

PROGRAMA 313C

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

1. DESCRIPCIÓN

Asegurar el derecho a una alimentación segura y saludable a todos los españoles, promover la seguridad alimentaria, incluyendo la nutrición, como aspecto fundamental de la salud pública, ofreciendo garantías de un elevado nivel de protección de la salud y de una disminución de las desigualdades en salud, así como de información objetiva a los consumidores y agentes económicos del sector agroalimentario español desde el ámbito de actuación de la Administración General del Estado, constituye el principal objetivo de este programa de gasto.

Para ello, se fomentará la coordinación y cooperación interterritorial e intersectorial a nivel nacional, se sustentarán las políticas de seguridad alimentaria sobre los tres componentes del análisis de riesgos tal como establece el Codex Alimentarius, el Libro Blanco de la Seguridad Alimentaria de la Comisión Europea y el Reglamento (CE) nº 178/2002, por el que se establecen los Principios Generales de la Legislación Alimentaria, esto es: evaluación, gestión (normativa, instrumental y ejecutiva) y comunicación de riesgos alimentarios y se actuará desde la independencia, transparencia y prevalencia del interés público.

La necesidad de la ejecución del Programa y la demanda de actuación pública, arranca ya de la obligación de responder adecuadamente al mandato del artículo 43 de la Constitución, relativo al derecho a la salud y de otras obligaciones internacionales derivadas de la Unión Europea y de Convenios suscritos por España.

La seguridad alimentaria es demandada como un objetivo y como un resultado estable, no discontinuo y no circunscrito a situaciones de crisis o emergencia.

La consecución y mantenimiento de un elevado nivel de seguridad alimentaria, fruto de la consideración equilibrada de exigencias imperativas como el derecho a la salud, a la información, a la lealtad en las transacciones comerciales, debe quedar asegurada desde los poderes públicos.

Asimismo, con la aprobación de la Ley 44/2006, de 29 de diciembre de Mejora de la Protección de los Consumidores y Usuarios, se recibe el mandato legal de planificar, coordinar y desarrollar estrategias y actuaciones que fomenten la información, educación y promoción de la salud en el ámbito de la nutrición y en especial la prevención de la obesidad, vinculando así a la labor política de garantizar la seguridad alimentaria, la de promocionar los correctos hábitos alimentarios.

Tras la aprobación de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, se va a incidir, dentro del ámbito de la seguridad alimentaria cómo en el ámbito de la nutrición, en cuatro grandes líneas estratégicas:

- Mejora de la colaboración y coordinación con otros Departamentos Ministeriales, las Comunidades Autónomas, así como con otros agentes implicados en la seguridad alimentaria (consumidores, sectores económicos y comunidad científica).
- Incremento de la participación en temas de seguridad alimentaria y de nutrición dentro de la Unión Europea.
- Prevención de la obesidad, promoción de la calidad nutricional para una alimentación más saludable y sostenible, así como de la actividad física.
- Impulso de actividades de comunicación hacia la sociedad.

Estas líneas conllevarán, entre otras medidas, la aplicación de la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición; el mantenimiento y desarrollo de una Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria; disponer de un Plan Plurianual de Control Oficial; diseño de un sistema de información en seguridad alimentaria y nutrición; la introducción de mejoras en las redes de alerta y cooperación administrativa y la realización de jornadas monográficas.

Uno de los elementos determinantes en el progreso en la mejora de la seguridad alimentaria es el modelo de redes de Laboratorios que incluye los Laboratorios Europeos de Referencia, Laboratorios Nacionales de Referencia y Laboratorios de Control Oficial que ayuden a cuantificar de forma fiable los límites de contaminantes que garanticen al consumidor una alimentación segura y saludable.

La aprobación del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de marzo de 2017 y de aplicación desde diciembre de 2019, relativo a los controles y otras actividades oficiales, con mayores exigencias aplicables a los controles y a los Laboratorios Nacionales de Referencia, en materia de personal debidamente cualificado y adecuadamente formado en las técnicas de análisis, así como disponer de la infraestructura, equipamiento y productos necesarios para realizar las tareas. Incorpora este Reglamento nuevos requisitos sobre transparencia, comercio electrónico, toma de

muestras y análisis, cooperación administrativa y sistemas informáticos de información sobre controles oficiales. También prevé su desarrollo en numerosas normas mediante actos delegados y de ejecución, que en muchos casos derivarán en el desarrollo de normativa nacional complementaria.

Por todo ello uno de los proyectos que en 2021 adquiere un papel destacado es el impulso al Plan Estratégico del Centro Nacional de Alimentación como Laboratorio Nacional de Referencia. Este Plan a 4 años contiene un conjunto de acciones integradas que permitirán una transformación de las instalaciones y equipamiento de los laboratorios reforzando sus capacidades para que España se sitúe en una posición de liderazgo europeo y cuente con infraestructuras sostenibles medioambientalmente en el marco de la normativa de transición ecológica.

Por otra parte, la rápida evolución de la tecnología ha supuesto un cambio importante en la microbiología y en concreto de la microbiología alimentaria. Los secuenciadores masivos permiten analizar en paralelo secuencias o fragmentos de ADN. Esto ha permitido que en un espacio corto de tiempo y con un coste reducido se avance rápidamente en el diagnóstico de enfermedades, en el conocimiento de la taxonomía y la epidemiología de los microorganismos, así como de su virulencia. Estos estudios de secuenciación permiten trazar y relacionar los brotes de alimentos implicados en intoxicaciones alimentarias con las muestras clínicas.

Esta metodología requiere tener un apoyo imprescindible y fundamental de la bioinformática que integre el ámbito de la microbiología clínica y el estudio de las enfermedades infecciosas.

Por todo ello constituirá uno de los programas nuevos a desarrollar en 2021.

Otra de las prioridades, dadas las repercusiones que tiene la obesidad para la salud y la elevada prevalencia en los últimos años, es reforzar, continuar y dar nuevos impulsos a la Estrategia NAOS sobre nutrición, actividad física y prevención de la obesidad, centrándose fundamentalmente en los niños, jóvenes y en los grupos socialmente más desfavorecidos (como mujeres y otros).

Asimismo, se hace necesario velar porque la alimentación que llega a los consumidores sea sostenible y, en este sentido, se trabaja desde la AESAN por facilitar la normativa que propicie el suministro de productos alimenticios de proximidad que beneficien tanto al medio ambiente como al productor y al consumidor.

Finalmente, respecto de la utilización de los resultados del Programa, la aplicación y cumplimiento del mismo se ha de traducir en un mayor nivel de salud, expresado en múltiples indicadores de salud y, paralelamente, en un mayor nivel de confianza y seguridad en los alimentos que se consumen y de credibilidad en las autoridades competentes para velar por la inocuidad de aquellos.

Por otra parte, la promoción y acceso a una alimentación saludable, equilibrada y sostenible, contribuirá a la reducción de la obesidad y a la disminución de las desigualdades en salud, lo que implicará una reducción del gasto sanitario generado por enfermedades asociadas a la alimentación, como la obesidad y otras. En consonancia, todo ello se traducirá en un incremento de la actividad económica (incremento de oferta y de demanda).

