

16 de octubre de 2025

Agencia Española de
Seguridad Alimentaria
y Nutrición (AESAN)

Ana Lopez-Santacruz
Directora ejecutiva









agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

SISTEMA DE CONTROL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

Introducción



ORGANIZACIÓN

Cómo nos organizamos internamente y cómo nos coordinamos con las otras partes implicadas.

CIFRAS Y PROYECTO

Qué números manejamos en AESAN y cuál es el Proyecto para la Agencia en estos próximos años.

ORÍGENES



SEDES

Se distribuye en 3 sedes:
Madrid, Majadahonda y Vigo.

COMPETENCIAS

Los 3 pilares del Análisis del
Riesgo.

ORÍGENES



Ley de fundación

24250	Viernes 6 julio 2001	BOE núm. 161
Depuración de aguas residuales del sector noroeste de Lanzarote. Sistema de saneamiento, depuración y reutilización de Arrecife, La Caleta del Sobo, Orzola, El Golfo y Playa Quemada.	<i>Servicios centrales</i> Programa de control y seguimiento de la calidad de las aguas. Red de estaciones fononómicas.	
<i>Santa Cruz de Tenerife</i> Embalse de La Viña. Sistema hidráulico de La Viña. Embalse de Las Rosas. Sistema hidráulico insular (El Hiarro). Sistema hidráulico de La Viña, 2ª fase. Conducciones en los barrancos de Las Angustias. Zona de riego del Valle de Aridane. Infraestructura hidráulica de La Gomera (Orono I y II). Sistema hidráulico de La Viña, canal de enlace de la laguna de Barlovento con Garafía. Embalse de Cumbrecha-El Paso en la isla de La Palma. Sistema hidráulico de La Viña, trasvase de aguas de la vertiente este a la oeste. Balsa de Bodiesta. Trasvase Taino-Adeje. Estación desaladora de agua de mar del Oeste (Tenerife). Aducción general del abastecimiento urbano del noroeste de Tenerife. EDAM de Santa Cruz de Tenerife, 2ª fase. Mejora del abastecimiento urbano a la isla de La Gomera. Ampliación del abastecimiento general de la isla de El Hiarro. Estaciones desaladoras de aguas salobres en el norte y oeste de Tenerife. Remodelación del embalse de Los Campitos con aprovechamiento de escorrentías del barranco de Santos. Aducción general del abastecimiento urbano del Valle de la Orzola. Desaladora de la Playa de las Américas, 2ª fase. Aducciones general del abastecimiento urbano del Valle de Güimar. Desaladora de Granadilla. Abastecimiento al área metropolitana de La Laguna. Desaladora de agua de mar de Santa Cruz de Tenerife. Captación de agua subterránea para el abastecimiento urbano de la isla de La Gomera (Orono II). Depósito de cabecera para el abastecimiento de Santa Cruz de Tenerife. Colectores generales de saneamiento del Valle de la Orzola. Reutilización de las aguas depuradas de la EDAR Adeje-Arona. Sistema de reutilización de aguas en la isla de La Palma. Saneamiento y depuración en la isla de La Palma. Sistema de depuración y reutilización de aguas residuales de Granadilla. Sistema de depuración de Adeje-Arona, 2ª fase. Depuración y reutilización en Arona este y San Miguel. Mejora y ampliación de la EDAR de Santa Cruz de Tenerife. Sistema de depuración y reutilización de aguas residuales del Noroeste de Tenerife. Sistema de depuración de aguas residuales del nordeste de Tenerife, 2ª fase. Sistema de depuración y reutilización de aguas residuales del Oeste de Tenerife. Sistema de depuración de aguas residuales de Arona y San Miguel, 2ª fase. Depósitos reguladores para reutilización de aguas en Guía de Isora y Santiago del Teide. Sistema de depuración de aguas residuales de la comarca de Acentejo. Infraestructura de encauzamiento y defensa de La Gomera.	13043 LEY 11/2001, de 5 de julio, por la que se crea la Agencia Española de Seguridad Alimentaria. JUAN CARLOS I REY DE ESPAÑA A todos los que la presente vieren y entendieren, Sabed: Que las Cortes Generales han aprobado y Yo vengo en sancionar la siguiente Ley. EXPOSICIÓN DE MOTIVOS La seguridad alimentaria es una exigencia derivada de la Constitución, que consagra el derecho a la protección de la salud y otorga a los poderes públicos competencia para organizar y tutelar la salud pública y les encomienda la defensa de los consumidores y usuarios, protegiendo, mediante procedimientos eficaces, la seguridad, la salud y los legítimos intereses de los mismos (artículos 43, 51 y 149.1.18.ª). En la misma línea, la Ley 26/1984, General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios, atribuye a la Administración General del Estado el deber de adoptar cuantas medidas sean convenientes para proteger y defender los derechos de los consumidores, especialmente en lo que hace referencia a su salud y seguridad (artículo 39.4). Asimismo, la Ley 14/1986, General de Sanidad, ordena a los órganos competentes de las Administraciones públicas desarrollar las actividades necesarias para el control sanitario y la prevención de los riesgos para la salud derivados de los productos alimenticios, incluyendo la mejora de sus cualidades nutritivas (artículo 18.10). Además de que la seguridad alimentaria es una exigencia constitucional y promoverla una obligación de los poderes públicos, los ciudadanos exigen que prevalezca sobre cualquier otro tipo de intereses. El carácter intersectorial, la naturaleza multifactorial y la inabarcable complejidad de la seguridad alimentaria, aconsejan disponer de instrumentos que, sin menoscabo de la responsabilidad empresarial y del marco competencial, puedan aportar un claro valor añadido a la gestión integral de la seguridad alimentaria en toda la cadena de producción, elaboración, distribución y consumo. De ello se desprende que es necesario un profundo replanteamiento de la política de seguridad alimentaria, que permita afrontar los problemas que puedan asociarse a la cadena alimentaria con las mayores cotas de seguridad. Por ello, el Congreso de los Diputados aprobó, el 23 de junio de 1999, una Resolución instando al Gobierno a la constitución de una Agencia Española para la Seguridad Alimentaria. En este mismo sentido, en diciembre de 1999, la Comisión Europea presentó una propuesta que dio lugar al Libro Blanco sobre la Seguridad Alimentaria. Entre otras medidas, contempla la creación de una Autoridad Europea en materia de seguridad alimentaria, que deberá encontrar su correspondencia en la creación de organismos análogos, constituyéndose entre todos ellos una red de cooperación e intercambio de información, bajo la coordinación de dicha Autoridad Europea.	

