedor

Subdirección General de Coordinación Científica

María Luz Carretero Baeza

Oficina de Comunicación

Héctor Alonso Martín

Centro Nacional de Alimentación

Director

Fernando Tovar Hernández

Subdirector

José Juan Sánchez Sáez

Fotografía

Adolfo Marcos

Diseño y maquetación

Montserrat Gómez

Imprime

Rumagraf, S.A.

NIPO: 355-04-002-4

DL: M-46.464-2004