Toda la actividad de la AESAN debe contribuir a alcanzar el acceso de todos a una alimentación no sólo suficiente, sino también segura, saludable y sostenible.

Es necesario generar iniciativas que, desde el enfoque de la salud y la sostenibilidad, involucren a las instituciones públicas y a los sectores privados empoderando a los consumidores y trabajando todos en la misma dirección para ofrecer entornos que apoyen la salud y el bienestar de la población. Todo ello vincula directamente los sistemas, el entorno, las dietas y los alimentos con la salud, y en ese contexto trabaja la AESAN en línea con el Objetivo de desarrollo sostenible 2 “Hambre Cero”, de lucha contra la malnutrición en todas sus formas y que engloba distintos objetivos orientados tanto a la salud como a los sistemas y entornos alimentarios, así como con el Objetivo de desarrollo sostenible 3 “Salud y Bienestar”. La AESAN también participa en el Objetivo de desarrollo sostenible 9 “Industria, Innovación e infraestructura” en cuanto a las avanzadas técnicas analíticas de los laboratorios del Centro Nacional de Alimentación y del Laboratorio de Biotoxinas Marinas, adscritos a la AESAN y que requieren de un equipamiento e infraestructuras en constante evolución y desarrollo, así como de instalaciones que respondan a medidas energéticas y medioambientales sostenibles. El alineamiento del presupuesto de la AESAN con los distintos ODS se facilita a través de la aplicación FRIEDA.

2. ÓRGANOS ENCARGADOS DE SU EJECUCIÓN

El órgano encargado de la ejecución del Programa es la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, (AESAN) Organismo Autónomo adscrito orgánicamente al Ministerio de Consumo y funcionalmente a los Ministerios de Consumo, Sanidad y Agricultura, Pesca y Alimentación.

3. ACTIVIDADES

Las actividades desarrolladas persiguen dos objetivos básicos referentes a cada uno de los ámbitos competenciales: la seguridad alimentaria y la nutrición.

Las actividades desarrolladas persiguen dos objetivos básicos referentes a cada uno de los ámbitos competenciales: la seguridad alimentaria y la nutrición.

3.1.- PROMOCIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GARANTÍA DE INFORMACIÓN OBJETIVA A LOS CONSUMIDORES Y AGENTES ECONÓMICOS DEL SECTOR AGROALIMENTARIO.

Las políticas de seguridad alimentaria han de configurarse necesariamente sobre los tres componentes de análisis de riesgos, tal como las establece el Codex Alimentarius, el Libro Blanco de la Seguridad Alimentaria de la Comisión Europea y el Reglamento (CE) nº 178/2002, por el que se establecen los Principios Generales de la Legislación Alimentaria. Dichos componentes son: evaluación, gestión (normativa, instrumental y ejecutiva) y comunicación de riesgos alimentarios.

El desarrollo de esta línea de acción se realiza mediante las siguientes actividades:

3.1.1.- Evaluación y caracterización de los riesgos alimentarios para poder sustentar cualquier medida de gestión, sea normativa o instrumental, sobre la mejor evidencia científica.

- Evaluaciones y caracterización de riesgos (evaluación de exposición; evaluación de productos).
- Constitución y coordinación de una red de laboratorios de Seguridad Alimentaria.
- Creación y mantenimiento de un sistema de información en seguridad alimentaria y nutrición, que incluya bases de datos de consumo de alimentos y de incidencia de sustancias químicas.

Actividades de desarrollo.

- Identificar y priorizar las necesidades de evaluación y caracterización de riesgos alimentarios con fines prenormativos o para atender problemas emergentes, no previstos y urgentes, de seguridad alimentaria.
- Participar en la creación y funcionamiento, mediante Real Decreto, del proyecto del Instituto de Salud Carlos III y el Ministerio de Sanidad sobre biomonitorización humana, que pretende conocer cuál es la exposición real de la población española a sustancias químicas, algunas procedentes de los alimentos, mediante el análisis de muestras biológicas.

- Identificar los foros y los resultados de evaluación de riesgos externos a la AESAN, en el ámbito nacional e internacional, para contribuir a la mejora constante de la evaluación de riesgos alimentarios.
- Establecer y mantener una red de cooperación permanente de institutos/centros/organizaciones de evaluación o investigación en evaluación de riesgos alimentarios a nivel nacional e internacional.
- Fomentar y mantener la actividad independiente y de excelencia del Comité Científico de la AESAN, velando por la coherencia en las prioridades establecidas y por la calidad y agilidad de su capacidad de respuesta.
- Impulsar y mantener la colaboración y cooperación en materia de evaluación de riesgos con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).
- **Cooperación científica con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)**, mediante:
 - o La representación como Autoridad en materia de seguridad alimentaria en España en el **Foro Consultivo (Advisory Forum)**, donde se articulan estrategias y prioridades científicas, organización y recursos, programas de trabajo o riesgos emergentes. Asimismo, se continuará desde AESAN con la labor de coordinación en los diferentes grupos de trabajo dependientes del Foro Consultivo.
 - o Actuando como Punto **Focal de la EFSA** realizando actividades encaminadas a:
 - La cooperación de los distintos organismos y expertos científicos en España en materia de evaluación de riesgos;
 - Intercambio de la información procedente de Estados Miembros y EFSA;
 - Actividades de networking, colaboración e investigación;
 - Fomento de las capacidades formativas en materia de evaluación de riesgos.
 - Favorecer la cooperación entre la comunidad científica y las agencias y organismos de evaluación de riesgos, alineando las necesidades de evaluación de riesgos en ciencia regulatoria con las estrategias nacionales de financiación de investigación, mediante la realización de eventos nacionales, e internacionales dentro del marco europeo entre otras actividades de carácter divulgativo.
 - Apoyo a las redes científicas potenciando el seguimiento de la actividad coordinación de los representantes nacionales en las redes científicas de apoyo a las Unidades de EFSA;
 - Mantenimiento de las redes nacionales de expertos, coordinadas con las redes de EFSA, creadas en 2014 por AESAN;

- Potenciar el intercambio de información sobre evaluación de riesgos a través de plataformas informáticas en concreto la plataforma Knowledge Junction y otros medios de diseminación de la información tales como el boletín del punto focal.
 - Fomentar la visibilidad de la Autoridad en la comunidad científica y el público en general a través de plataformas digitales como la página web de la Agencia.
- Implementar una aproximación integrada de la estrategia de la granja a la mesa hacia sistemas alimentarios sólidos y sostenibles potenciando la evaluación de riesgos.
 - Establecimiento y mantenimiento de una red de cooperación permanente de institutos de evaluación o investigación en evaluación de riesgos alimentarios.
 - Diseño y aplicación de programas de prospección de peligros que permitan priorizar las necesidades de evaluación de riesgos, así como la identificación de riesgos emergentes.
 - Conocimiento, cualitativa y cuantitativamente, de la exposición de los consumidores españoles a contaminantes, residuos, aditivos y nutrientes.
 - Evaluación de la seguridad de los nuevos alimentos, ingredientes y procesos así como de alimentos especiales y complementos alimenticios.
 - Establecimiento de una base de datos de expertos para la evaluación de riesgos.