Ley 11/2001

AESA



Estatuto

BOE BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO
Núm. 203 Miércoles 24 de agosto de 2022 Sec. I. Pág. 120212

I. DISPOSICIONES GENERALES
MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA,
RELACIONES CON LAS CORTES Y MEMORIA DEMOCRÁTICA

14059 Real Decreto 697/2022, de 23 de agosto, por el que se aprueba el Estatuto del Organismo Autónomo Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria, creada por la Ley 11/2001, de 5 de julio, por la que se crea la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, nace como órgano destinado a mejorar la gestión integral de la seguridad alimentaria en toda la cadena de producción, elaboración, distribución y consumo, en cumplimiento del mandato constitucional de proteger la salud de los ciudadanos en el ámbito de la alimentación y de la nutrición, y en respuesta al Libro Blanco sobre la Seguridad Alimentaria, presentado por la Comisión Europea, que proponía la creación en los Estados miembros de organismos nacionales de cooperación e intercambio de información en materia de seguridad alimentaria, que funcionen como una Red bajo la coordinación de una futura Autoridad Europea en la materia.

Asimismo, la Ley 44/2006, de 29 de diciembre, de mejora de la protección de los consumidores y usuarios, atribuyó a la Agencia nuevas competencias en materia de nutrición, pasando a denominarse Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Se atribuye así a la Agencia la función en este ámbito de planificar, coordinar y desarrollar estrategias y actuaciones que fomenten la información, educación y promoción de la salud en el campo de la nutrición y de la prevención de la obesidad. En definitiva, se dispone de un órgano administrativo que ha de propiciar la colaboración y coordinación de las Administraciones Públicas competentes en materia de seguridad alimentaria y nutrición.

Para la efectiva puesta en marcha de la Agencia se aprobó el Real Decreto 709/2002, de 19 de julio, por el que se aprueba el Estatuto de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria.

Con posterioridad, y entendiendo que la refundición de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición con el entonces Instituto Nacional del Consumo traería beneficios para ambos organismos autónomos, tanto desde el punto de vista material como en la gestión administrativa, se procedió a la adopción del Real Decreto 19/2014, de 17 de enero, por el que se refunden los organismos autónomos Instituto Nacional del Consumo y Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición en un nuevo organismo autónomo denominado Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición y se aprueba su estatuto.

No obstante, en el periodo transcurrido desde entonces se ha demostrado que la actuación conjunta de ambos organismos, por la disparidad de materias que habían de ser abordadas, no estaba dando los resultados esperados, siendo más efectivo desde un punto de vista organizativo y de gestión de las materias que le estaban atribuidas, proceder nuevamente a su separación.

Esta decisión se plasmó en el Real Decreto 1047/2018, de 24 de agosto, por el que se desarrolla la estructura orgánica básica del Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social y se modifica el Real Decreto 595/2018, de 22 de junio, por el que se establece la estructura orgánica básica de los departamentos ministeriales. Dicho Real Decreto creó una nueva Dirección General de Consumo en el citado departamento ministerial de la que pasarían a depender los órganos de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición que gestionaban las materias referidas a

Real Decreto 697/2022

AFSSA Francia - 1998
FSA- Reino Unido - 2000
FAVV/AFSCA Bélgica 2001
BfR - Alemania - 2002
EFSA UE- 2002

SEDES



Calle Alcalá
56
Madrid

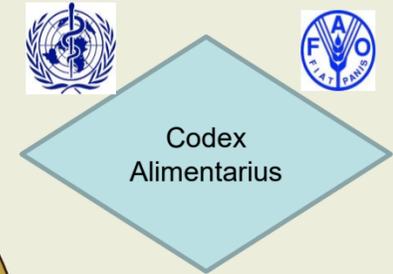


Centro Nacional de Alimentación
(Majadahonda - Madrid)



Laboratorio de Biotoxinas
Marinas
(Vigo- Pontevedra)

COMPETENCIAS



COMITÉ CIENTÍFICO

20
científicos
externos

164
Informes
aprobados

Elegidos
por 3 años
(renovable)

No
honorarios

COMITÉ CIENTÍFICO

Ana María Rivas Velasco	Farmacéutica	Universidad de Granada	Roser Vila Casanovas	Farmacéutica	Universitat de Barcelona
Antonio Valero Díaz	Tecnólogo alimentos	Universidad de Córdoba	Silvia Pichardo Sánchez	Farmacéutica	Universidad de Sevilla
Irene Bretón Lesmes	Médica	Hospital Gregorio Marañón	M. Dolores Rodrigo Aliaga	Ing. Agrónoma	CSIC
Araceli Díaz Perales	Bióloga	Universidad Politécnica de Madrid	Baltasar Mayo Pérez	Biólogo	CSIC
Azucena Mora Gutiérrez	Veterinaria	Universidad de Santiago de Compostela	Gema Nieto Martínez	Tecnóloga alimentos	Universidad de Murcia
Ángel Gil Izquierdo	Químico	CSIC	Rosa María Capita González	Veterinaria	Universidad de León
Isabel Fernando Hernando	Farmacéutica	Universitat Politècnica de València	Carmen Recio Iglesias	Farmacéutica	Universitat de València
Ángel Gutiérrez Fernández	Farmacéutica	Universidad de La Laguna	María de Cortes Sánchez Mata	Farmacéutica	Universidad Complutense de Madrid
Pilar Guallar Castellón	Médica	Universidad Autónoma de Madrid	Gloria Sánchez Moragas	Bióloga	CSIC
Houda Berrada Ramdani	Farmacéutica	Universitat de València	Concepción Aguilera García	Farmacéutica	Universidad de Granada

COMITÉ CIENTÍFICO



Vicente Sanchís Almenar



Olga Martín Belloso



Sonia Marín Sillué



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



CIENCIA

Tiempo

Experiencia

Comunicación científica

Expresión
incertidumbres

OPINIÓN

Inmediatez

Opinión

Internet y RRSS

Sensacionalismo

COMITÉ CIENTÍFICO



Codex Alimentarius

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS
SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISIÓN DEL CODEX
ALIMENTARIUS
38.º período de sesiones
Ginebra, Suiza, del 6 al 11 de julio
de 2015**



**REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE)
2015/1375 DE LA COMISIÓN
de 10 de agosto de 2015
por el que se establecen normas
específicas para los controles
oficiales de la presencia de
triquinas en la carne**

Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) en relación con el riesgo de triquinosis por consumo de carne de lechón

