

6

junio de 2005

www.asesa.msc.es

Estrategia NAOS



ILUSTRACIÓN: ALICIA DEL REAL

y además...

Estrategia Naos

- Firmados acuerdos con la industria alimentaria.

Dictámenes del Comité Científico

- Anisakis: recomendaciones para su prevención.

Presentado el Laboratorio de Biotoxinas Marinas de Vigo

- Dotado con tecnologías punteras.

Abriendo camino



FOTO: ADOLFO MARCOS

En las últimas reuniones internacionales a las que he asistido como Presidenta de la Agencia de Seguridad Alimentaria he podido comprobar cómo el esfuerzo que hemos hecho durante los últimos meses para poner en marcha la Estrategia NAOS está dando ya sus frutos: fuera de nuestro país se habla ya "del modelo español" en la lucha contra la obesidad. Ha ayudado a ello el artículo que publicamos en *The Lancet*, la revista de referencia mundial en temas de salud y el espaldarazo que dio a la Estrategia NAOS el propio Director General de la OMS, Jong Wok Lee, a través de una carta en la que destaca la suma de esfuerzos que ha supuesto nuestra iniciativa.

Efectivamente, la Estrategia puesta en marcha por el Ministerio de Sanidad y Consumo con la colaboración de las Comunidades Autónomas, marcará un antes y un después en la lucha contra lo que la Organización Mundial de la Salud ha defi-

nido como "la epidemia del Siglo XXI".

Probablemente uno de los aspectos más interesantes de la Estrategia NAOS es haber conseguido aunar muy distintos ámbitos de trabajo, sectores, comunidad científica, padres de alumnos, industria alimentaria, de restauración, de distribución, del ocio, deportistas, asociaciones de consumidores, profesores, educadores, y la Administración entre otros.

Porque en realidad, no hay disparidad de intereses, todos trabajamos por un objetivo común: la seguridad de nuestros alimentos –la inocuidad– y el cuidado de la salud de los ciudadanos.

El establecer parámetros de seguridad alimentaria, mantener una gestión acertada de las redes y los mecanismos de respuesta rápida a posibles alertas o crisis alimentarias sigue siendo el objetivo principal de los profesionales que desde las Comunidades Autónomas y en el equipo de la AESA trabajamos por la seguridad alimentaria.

Dando un paso más, hemos avanzado apoyándonos en la seguridad de los alimentos en la promoción de una nutrición equilibrada y sana.

La respuesta que hemos encontrado en la sociedad, está siendo realmente positiva y estimulante y la Estrategia NAOS es ya un fenómeno imparable que esperamos consiga ganarle el pulso a la obesidad.

María Neira
PRESIDENTA DE LA AESA

Alimentación saludable y actividad física contra la obesidad



FOTO: ADOLFO MARCOS

El Ministerio de Sanidad y Consumo ha puesto en marcha la Estrategia sobre Nutrición, Actividad Física y Obesidad.

Conocida como Estrategia NAOS, se orienta a fomentar la alimentación saludable y promover la actividad física, para invertir así la tendencia ascendente de la obesidad en la población. Se entiende que sólo así se podrá reducir sustancialmente la morbilidad y mortalidad atribuible a las enfermedades crónicas asociadas a este problema.



FOTO: ADOLFO MARCOS

Ya está en marcha la Estrategia NAOS

La Estrategia NAOS ha iniciado su andadura. De la mano de más de 80 organizaciones, España lidera una experiencia piloto para la prevención de la obesidad con el apoyo de la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Universidades, escuelas universitarias, colegios profesionales, sociedades científicas, fundaciones y asociaciones participan en la Estrategia, dotándola de un enfoque multidisciplinar que es parte de su esencia y una de sus principales garantías de eficacia. NAOS se desarrolla a través de la AESA, en colaboración con la Dirección General de Salud Pública.

Según explica la ministra de Sanidad y Consumo, Elena Salgado, en la presentación de la Estrategia, se trata sólo del "primer paso", puesto que se requiere de la participación de todos, "y de un conjunto de actuaciones sostenidas en el tiempo", asegura Salgado.

El enfoque de NAOS se basa en lograr un equilibrio entre las calorías ingeridas y las calorías gastadas. De acuerdo con el documento que resume la Estrategia, esta ecuación, "aunque parece fácil", reviste una gran complejidad, "por cuanto en ella interacciona un gran número de variables ambientales y sociales". De ahí que una combinación de actividad física regular, variedad de alimentos en la dieta e interacción social amplia constituya el abordaje adecuado para hacer frente al problema de la obesidad, con el resultado de una mayor longevidad y un envejecimiento sano de la población.

De acuerdo con los responsables de NAOS, ésta ha de apoyarse en una imagen positiva: "No hay alimentos buenos o malos, sino una dieta bien o mal equilibrada".