3.1.2.- Participación en Proyectos para caracterización de nuevos riesgos emergentes.-

- Participación y colaboración en los proyectos realizados a nivel internacional que tengan interés para España en la detección de nuevos riesgos emergentes.

Actividades de desarrollo.

- AESAN continuará liderando y coordinando proyectos que permitan la caracterización de nuevos riesgos emergentes. Continuará liderando el proyecto cofinanciado por EFSA: *Framework Partnership Agreement* (Convenio Marco), "**Risk characterization of ciguatera food poisoning in Europe**" (EUROCIQUA), en su último año de proyecto, el cual ha sido ampliado hasta enero de 2021.

3.1.3.- Fomento y mantenimiento de la coordinación interterritorial, intersectorial e internacional en el ámbito de la seguridad alimentaria.

- Participación en actividades de carácter internacional relacionadas con la seguridad alimentaria.
- Coordinación con: Comunidades Autónomas, Entidades Locales en sus ámbitos de actividades, otros Departamentos Ministeriales, los sectores económicos y sociales más

representativos y, particularmente, en el ámbito de la normativa internacional (UE y Codex).

Actividades de desarrollo.

- Participación en las reuniones plenarias y en los grupos de trabajo de Jefes de Agencias Europeas de Seguridad Alimentaria (HoA), con el objetivo de cooperar y conseguir objetivos comunes en las tareas relacionadas con Seguridad Alimentaria.
- Participación en reuniones/conferencias y foros relacionada con temas de seguridad alimentaria y nutrición y reuniones de la FAO-OMS. Además, AESAN participará en el Comité de Seguridad Alimentaria Mundial (CSA) de la FAO, una plataforma internacional que, por medio de un enfoque inclusivo con participación de todas las partes implicadas, formula y aprueba recomendaciones en materia de políticas y orientación sobre una amplia gama de temas relativos a la seguridad alimentaria y la nutrición.
- Promoción y mantenimiento de la coordinación interdepartamental e intersectorial en los foros de coordinación integrados en la estructura de la AESAN (Consejo Consultivo, Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria) y mediante la concurrencia y participación en foros y órganos colegiados dependientes de otros departamentos o administraciones.
- Promoción y mantenimiento de la coordinación interterritorial en los foros de coordinación integrados en la estructura de la Agencia (Comisión Institucional y grupos de trabajo dependientes), (Comisiones Permanentes de Seguridad Alimentaria y Nutrición y grupo de coordinación de laboratorios) y (otros grupos de trabajo específicos).
- Identificación y priorización de las necesidades de coordinación en criterios de interpretación normativa y en iniciativas instrumentales.
- Participación en foros supranacionales e internacionales, persiguiendo la adopción de iniciativas comunes y su aplicación uniforme en el ámbito europeo o mundial, previa conformación de la posición española, mediante el ejercicio de la coordinación mencionada en puntos anteriores.
- Participación, particularmente, en la acción coordinada de la Red de Alerta de la Unión Europea y en la Red Global de Seguridad Alimentaria de la Organización Mundial de la salud (OMS), actuando como punto de contacto coordinador, gestor y referente en España y como nexo entre el ámbito internacional y el de las administraciones territoriales del Estado español. Para ello se creó el sistema de información para la gestión de alertas alimentarias y control oficial (ALCON), que debe adaptarse al nuevo Reglamento IMSOC de la UE, incorporando plenamente la gestión de la red de alerta alimentaria y la red para la asistencia y cooperación

administrativa (ACA) en la herramienta informática de la Comisión Europea iRASFF.

- Participación en la coordinación entre las Agencias Estatales de Seguridad Alimentaria a nivel europeo y con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y difundir la información procedente de esta última como parte de las funciones de Punto Focal de EFSA en España.
- Participación en las redes de Laboratorios de Referencia de la Unión Europea, con seguimiento de sus directrices en cuanto a organización y ampliación de los alcances de referencia, con transmisión de toda la información a los laboratorios de control oficial.
- Coordinación con los Laboratorios Nacionales de Referencia y la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), a fin de racionalizar los recursos laboratoriales y armonización de criterios en el ámbito de las auditorías de acreditación en todo el territorio nacional.
- Coordinación de actuaciones relativas a la planificación del control oficial de establecimientos alimentarios y alimentos previstos en la normativa vigente.
- Coordinación de actuaciones relativas a la gestión de incidencias sanitarias de control oficial de establecimientos alimentarios y alimentos previstos en la normativa vigente. Diseño de las herramientas informáticas necesarias para la gestión de la red de asistencia y cooperación administrativa a través del iRASFF.
- Preparación, coordinación y seguimiento de las auditorías llevadas a cabo por la Dirección de la Comisión Europea (Health and Food Audit and Analysis), así como las auditorías de Terceros Países con fines de exportación, en colaboración con otros Departamentos de la Administración General del Estado y con las Comunidades Autónomas.
- Firma de convenios de colaboración con administraciones territoriales o corporativas, (colegios oficiales de veterinarios, farmaceuticos, entre otros), con universidades, o con asociaciones o entidades privadas representativas.

3.1.4.- Gestión de los riesgos alimentarios mediante la elaboración y adopción de medidas normativas: gestión normativa de los riesgos alimentarios.

- Elaboración de normativa básica de iniciativa nacional que afecta a la seguridad alimentaria y participación activa en la elaboración de la normativa de la Unión Europea.

Actividades de desarrollo.

- Identificación de las carencias y necesidades de actualización del marco legal alimentario, ya sea a nivel nacional o participando en la actuación normativa desarrollada por las instituciones de la Unión Europea.

- Dada la ausencia de normativa comunitaria en materia de coadyuvantes tecnológicos, se prevé avanzar, tras su consulta a todas las partes interesadas, en el “Proyecto de Real Decreto por el que se establece la lista de coadyuvantes tecnológicos autorizados en alimentos y sus criterios de identidad y pureza”, con el que se pretende regular su uso y aprobar la lista de coadyuvantes tecnológicos autorizados en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución de los alimentos establecidos en su anexo, así como sus criterios de identidad y pureza.
- Publicación del proyecto de Real Decreto relativo a la utilización voluntaria del logotipo nutricional «Nutri-score» en los productos alimenticios, con el que se pretende establecer el marco para presentar una información complementaria a la información nutricional de forma simplificada en el campo visual principal del envase (frontal), con el fin de ayudar al consumidor en la elección de los alimentos más saludables que le permitan tener una dieta equilibrada y acorde a las recomendaciones nutricionales generalmente aceptadas.
- Se está impulsando que la normativa comunitaria contemple en el marco de la información alimentaria, la situación de las personas con intolerancia hereditaria a la fructosa.
- Se está coordinando a nivel nacional (con profesionales médicos y asociaciones de afectados) la recopilación de alimentos y sustancias que causan alergias o intolerancias alimentarias con objeto de elevar esta lista a instancias europeas para que sean tenidas en cuenta cuando se proceda a la modificación del Anexo II del Reglamento (UE) N° 1169/2011.
- Se está colaborando con el sector en la redacción del borrador de Real Decreto por el que se aprueba la norma de calidad para las especies vegetales para infusiones de uso alimentario.
- Se publicará el proyecto de Real Decreto por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la unión europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación. Con esta norma se pretende dar respuesta a tres situaciones diferenciadas, por un lado, se establecen excepciones o adaptaciones para flexibilizar los requisitos recogidos en los reglamentos del paquete de higiene para determinados tipos de establecimientos y productos; por otro, se regulan actividades excluidas del ámbito de aplicación de estos reglamentos; y, por último, se establecen medidas que contribuyen a la correcta aplicación en España de la normativa de la Unión Europea.
- También se está trabajando en un Proyecto de Real Decreto por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, cuyo objetivo