Miembros del Comité Científico

Rosaura Farré Rovira, Francisco Martín Bermudo, Ana María Camoán Fernández, Alberto Cepeda Sáez, Mariano Domingo Álvarez, Antonio Herrera Mariscal, Félix Lorenzo Tolodano, M^º Rosario Martín de Santos, Emilio Martínez de Victoria Muñoz, M^º Rosa Martínez Larrañaga, Antonio Martínez López, Cristina Nariñ de la Puerta, Teresa Ortega Hernández-Agiero, Perfecto Peseiro Losada, Catalina Pico Segura, Rosa María Pinto Solís, Antonio Pla Martínez, Daniel Ramón Vidal, Jordi Salas Salvador, M^º Carmen Vidal Caro

Secretario

Vicente Calderón Pascual

Número de referencia: AESAN-2012-001

Documento aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 22 de febrero de 2012

Grupo de Trabajo

Antonio Herrera Mariscal (Coordinador)
Mariano Domingo Álvarez
M^º Rosario Martín de Santos
Natividad Díez Baños (Consultora externa)
José Alejo Alcántara del Barrio (AESAN)
Cristina Alonso Andicoberry (AESAN)

115
Informe del Comité Científico nº 15



Trichinella



Lechones

Resumen

La triquinosis es una zoonosis producida por nematodos del género *Trichinella*, particularmente *T. spiralis* y las infecciones en los seres humanos se deben al consumo de carne parasitada poco cocinada o cruda y de determinados productos cárnicos de diferentes orígenes, principalmente cerdo, jabalí y caballo. El Reglamento (CE) N^º 2075/2005, por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne, establece que las canales de cerdos domésticos serán sometidas a muestreos sistemáticos en los mataderos en el marco de los exámenes postmortem. La Dirección Ejecutiva de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) ha solicitado del Comité Científico que informe acerca del riesgo de transmisión de triquinosis al hombre por consumo de carne de lechones sacrificados en las primeras semanas de vida con el fin de solicitar, en los posibles cambios legislativos, un tratamiento diferenciado de los requerimientos de detección de triquina en los mismos.

En la producción porcina actual, el destete de los lechones se suele realizar entre los 21 y los 28 días de vida y en España, existe, además, la tradición de realizar el sacrificio de lechones de entre 3 y 5 semanas de edad, con la finalidad exclusiva de someter a las canales a un tratamiento culinario posterior. A esta edad, el sistema digestivo de los lechones es inmaduro y no está preparado para el consumo de alimentos distintos de la leche materna o de alimentos sustitutivos de composición similar a esta. Además, el sistema productivo habitual, de tipo intensivo, con controles pormenorizados de la alimentación, la higiene y el ambiente no favorecen el acceso a materiales potencialmente contaminados con *Trichinella*, como basuras o carroñas. Por otro lado, las larvas recién nacidas de *Trichinella* no adquieren la capacidad infectiva hasta el día 15 a 20 postinfección, por lo que incluso en los escenarios de mayor riesgo de infección de los lechones (cerdos recién destetados y en ambiente extensivo que tuvieran acceso a material contaminado con *Trichinella*), la posibilidad de aparición de larvas infectan-

COMITÉ CIENTÍFICO



GESTIÓN RIESGO



Legislación

Control oficial



Guías de buenas prácticas

Recomendaciones de consumo



CODEX ALIMENTARIUS
NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
Organización Mundial de la Salud

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN POR MICOTOXINAS EN LAS ESPECIAS

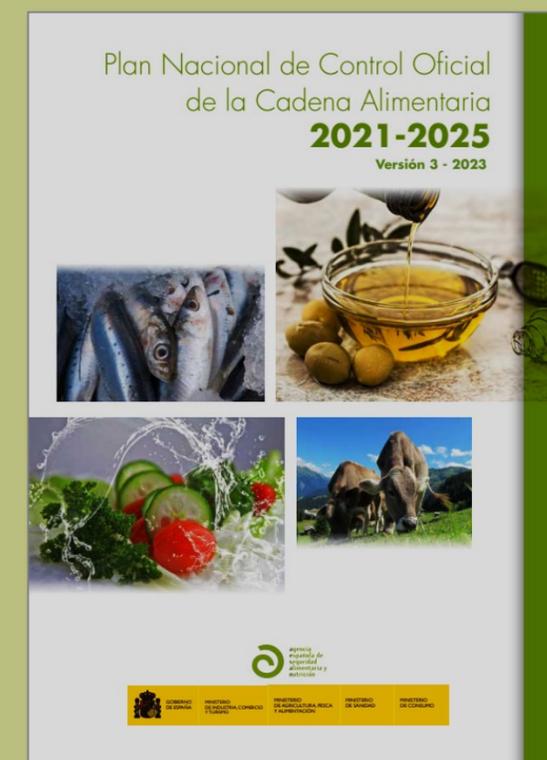
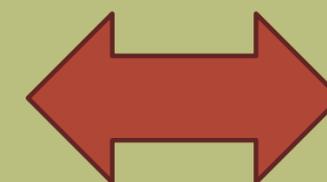
CXC 78-2017

Adoptado en 2017.



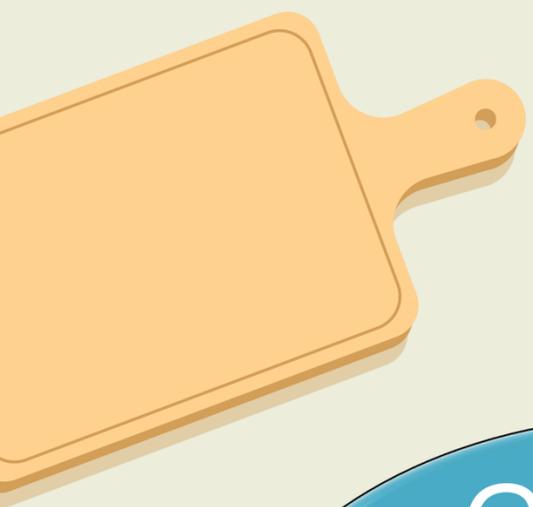
Planificación controles alimentos y piensos

SISTEMA DE CONTROL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA



alertas

Gestión
alertas
alimentarias
(24/7)