es regular determinados requisitos en materia de higiene para el comercio minorista, así como establecer medidas de flexibilidad y adaptaciones para los pequeños establecimientos, que en muchos casos se encuentran en el medio rural. Se incluyen medidas específicas para contribuir a una economía circular y evitar el desperdicio alimentario, en línea también con la nueva estrategia de la granja a la mesa de la Unión Europea, que permiten la reutilización de determinados envases por los minoristas y que los consumidores puedan llevar sus propios envases al realizar la compra o en la restauración. Además, se establecerán medidas para los alimentos con fecha de consumo preferente sobrepasada y sus posibles destinos, garantizando unos altos niveles de seguridad alimentaria.

- Otro proyecto de Real Decreto en el que se trabajará será sobre las donaciones y la reducción del desperdicio, en consonancia con la Estrategia Española de Economía Circular, siendo uno de los objetivos a alcanzar en el año 2030, reducir la generación residuos de alimentos en toda cadena alimentaria: 50 % de reducción per cápita a nivel de hogar y consumo minorista y un 20 % en las cadenas de producción y suministro a partir del año 2020, contribuyendo así a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Con este proyecto se pretende facilitar la donación de alimentos, principalmente desde comercios minoristas, y establecer un marco jurídico objetivo tanto para los operadores de establecimientos alimentarios, que realizan donaciones de alimentos como para los que los reciben, indicando las distintas responsabilidades de cada actor (donante y receptor). También se van a abordar aspectos sobre la vida útil de los alimentos, posibilitando y estableciendo requisitos para la congelación en comercio minorista de los alimentos que se vayan a donar y se valorará también la posibilidad de favorecer las donaciones de alimentos cuyas fechas de consumo preferente estén próximas o sobrepasadas, bajo la premisa de que los mismos son alimentos seguros para el consumidor.
- Otro proyecto de Real Decreto que se desarrollará será para medidas para el control del bienestar animal en los mataderos mediante la instalación de sistemas de videovigilancia. Este sistema facilitará el control del bienestar animal por el operador del matadero durante la llegada, descarga, estabulación, aturdimiento y sangrado de los animales, y servirá de herramienta adicional al servicio veterinario oficial para la supervisión del cumplimiento de la normativa de bienestar animal por parte del operador. La nueva estrategia de la granja a la mesa de la Unión Europea contempla la necesidad urgente de mejorar el bienestar de los animales, así como una revisión de la legislación ya existente en esta materia para, en última instancia, garantizar un nivel más elevado de bienestar animal.
- En línea también con el bienestar animal, trabajaremos en la aprobación de un Procedimiento Normalizado de Trabajo denominado: *Actuaciones del Servicio*

Veterinario Oficial ante el sacrificio de animales por rito religioso, que tiene por objeto armonizar los controles oficiales a realizar por el Servicio Veterinario Oficial en los mataderos para verificar el cumplimiento de los requisitos de bienestar animal establecidos en la normativa cuando se efectúe el sacrificio por rito religioso. Este procedimiento debe permitir que los controles oficiales se realicen de acuerdo a las directrices y criterios de actuación consensuados y aprobados a nivel nacional.

- Elaboración y promoción de iniciativas normativas de Derecho interno, en especial las que proceda para cumplir con los mandatos recogidos en la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, que requieren de actuaciones posteriores por parte de la Administración.
- Participación en la acción normativa de la Unión Europea, en su orientación e incorporación de los actos normativos comunitarios al Ordenamiento interno español.
- En el marco de la Estrategia de Economía Circular del Gobierno de España para conseguir los objetivos del programa España Circular 2030, así como a la luz del Pacto Verde Europeo y la nueva Estrategia de la Granja a la Mesa (F2F), además de promover la reducción del uso de plástico en el sector alimentario, se trabajará junto a la Comisión Europea en las autorizaciones de procesos de reciclado para fabricar materiales y objetos de plástico destinados a entrar en contacto con alimentos y se estudiarán las posibles acciones de gestión del riesgo sobre revisión y utilización de plásticos en el ámbito alimentario.
- Adaptación a la normativa nacional vigente e implantación del Reglamento (UE) 625/2017 y los nuevos actos legislativos derivados del mismo.

3.1.5.- Gestión de los riesgos alimentarios mediante la elaboración y adopción de medidas instrumentales: gestión instrumental y ejecutiva de riesgos alimentarios.

- Inscripción y actualización de establecimientos y productos en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Garantía de una aplicación homogénea y efectiva en territorio nacional del marco legal, a través de programas que permitan la ejecución del control oficial por parte de las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas, mediante la elaboración y actualización anual del Plan Plurianual de Control Oficial de la Cadena Alimentaria en base a los resultados obtenidos en los informes anuales de la ejecución de dicho Plan y planes específicos exigidos por la Comisión Europea y la EFSA.
- Diseño y ejecución de estudios prospectivos, de forma coordinada entre AESAN y las Comunidades Autónomas y con participación de laboratorios designados por las Comunidades Autónomas y el Centro Nacional de Alimentación.

- Fomento de la elaboración de guías de aplicación de higiene y de análisis de peligros así como puntos de control críticos y estudio para su aprobación como guías nacionales.
- Aumento de la eficacia en la gestión de la Red de Alerta alimentaria nacional (el Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información – SCIRI), a fin de impedir que la existencia de peligros vinculados a los alimentos pueda suponer riesgos para la salud de las personas.

Actividades de desarrollo.

- Vigilancia de la aplicación y cumplimiento homogéneo en todo el territorio de la legislación alimentaria aplicable a procesos y productos alimentarios, mediante la elaboración, en colaboración con las autoridades competentes, del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025.
- Armonización de la frecuencia de los controles en base al riesgo, evitando la divergencia entre las frecuencias de inspecciones y toma de muestras y análisis por las distintas Comunidades Autónomas.
- Establecimiento de un Plan Nacional de Auditorías, para posibilitar el intercambio de auditores entre las diferentes Comunidades Autónomas y la AESAN, mejorando nuestra imagen de país ante la Comisión Europea y los países terceros a los que se exportamos alimentos.
- Fomento de la coordinación y la gestión de las competencias de las Corporaciones Locales en materia de seguridad alimentaria y nutrición, evitando lagunas y solapamientos en los mecanismos de control.
- Desarrollo de mecanismos para potenciar el control del comercio electrónico, reforzando la cooperación entre las autoridades competentes y las empresas del sector digital, ya que la compra y venta *online* se está implantando de forma generalizada y es necesario su efectivo control, de forma armonizada con la Comisión Europea y otros Estados Miembros.
- Desarrollo de un procedimiento de control de complementos alimenticios, ya que al igual que ocurre con el comercio electrónico, el consumo de complementos alimenticios se está generalizando y puede suponer en muchos casos riesgos para la salud por su composición farmacológica. Se impone por ello desarrollar un procedimiento firme y armonizado para su control.
- Incremento en la transparencia de los controles oficiales, en línea con muchos países de nuestro entorno y algunas Administraciones autonómicas o locales en España, en los que se están implantando sistemas para ofrecer a los ciudadanos información veraz sobre los resultados de las inspecciones sanitarias llevadas a cabo.