MEMORIA SCIRI 2023

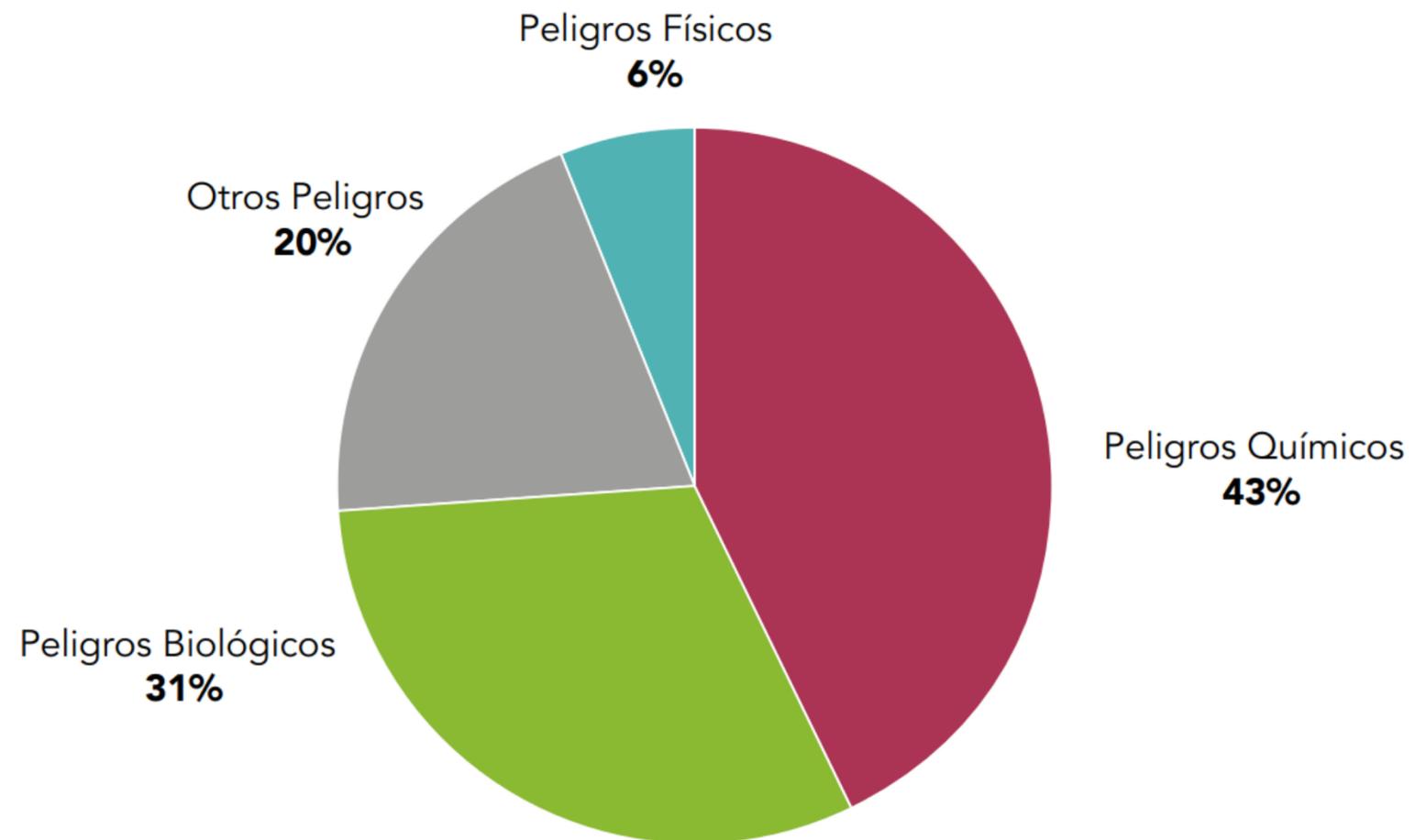


Gráfico 14.- Distribución de peligros detectados en notificaciones clasificadas como Alertas e Información 2023

MEMORIA SCIRI 2023

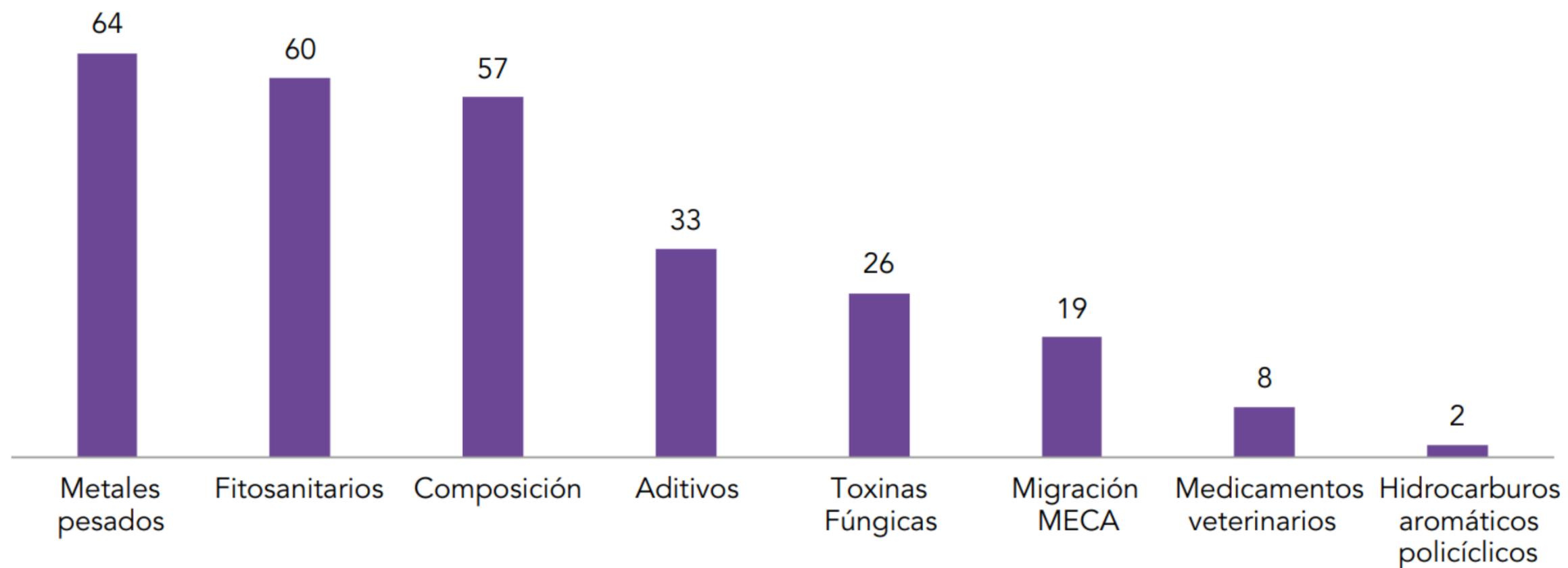


Gráfico 22.- Distribución de peligros químicos en notificaciones clasificadas como Alerta e Información 2023