- Diseño, en el marco del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena alimentaria, de programas de control y estudios coordinados para la realización de los controles oficiales a nivel nacional en determinados riesgos o sectores para realizar una actividad de control oficial específica coordinada a nivel nacional, bien por iniciativa estatal o comunitaria.
- Participación en el programa comunitario destinado a la investigación de antibiorresistencias microbianas en alimentos frente a determinados agentes patógenos.
- Participación de forma activa en los grupos de trabajo multidisciplinares para la vigilancia de las resistencias a los antibióticos y la elaboración del Informe JIACRA-ES, de análisis conjunto de consumo de antibióticos en sanidad animal y humana y resistencias a antibióticos en bacterias tanto de veterinaria, como de alimentos y de humana, todo ello en el marco de la estrategia *One Health*.
- Diseño de estudios prospectivos en materia de seguridad alimentaria, a propuesta comunitaria, y en su caso nacional, para su desarrollo por las autoridades competentes.
- Diseño y desarrollo de un sistema para la recogida de información de controles oficiales en aplicación del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena alimentaria, a fin de posibilitar la elaboración del informe anual de resultados del Plan.
- Elaboración del informe anual correspondiente a la aplicación en el año 2020 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria, que es remitido a las Cortes Generales, a los efectos de información y control y se pone a disposición del público en la página web de la AESAN.
- Elaboración, difusión y fomento de la aplicación de procedimientos normalizados en el control alimentario, así como de guías de aplicación y seguimiento de la normativa dirigidas a los agentes de control.
- Establecimiento de un sistema de información en seguridad alimentaria y nutrición, mediante la implantación de nuevas tecnologías de la comunicación e información y la adecuación de las ya existentes para la coordinación de los programas de control oficial, la gestión de la red de alerta alimentaria y la necesaria transparencia de actividades, asegurando su compatibilidad comunitaria e internacional, en particular con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).
- Gestión del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información y de Asistencia y Cooperación Administrativa (Sistema SCIRI-ACA), como centro coordinador estatal y como punto de contacto internacional, manteniendo un servicio de 24 horas los 365 días del año y con plena integración a la red de alerta europea (Rapid Alert System For Food and Feed- RASFF) y al sistema informático *iRASFF*.
- Seguimiento de la Red Global de Seguridad Alimentaria "INFOSAN" e "INFOSAN-EMERGENCIAS", en colaboración con la OMS.

- Diseño de las herramientas informáticas necesarias para la gestión del Sistema SCIRI – ACA de forma integrada en la herramienta informática de la Comisión Europea *iRASFF* y de acuerdo con el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1715, por el que se establecen las normas para el funcionamiento del sistema de gestión de la información sobre los controles oficiales y sus componentes (Reglamento SGICO).
- Revisión y actualización, en colaboración con las autoridades competentes, del procedimiento de actuación de la red SCIRI – ACA en base a la experiencia adquirida y los requerimientos actuales.
- Revisión y actualización del procedimiento de colaboración e intercambio de información para la gestión de alertas alimentarias motivadas por riesgos graves e inmediatos para la salud pública, acordado con el centro de Coordinación de Alertas y Emergencias Sanitarias (CCAES).
- Estudio de guías del sector alimentario sobre gestión de alertas e incidentes alimentarios para su adopción como guías nacionales de aplicación en todo el territorio.
- Elaboración de convenios específicos de participación de los sectores de la fabricación y distribución, como puntos de contacto en la Red de alerta.
- Establecimiento de mecanismos óptimos de comunicación y coordinación con la actividad de control alimentario ejercida en fronteras por las autoridades competentes de Sanidad Exterior.
- Revisión y actualización del procedimiento de gestión de incidentes graves y situaciones de emergencia sanitaria, para actualizarlos a la Decisión (UE) 2019/300, por el que se aprueba un plan general para la gestión de crisis en el ámbito de la seguridad de los alimentos y los piensos, y a la experiencia adquirida en los últimos años.
- Mantenimiento de una permanente preparación frente a incidentes graves o situaciones de emergencia alimentarias, participando en ejercicios prácticos de simulación a nivel europeo y realizando simulacros a nivel nacional con la participación de las Autoridades competentes de las Comunidades Autónomas y otras partes implicadas, como preparación ante la posible aparición de situaciones reales.
- Mantenimiento de un alto grado de formación de los inspectores de control oficial mediante el fomento de la participación en las iniciativas europeas de Formación (Better Training for Safer Food) y mediante talleres formativos a nivel nacional.
- Identificación, diseño, desarrollo y mantenimiento de bases de datos actualizadas y completas que permitan el conocimiento exhaustivo de la seguridad alimentaria (Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, recursos en seguridad alimentaria, situación epidemiológica de enfermedades transmitidas por los alimentos o vinculadas a la alimentación, entre otros).

- Desarrollo y mantenimiento de la Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria (RELSA), herramienta informática para coordinar, compartir y fomentar la acreditación de laboratorios de ensayo y métodos analíticos para el control oficial, y de la que forman parte los laboratorios públicos y privados designados para el control oficial de seguridad alimentaria, contribuyendo al aumento de la oferta analítica mediante la colaboración entre autoridades competentes.
- Investigación, desarrollo, puesta a punto y validación de nuevas técnicas analíticas, promoviendo la ampliación de alcances de acreditación y la acreditación mediante alcances flexibles.
- Actualización y seguimiento de la Red de organismos y entidades nacionales, públicas y privadas, que trabajan o tienen competencias en seguridad alimentaria, con la finalidad de facilitar la transmisión de información y una mejor coordinación entre todas ellas.

3.1.6.- Soporte científico-técnico y analítico a la evaluación y gestión de riesgos alimentarios.

- Mejora y modernización del Centro Nacional de Alimentación de la AESAN como Laboratorio Nacional de Referencia.
- Coordinación de la actuación de los laboratorios de control oficial españoles, facilitando toda la asistencia científica y técnica precisa para su adecuado funcionamiento.
- Diseño y promoción de la actividad como laboratorio de referencia, nacional o europeo, del Centro Nacional de Alimentación y del Laboratorio de Biotoxinas Marinas:

Actividades de desarrollo.

- Elaboración y desarrollo del **Plan Estratégico del Centro Nacional de Alimentación 2020-2024** como Laboratorio Nacional de Referencia (LNR) para el control de alimentos que incluya un conjunto de actuaciones en materia de desarrollo de infraestructuras en los ámbitos de equipamiento científico y de instalaciones con tecnología limpia y sostenible y con ello dar soporte desde el control analítico a la mejora de la seguridad alimentaria. Con un marco plurianual de inversión de cuatro años.
- Desarrollo de nuevas metodologías basadas nuevas herramientas como, secuenciación masiva dirigida (Next Generation Sequencing, NGS) y PCR digital, ambas metodologías están siendo ya utilizadas por muchos laboratorios Europeos como un complemento o enfoque alternativo para la detección de organismos Modificados Genéticamente.
- Realización de estudios de secuenciación. En Seguridad Alimentaria hay una clara tendencia en la caracterización de los microorganismos patógenos realizando la secuenciación del genoma. Esto es necesario para aportar información y estar al nivel

del resto de Estados Miembros que aportan información con un importante valor epidemiológico y fundamental en el estudio y seguimiento de brotes alimentarios.

- Se continuara en el desarrollo de los trabajos relacionados con el Estudio prospectivo coordinado para el seguimiento y la notificación de la resistencia de las bacterias zoonóticas y comensales a los antibióticos, en el marco del “Plan Estratégico y de Acción para reducir el riesgo de selección y diseminación de las Resistencias a los Antimicrobianos”.
- Plan de Coordinado de Control sobre Materiales en Contacto (IFCCP) propuesto por la Comisión Europea. El Objetivo es realizar un estudio prospectivo en España para la determinación de determinadas sustancias que migran desde materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Nuevas aplicaciones de Sistemas de Información para la Gestión de Calidad y de gestión de procesos de laboratorio.
- Nuevas utilidades de Sistemas de Información para la gestión de la Red Española de Laboratorios de Seguridad Alimentaria.
- Difusión de la información científico-técnica en materia de laboratorios, mediante mecanismos permanentes de transmisión de información a los servicios y laboratorios de control oficial, armonizando y mejorando los métodos de análisis, examen o diagnóstico y su utilización.
- Promoción de una actividad analítica uniforme y de calidad en todos los laboratorios de control oficial españoles, mediante la organización de ensayos intercomparativos y la canalización de los ensayos de otras organizaciones y laboratorios nacionales e internacionales.
- Asesoramiento científico y técnico a las autoridades competentes y laboratorios de control oficial, informando sobre tendencias y prioridades del control para la aplicación del Plan Nacional de Control Oficial de la cadena Alimentaria.
- Formación nacional e internacional en materia de laboratorios y métodos de análisis.
- Realización de análisis dirimentes remitidos por las autoridades competentes en materia de control oficial.
- Contribución en estudios y análisis para el diagnóstico de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos y alertas alimentarias, y colaboración con el poder judicial en las actuaciones judiciales para las que soliciten colaboración o peritaje.
- Identificación, priorización y satisfacción de necesidades materiales de adquisición y mantenimiento de los equipos e instrumentos de laboratorio adecuados, para hacer frente a las nuevas necesidades de control analítico y de investigación aplicada, incluido en el Plan Estratégico 2020-2024.
- Identificación y satisfacción de necesidades funcionales, desde las derivadas de la adquisición de competencia y cualificación para el empleo óptimo de la instrumentación,

hasta las vinculadas a la investigación, diseño, puesta a punto, validación y acreditación de nuevas técnicas analíticas.

- Participación como Laboratorio Europeo de Referencia en cuantos estudios prospectivos europeos se realicen en el ámbito de los Reglamentos y decisiones comunitarias.
- Potenciación en la agilización de los procesos de evaluación de complementos alimenticios, coadyuvantes tecnológicos y otros productos alimentarios, facilitando a las empresas solicitantes la resolución de los procesos de autorización, entendiendo que esta colaboración con las industrias del sector permitirá la puesta en el mercado de alimentos más seguros y saludables.
- Optimización de los recursos propios de la Agencia, beneficiándose de las sinergias existentes entre las actividades llevadas a cabo por los diferentes organismos de los Estados Miembros de la Unión Europea y la EFSA en esta materia, e incremento de la imagen de la Agencia como punto focal de ésta.

Complementariamente, se procurará el desarrollo de redes nacionales para trabajar en la coordinación internacional desde una posición nacional consolidada a través de la coordinación y cooperación interterritorial.

- Colaboración con las entidades españolas pertenecientes al Sistema Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación (SECTI) para el impulso y alineación de los recursos de investigación en áreas estratégicas para la seguridad alimentaria, identificadas por la EFSA o por la AESAN. Trabajos encaminados a la evaluación y caracterización de riesgos emergentes de importancia estratégica para España, como las biotoxinas marinas (brotes de ciguatera).
- Continuación en la identificación y desarrollo de nuevos procedimientos analíticos para el control oficial, la preparación de documentos validados para su distribución a los laboratorios de control oficial, la formación del personal en el campo de análisis de alimentos, en especial de aquellos que realizan control oficial, y coordinación de la participación de los laboratorios de control oficial en los ensayos de comparación promovidos por los laboratorios de referencia de la Unión Europea.
- Dotación de las herramientas técnicas y de base científica que permitan a la Agencia y a su Comité Científico como órgano evaluador, la elaboración, de un modo ágil, de informes de calidad desde la coherencia en el establecimiento de las prioridades.
- Dotación de herramientas técnicas de sistemas de información y transformación digital que permitan al Centro Nacional de Alimentación como Laboratorio Nacional de Referencia acreditado mantener el Sistema de calidad y cumplir los requisitos de la norma UNE/ISO 17025:2017 así como la elaboración de informes de resultados en el marco del citado sistema de calidad.

3.1.7.- Fomento y mantenimiento de la confianza en los alimentos presentes en nuestros mercados y credibilidad de las autoridades encargadas de la tutela de su seguridad, propiciando la mayor transparencia en las actuaciones, mediante una adecuada política de comunicación de riesgos, información y formación. Reconocimiento de la Agencia como elemento clave para la protección de la salud de los consumidores.

- Desarrollo del programa de publicaciones.
- Difusión de la información y solución de consultas a través de la página web de la AESAN y su presencia en redes sociales.
- Difusión de la información y atención de consultas a través de las páginas web del Centro Nacional de Alimentación y del Laboratorio de Biotoxinas Marinas.
- Publicidad institucional.

Actividades de desarrollo.

- Diseño y puesta en práctica de una estrategia global de comunicación de riesgos alimentarios y de nutrición.
- Comunicación de riesgos y difusión de advertencias precautorias en distintos soportes y/o medios de comunicación, con especial atención a las situaciones de crisis o alertas alimentarias.
- Publicación, electrónica y editorial, de informes técnicos de la Agencia y las actividades de educación en materia de seguridad alimentaria.
- Desarrollo, actualización y mantenimiento de la página web. Desarrollo de la página web del Laboratorio de Biotoxinas Marinas y del Centro Nacional de Alimentación.
- Ejecución del programa editorial convencional de la Agencia y realización de campañas informativas.
- Realización de actividades con motivo del Día mundial de la Seguridad Alimentaria y por el vigésimo aniversario de la creación de esta Agencia (2001-2021).
- Mantenimiento de un servicio permanente de información al ciudadano, mediante un sistema informático de atención al ciudadano en el que se generarán bases de datos con preguntas más frecuentes, flujos de información y recogida de preguntas, asegurando una única voz ante los ciudadanos.