MEMORIA SCIRI 2023

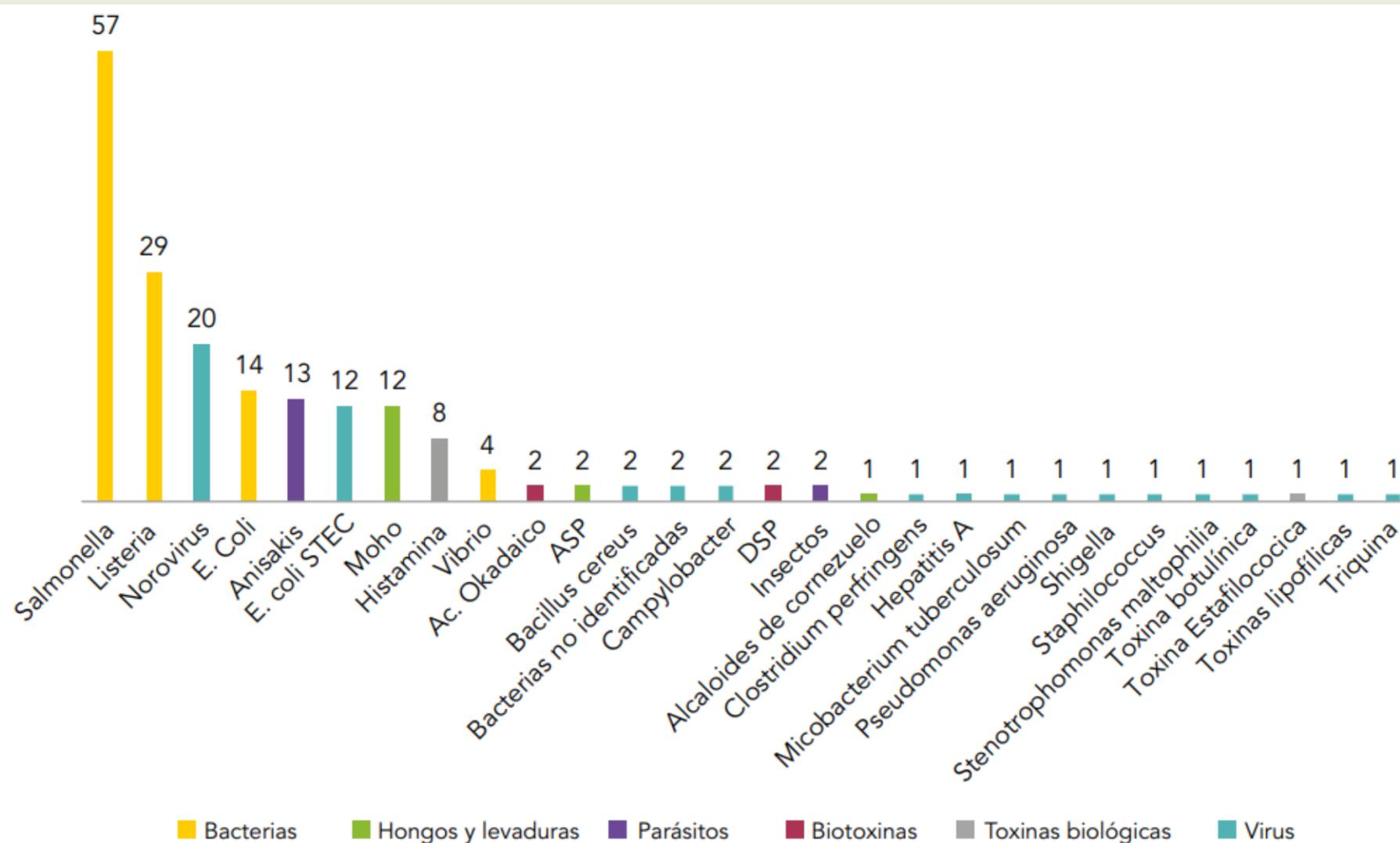
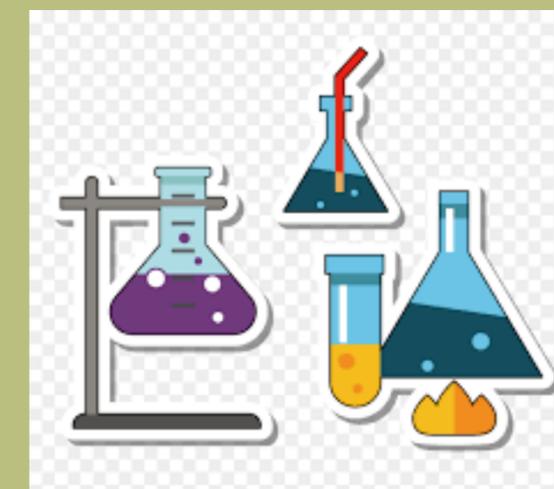


Gráfico 19.- Detalle de los peligros biológicos en notificaciones clasificadas como Alerta e Información 2023



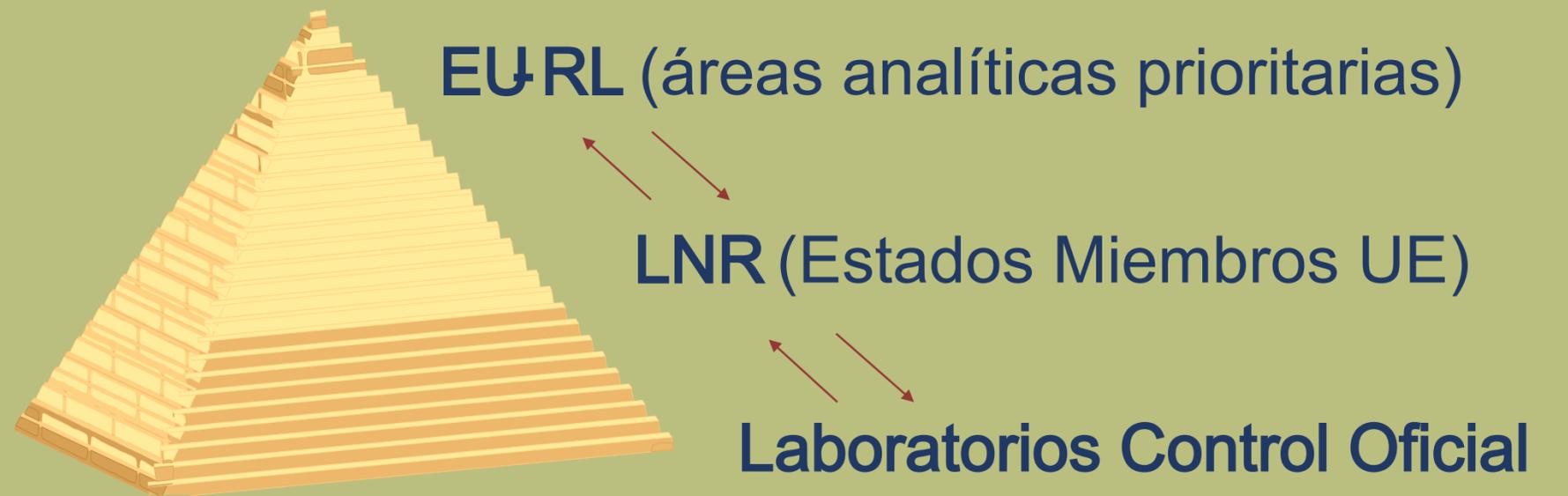
¡¡ Confianza !!