3.1.8.- Fomento de la formación de estudiantes de postgrado y alumnos de másteres postgrado universitarios en materia de seguridad alimentaria y nutrición.

- La AESAN deberá potenciar la colaboración en el marco formativo en materia de seguridad alimentaria y nutrición.

Actividades de desarrollo.

- Colaboración en la impartición de diversos másteres académicos, mediante la organización de Jornadas/Talleres de carácter formativo-divulgativo.

- Colaborando en la formación de alumnos universitarios de postgrado o de másteres postgrado.

3.2.- DESARROLLO Y COORDINACIÓN DE ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN DE LA SALUD EN EL ÁMBITO DE LA NUTRICIÓN, ACTIVIDAD FÍSICA Y PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD.

Con la aprobación de la Ley 44/2006, de 29 de diciembre de Mejora de la Protección de los Consumidores y Usuarios, se recibe el mandato legal de planificar, coordinar y desarrollar estrategias y actuaciones que fomenten la información, educación y promoción de la salud en el ámbito de la nutrición y en especial la prevención de la obesidad, vinculando así a la labor política de garantizar la seguridad alimentaria, la de promocionar los correctos hábitos alimentarios.

Actualmente, todos los organismos y expertos internacionales ponen de manifiesto la necesidad un nuevo enfoque en el concepto de seguridad alimentaria y nutrición. No se están alcanzando las metas de la Agenda 2030, y hay que buscar la transformación de los sistemas alimentarios desde la producción hasta el consumo, valorando la interconexión de estos sistemas y los sectores, buscando soluciones específicas para cada contexto integrando la sostenibilidad junto a la salud, disponibilidad, acceso, buena utilización y estabilidad.

Para alcanzar las metas del ODS 2 de la Agenda 2030 y trabajar en el marco las políticas europeas, entre otras, las del “Pacto Verde Europeo”, como la “Estrategia de la Granja a la mesa” F2F hay que hacer acciones que faciliten la transición a un sistema alimentario sostenible que, al mismo tiempo, salvaguarde la seguridad alimentaria y garantice el acceso a dietas saludables. Las pautas actuales de consumo de alimentos son insostenibles, tanto desde la perspectiva de la salud como del medio ambiente. Por otro lado, es imprescindible disminuir las tasas de sobrepeso y obesidad en toda la Unión Europea y en España. Es necesario facilitar una dieta con alta calidad nutricional para prevenir el aumento de peso y otras enfermedades crónicas, como la dieta mediterránea, que está basada en los vegetales, con más frutas, verduras y legumbres, moderando el tamaño de las raciones, reduciendo el consumo de carne roja y transformada y de otros alimentos procesados ricos en sal, grasas saturadas y azúcares añadidos, y, fomentar la práctica de la actividad física, y disminuir el sedentarismo.

La opción más saludable para la dieta, tiene que ser la más fácil de acceder y consumir para los ciudadanos, y esto se consigue mejorando la oferta alimentaria, implantando un etiquetado que satisfaga mejor las necesidades de información de los consumidores y les facilite la elección más saludable y sostenible que beneficiará a su salud y calidad de vida, y reducirá los costes relacionados con la sanidad.

El desarrollo de esta línea de acción se realiza mediante las siguientes actividades:

- Desarrollo de la Estrategia de la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad, (NAOS) de acuerdo a lo establecido en el artículo 36 de la Ley 17/2011, de 5 de julio de Seguridad Alimentaria y Nutrición, para prevenir la obesidad mediante una alimentación saludable y sostenible, así como la práctica de actividad física, con medidas de protección y promoción de la salud, sensibilización, divulgación y de seguimiento y evaluación de dichas medidas.
- Generar conocimiento, evaluación y vigilancia epidemiológica a través del Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad, de acuerdo a lo establecido en el artículo 38 de la Ley 17/2011, de 5 de julio de seguridad alimentaria y nutrición, que como sistema de información contribuye a la prevención de la obesidad con alimentación saludable y la práctica de la actividad física, mediante el análisis de la situación nutricional y la vigilancia y monitorización de la obesidad y de sus determinantes.
- Facilitar más opciones, entornos más saludables y sostenibles, así como la elección informada.
- Fomentar el establecimiento de requisitos o criterios nutricionales en los contratos públicos para los menús de instituciones públicas (comedores de escuelas, hospitales, cárceles, etc.).
- Disminuir la presión de la publicidad de alimentos y bebidas dirigida a menores.
- Impulso de acciones de comunicación y de marketing social dirigidas a sensibilizar e informar a la población sobre los beneficios de una alimentación saludable y equilibrada y la relación entre alimentación, actividad física y salud, para facilitar la adopción de decisiones saludables.

Actividades de desarrollo alineadas con la Estrategia de la Granja a la mesa (F2F).

- Potenciar la mayor comprensión del etiquetado nutricional, con la implantación del Etiquetado frontal o "Front-of-pack (FOP) NUTRI-SCORE, con formas o gráficos de colores, que sean más fáciles de entender y que interpretan la calidad nutricional de un producto frente a otro.
- Disminuir eficazmente la presión publicitaria de alimentos y bebidas dirigida a niños, principalmente en televisión e internet, alineados con la Directiva de medios audiovisuales que va a impulsar más compromiso para la publicidad de alimentos o bebidas que contiene elevada cantidad de sal, grasas, azúcares o calorías. Actualización del CODIGO PAOS.
- Compartir evidencia científica y conocimiento a través del Observatorio de la Nutrición y Estudio de la Obesidad sobre el estado de situación (artº38 de la Ley 17/2011, de 5 de julio de Seguridad Alimentaria y Nutrición) y desarrollo y explotación de los nuevos

datos del ESTUDIO ALADINO 2019 sobre la obesidad infantil y colaboración explícita con el Sistema COSI de Vigilancia de la Obesidad Infantil de la EURO-OMS.