SISTEMA DE CONTROL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA





REDES DE LABORATORIOS EN LA UE



LABORATORIOS DE REFERENCIA DE AESAN



Laboratorios de referencia de la Unión Europea



27

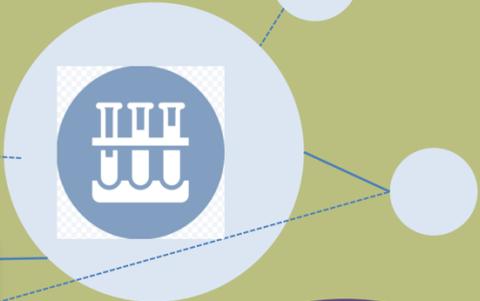
19



Laboratorio Nacional de Referencia (Centro Nacional de Alimentación)



Laboratorios control oficial Comunidades Autónomas



≈ 500



CNA





¡come sano y muévete!

NUTRICIÓN

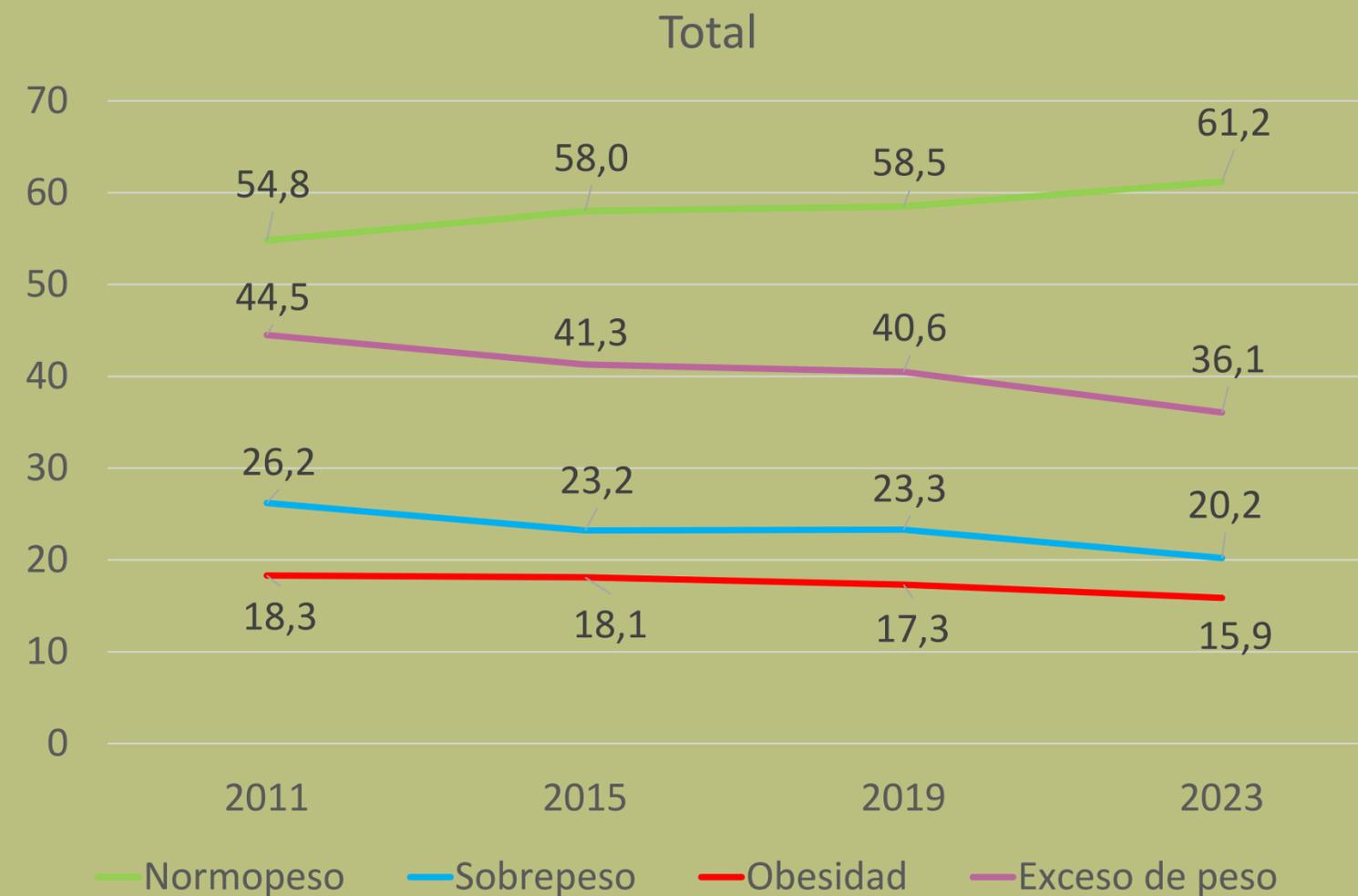
Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad

- Reformulación de alimentos – Convenios con industria
- Código PAOS – Autorregulación de la publicidad
- Campañas e intervenciones – Fifty Fiyi
- Estudios – Aladino
- Observatorio de la Obesidad



NUTRICIÓN

> 1/3 niños de
6-9 años
padece exceso
de peso



Estrategia comunicación AESAN 2025-2027



comunicación

Bienvenidos Benvinguts Ongi etorri Benvidos Benvinguts Welcome Bienvenue

GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO Y AGENDA 2030

agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

Síguenos      

Contacto Sede Electrónica Preguntas Frecuentes Enlaces Mapa Web

INICIO AGENCIA SEGURIDAD ALIMENTARIA NUTRICIÓN LABORATORIOS NOTICIAS Y PUBLICACIONES OPERADORES ECONÓMICOS PARA LA CIUDADANÍA

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

Protegemos tu salud promoviendo la seguridad alimentaria y una nutrición saludable.