- Colaborar con el Alto Comisionado para la Lucha contra la Pobreza Infantil para obtener evidencia científica sobre la relación entre obesidad y pobreza infantil en España en escolares de 6 a 9 años, en base al Estudio ALADINO 2019. Se observa que, en estatus socioeconómicos más bajos, es mayor la obesidad que en los de niveles socioeconómicos más altos, especialmente cuando se superponen varios ejes de desigualdad y enfoque de género. Esto debe confirmarse para orientar e impulsar medidas concretas.
- Realizar otros estudios y trabajos de investigación en el ámbito de la nutrición y de la promoción de la actividad física (por ejemplo sobre consumo de alimentos e ingesta de nutrientes), para la prevención de la obesidad.
- Establecer requisitos o criterios nutricionales en los contratos públicos para los menús de instituciones públicas (comedores de escuelas, hospitales, cárceles, etc.), para que las distintas administraciones, los incluyan en los pliegos de contratación de la oferta alimentaria en los distintos centros (comedores, máquinas de vending, cantinas etc..) que garanticen que las comidas que se proporcionen sean saludables, equilibradas y sostenibles con los mejores perfiles nutricionales, y así en esos entornos, se contribuya también, a una alimentación saludable, sostenible y, por tanto, a tener un conjunto de la dieta semanal más equilibrada y nutritiva.
- Para que haya más opciones saludables y sostenibles en más entornos y más facilidad para elegirlos, seguir impulsando la reformulación o mejora de los alimentos y bebidas, como medida de salud pública eficaz. El Plan de Colaboración Nacional de Mejora de la Composición de los Alimentos y Bebidas y otras medidas 2017-2020, con más de 180 acuerdos voluntarios con varios sectores (fabricación, distribución, restauración social, restauración moderna y vending) para la reducción de azúcares, grasas y sal en más de 57 subproductos de alimentos de consumo prioritario en niños y familias, así como en muchos menús servidos fuera del hogar, debe de ser evaluado para constatar si se han conseguido sus objetivos y se ha contribuido a la prevención de la obesidad, mediante la mejora de la calidad nutricional de los productos implicados en el Plan, con menos sal, grasas y azúcares añadidos y/o con mejor perfil nutricional, y si ha impactado sanitaria y socialmente en la “cesta de la compra” y en la dieta de todos los hogares, reduciendo las desigualdades en el acceso a una alimentación saludable.
- Seguir implicando a más empresas y a más sectores en la reformulación, lo que contribuirá también al I+D y facilitará la circulación europea de productos más saludables y sostenibles.
- Establecer dentro del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) un Programa de Control de la calidad nutricional de la oferta alimentaria

(menús, máquinas expendedoras y cafeterías) de los centros escolares en coordinación con las Comunidades Autónomas.

- Establecer directrices nutricionales en base a los alimentos para la promoción de una alimentación saludable y también sobre la práctica de actividad física, para promover estilos de vida saludables y sostenibles dirigidos a la prevención del sobrepeso y obesidad.
- Impulsar intervenciones o programas de promoción de la salud en materia de alimentación saludable, y de la promoción de la actividad física para prevención de la obesidad en diversos ámbitos: laboral, escolar, comunitario, sanitario...
- Desarrollar con las Consejerías de Sanidad de las Comunidades Autónomas y el sistema educativo, de programas y actividades de información y educación sobre estilos de vida saludables y sostenibles, mediante la promoción de un consumo adecuado de alimentos y de la práctica de la actividad física y fomentar la colaboración sinérgica con otras Administraciones Públicas del ámbito deportivo o de la promoción del deporte, para desarrollar programas que incrementen la práctica de la actividad física de la población.
- Participar en las estrategias e iniciativa promovidas por la Oficina Regional Europea de la OMS y por la Comisión Europea en el ámbito de la nutrición y prevención de la obesidad.
- Diseñar y ejecutar las actividades formativas y divulgativas relativas a los objetivos de la Estrategia NAOS : potenciación de los portales web de la Estrategia NAOS, edición de material, campañas de publicidad, y celebración de la convención anual de la Estrategia NAOS.
- Convocar los Premios NAOS con el objetivo de reconocer y fomentar proyectos o buenas prácticas, que fomenten la alimentación saludable y sostenible y/o la práctica de la actividad física como objetivos básicos de la Estrategia NAOS realizadas por particulares, empresas, organizaciones sociales y Administraciones Públicas.

4. OBJETIVOS E INDICADORES DE SEGUIMIENTO.

OBJETIVO / ACTIVIDAD
1. Promover la seguridad alimentaria y ofrecer garantías de información objetiva a los consumidores y agentes económicos del sector agroalimentario.

INDICADORES	2019		2020		2021
	Presu- puestado	Realizado	Presu- puestado	Ejecución prevista	Presu- puestado
1. De resultados:					
01. Evaluaciones de riesgos. <i>(Estudio/Informe)</i>	10	7	9	12	8
02. Normativa elaborada (iniciativa nacional y/o comunitaria). <i>(Número)</i>	80	91	100	100	100
03. Gestión del Registro General Sanitario de Alimentos: inscripción y convalidación de establecimientos y productos. <i>(Expediente)</i>	17.000	20.133	22.000	20.000	20.000
04. Estudios realizados en materia de seguridad alimentaria. <i>(Estudio)</i>	19	17	10	8	11
05. Parámetros analíticos realizados. <i>(Número)</i>	15.750	12.409	10.000	7.500	10.500
06. Adecuación funcional de nuevas técnicas/acreditación. <i>(Número)</i>	23	26	25	19	20
07. Gestiones en materia de control oficial (reexpediciones/informaciones/misiones). <i>(Número)</i>	370	174	300	250	352
08. Expedientes gestionados por la Red de Alerta Alimentaria (alertas, informaciones, rechazos, emergencias y crisis alimentarias). <i>(Número)</i>	3.350	687	750	600	800

OBJETIVO / ACTIVIDAD

1. Promover la seguridad alimentaria y ofrecer garantías de información objetiva a los consumidores y agentes económicos del sector agroalimentario.

INDICADORES	2019		2020		2021
	Presu- puestado	Realizado	Presu- puestado	Ejecución prevista	Presu- puestado
2. De medios:					
01. Coordinación interterritorial e intersectorial: órganos rectores, coordinadores y consultivos de la Agencia. <i>(Reunión)</i>	32	31	22	20	24
02. Coordinación internacional: reuniones internacionales. <i>(Reunión)</i>	201	149	159	188	292
03. Convenios de colaboración. <i>(Convenio)</i>	6	7	10	7	10
04. Campañas institucionales. <i>(Campaña)</i>	1	1	1	0	1
05. Publicaciones en materia de seguridad alimentaria. <i>(Número)</i>	33	20	36	47	40
06. Actividades de referencia en formación y coordinación. <i>(Número)</i>	195	121	105	54	126
07. Consultas a través de la Web. <i>(Número)</i>	3.100.010	3.100.000	3.000.000	3.900.000	4.200.000

OBJETIVO / ACTIVIDAD

2. Desarrollar y coordinar estrategias de promoción de la salud en el ámbito de la nutrición y prevención de la obesidad.

INDICADORES	2019		2020		2021
	Presu- puestado	Realizado	Presu- puestado	Ejecución prevista	Presu- puestado
1. De resultados:					
01. Acuerdos intersectoriales en el marco de la nutrición/prevencción de la obesidad, adoptados o seguidos. <i>(Acuerdo)</i>	1	0	1	0	1
02. Estudios realizados en materia de nutrición y/o prevención de la obesidad. <i>(Estudio/Informe)</i>	2	1	1	1	1
03. Planes de promoción de la salud en materia de nutrición y/o prevención de la obesidad. <i>(Número)</i>	--	1	1	0	1
2. De medios:					
01. Congresos, seminarios y convenciones. <i>(Reunión)</i>	1	1	2	0	1
02. Publicaciones sobre nutrición. <i>(Número)</i>	1	2	5	7	3
03. Campañas institucionales. <i>(Campaña)</i>	2	0	1	2	1