Conoce mejor la [Agencia](#) y sus actividades relacionadas con la [Seguridad Alimentaria](#) y la promoción de la [Nutrición](#) saludable, así como el papel clave de nuestros [Laboratorios](#).

Nutrición / Campañas / El comedor escolar #LaAsignaturaPendiente

El comedor escolar

#LaAsignaturaPendiente

Por unos comedores sobresalientes

[Ver video](#)

AESAN @AESAN_gob_es

El Estudio COSI es un marco de referencia internacional del estado nutricional de nuestros escolares de 6 a 9 años.

Para más información: lc.cx/hwqNk1

Publicado el adelanto de resultados del Estudio COSI 2022-2024, de la OMS, con la participación del estudio ALADINO 2023.

9:53 · 28 nov 24 · 1.435 Visualizaciones

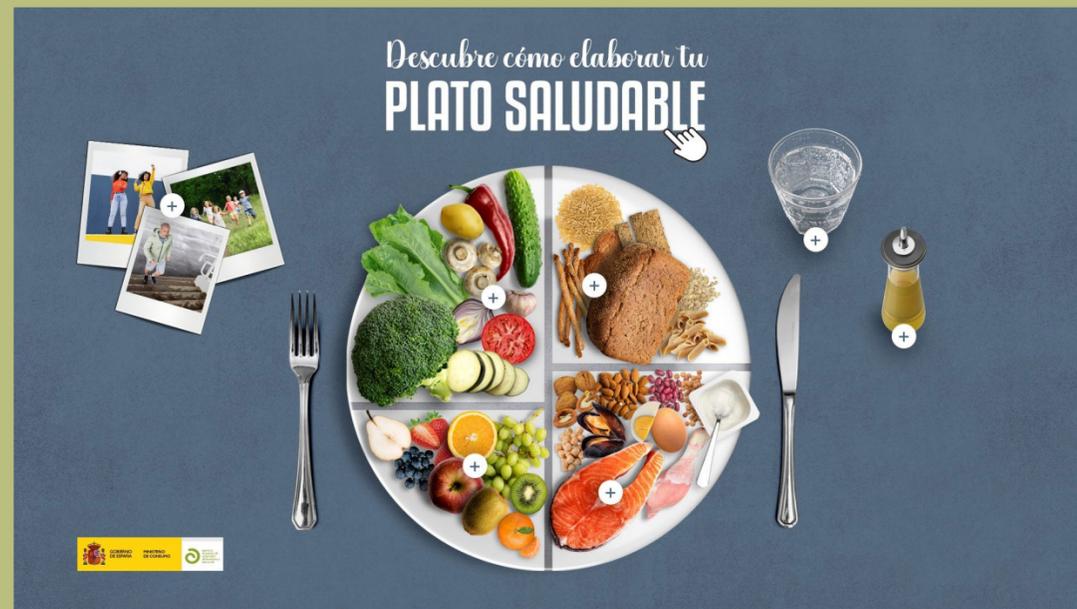
2 Repeticiones 4 Me gusta

GUÍAS ALIMENTARIAS

Las guías dietéticas basadas en alimentos tienen como objetivo sentar las bases para el diseño de políticas públicas sobre alimentación y nutrición con el fin de fomentar hábitos alimentarios y estilos de vida no solo saludables sino también sostenibles para el medio ambiente.



<https://www.fao.org/nutrition/education/food-dietary-guidelines/home/en/>



<https://platosaludable.aesan.gob.es/vesc/>



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



https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/campanyas/come_bien.htm

Protección de los consumidores

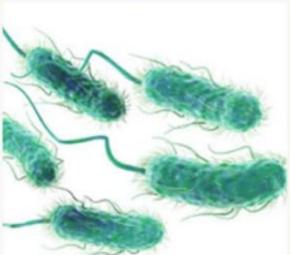


HAMBURGUESA POCO HECHA ¿SEGURO?

Sigue estos consejos para prevenir la toxiinfección alimentaria por *Escherichia coli* productora de toxinas Shiga (STEC)

RECOMENDACIONES:

- Pide la carne bien hecha.
- La carne poco hecha presenta mayor riesgo.
- Si está cocinada, cambia de color, perdiendo el tono rojizo.



Al picar la carne, si hay bacterias en su superficie, pueden contaminar al resto del producto.

ESTA RECOMENDACIÓN ES ESPECIALMENTE IMPORTANTE EN ANCIANOS, NIÑOS O PERSONAS INMUNODEPRIMIDAS.

Si necesitas ampliar información sobre STEC, puedes consultar nuestra web.



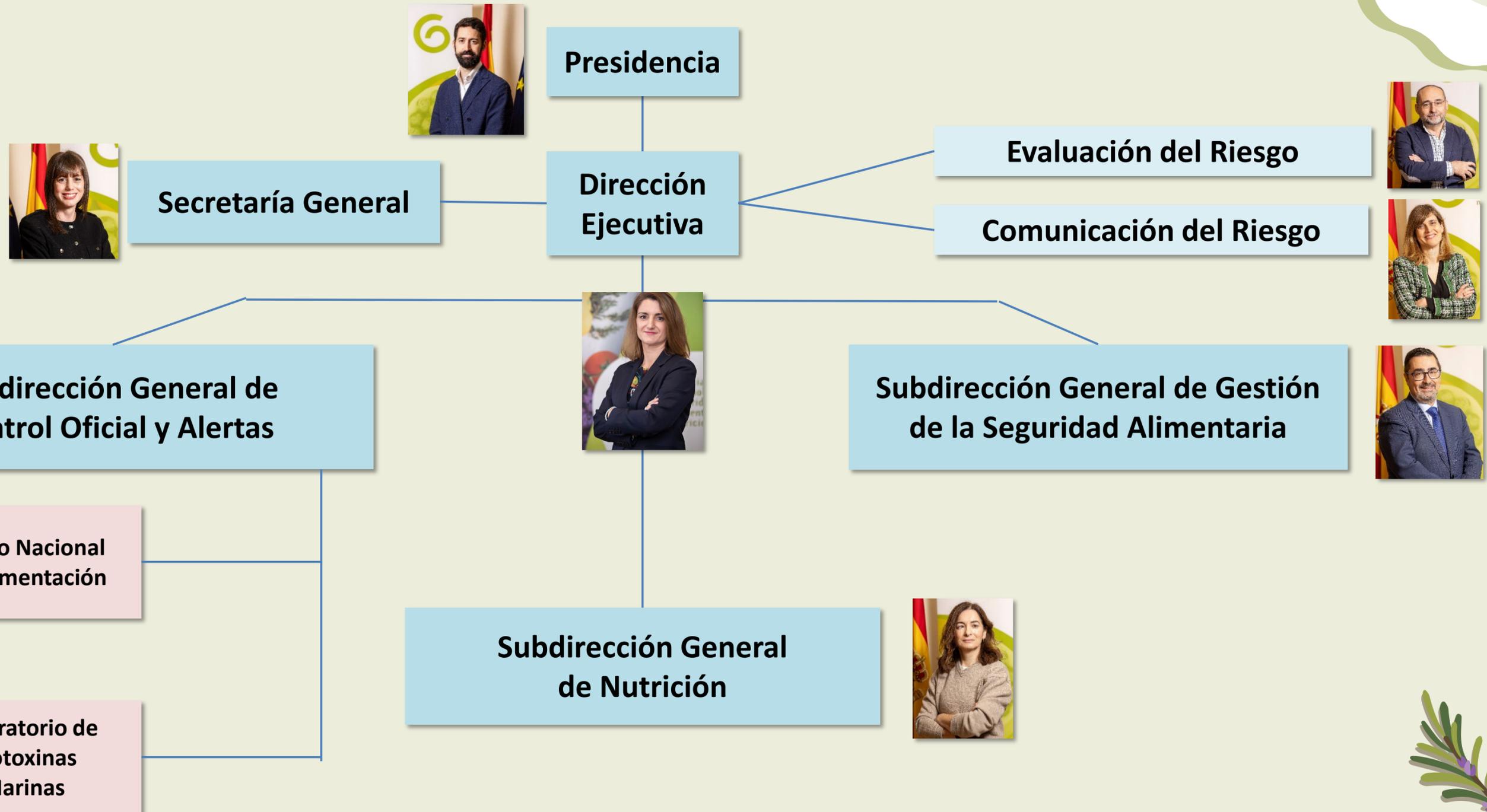
organización



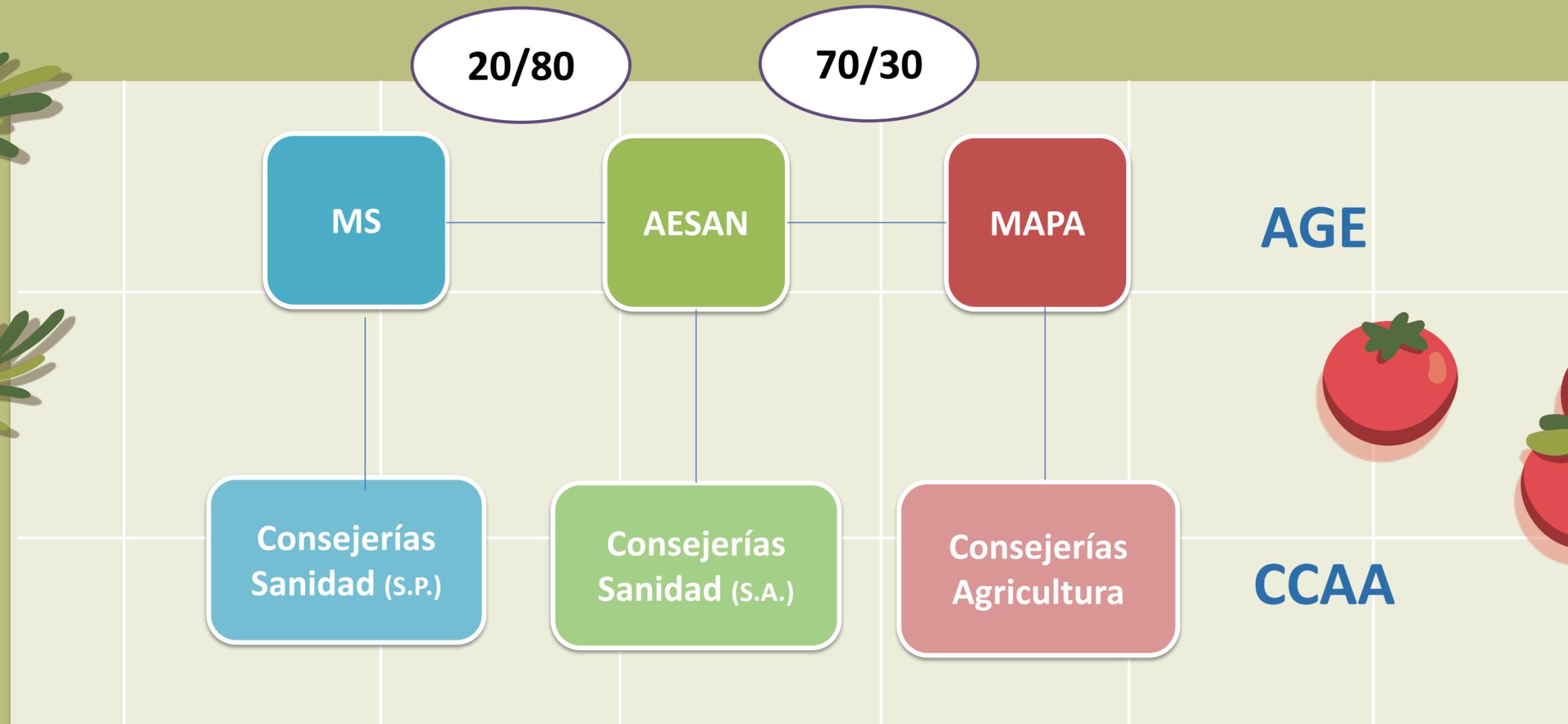
ESTRUCTURA

ÓRGANOS
COORDINACIÓN

estructura



COORDINACIÓN



ÓRGANOS COORDIN

Órganos de Gobierno

- Presidencia
- Consejo Rector

Órganos ejecutivos

- Dirección Ejecutiva
- Secretaría General
- Subdirecciones Generales

Órganos colegiados de coordinación y asesoramiento

- Comisión de coordinación 
- Comisión Institucional
- Consejo Consultivo

Órgano Colegiado de Evaluación de riesgos: Comité Científico



cifras

PRESUPUESTO

**20 millones
€/AÑO**

PERSONAL

	FUNCIONARIOS	LABORALES
Sede C/Alcalá	90	5
CNA	73	16
LBM Vigo	5	0
TOTAL	168	21



DIFUSIÓN LABOR AESAN

CANTERA AESAN

ACADEMIA
(U. Lleida)

MIEMBROS COMITÉ
CIENTÍFICO

CONVENIO PRÁCTICAS



Gr Àcies

AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD
ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

PARA MÁS INFORMACIÓN, NO DUDES EN CONTACTARNOS:

www.AESAN.GOB.es

Calle ALCALÁ, 56
28014 MADRID

913380875