OBSERVATORIO DE LA OBESIDAD

Para evaluar el desarrollo y la evolución de la Estrategia NAOS, se ha dispuesto la creación de un Observatorio de la Obesidad, órgano que cuantificará y analizará de forma periódica la prevalencia de la obesidad en la población española, especialmente en la infantil y juvenil. También se ocupará de evaluar los progresos obtenidos en materia de prevención.

Funciones

- ✓ Llevar a cabo la vigilancia epidemiológica y el seguimiento en

el ámbito nacional de la tendencia de la obesidad, a través de las Comunidades Autónomas (CC.AA.).

- ✓ Definir los indicadores que se utilizarán como medidores de impacto de las acciones emprendidas.
- ✓ Desarrollar los objetivos específicos y definir el tiempo necesario para alcanzarlos.
- ✓ Recoger y divulgar las distintas iniciativas puestas en marcha, coordinándolas y facilitando el intercambio de experiencias

entre los distintos grupos.

- ✓ Exigir una evaluación rigurosa y permanente para identificar las iniciativas de éxito, medir y comparar sus resultados, descartando intervenciones sin impacto y priorizando las más acertadas.
- ✓ Permitir la identificación de prioridades en materia de investigación.
- ✓ Establecer relaciones con organismos internacionales (OMS, Comisión Europea, EFSA...) para el intercambio de conoci-

mientos y experiencias y la participación en foros.

- ✓ Llevar a cabo el seguimiento en la adhesión y aplicación de los distintos acuerdos de autorregulación.

En el Observatorio de la Obesidad estarán presentes las diferentes administraciones públicas (Ministerio de Sanidad y Consumo, CC.AA. y ayuntamientos), representantes de sociedades científicas, fundaciones y asociaciones, empresas de alimentación y organizaciones de consumidores.

SITUACIÓN EN ESPAÑA

En nuestro país el índice de obesidad entre la población adulta (25-60 años) es del 14,5%, mientras que el sobrepeso asciende al 38,5%. Esto es, uno de cada dos adultos presenta un peso superior a lo recomendable. La obesidad es más frecuente en mujeres (15,7%) que en varones (13,4%).

Se ha observado que el problema crece conforme aumenta la edad de las personas, alcanzando la obesidad cifras del 21,6% y 33,9% en varones y mujeres de más de 55 años, respectivamente.

Más preocupante es el fenómeno de la obesidad en la población infantil y juvenil (2-24 años), situada ya en el 13,9%, y el del sobrepeso, que está en el 26,3%. En este grupo de edad, la incidencia de la obesidad es mayor en varones (15,6%) que en mujeres (12%). Las cifras más elevadas se detectan en la prepubertad y, en concreto, en niños de 6 a 12 años, con una prevalencia del 16,1%. Solamente en Italia, Malta y Grecia hay un porcentaje de niños obesos mayor que en España, mientras que, en el caso de los adultos, nuestro país se encuentra en una posición intermedia en el *ranking* europeo.

En cuanto al área geográfica, la región noreste de España presenta las cifras más bajas, mientras que la zona sur, especialmente Murcia, Andalucía y las Islas Canarias, sufren las más altas. La probabilidad de padecer sobrepeso y obesidad es mayor en las áreas rurales que en las urbanas. También es más frecuente entre la población con un menor nivel socioeconómico y educativo.

De acuerdo con la información que manejan los expertos, la obesidad puede llegar a reducir la esperanza de vida de una persona hasta en diez años. Los costes directos e indirectos asociados a la obesidad, además, suponen un 7% del gasto sanitario total, lo que representa unos 2.500 millones de euros anuales.

La industria de la alimentación y bebidas se suma a la Estrategia NAOS

Mejoras en la composición y el etiquetado de alimentos, autorregulación en los mensajes publicitarios y apoyo en patrocinios y campañas, claves de su compromiso

Desarrollar y promover productos que contribuyan a una elección de alimentos más saludable por parte del consumidor. Este es el objetivo con el que la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB) ha suscrito un convenio con el Ministerio de Sanidad en el marco de la Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS).

A través de este acuerdo, la industria alimentaria, consciente del papel que puede y debe jugar en la salud de los consumidores, ha asumido quince compromisos relacionados con la información sobre los alimentos, su composición y la promoción de hábitos saludables.

Productos cada vez más sanos

Para que los alimentos que llegan a nuestra mesa se integren más fácilmente en una dieta equilibrada, las empresas del sector se han comprometido a reducir paulatinamen-

te el aporte calórico de los mismos, a estudiar el uso de proporciones que no fomenten un consumo energético excesivo, y a fomentar la salida al mercado de gamas de productos bajos en sal, grasa y azúcares.

Los alimentos destinados a niños menores de doce años han sido objeto de una atención especial. A partir de ahora, se favorecerá la comercialización de productos con mayor proporción de ácidos grasos insaturados y bajos porcentajes de ácidos grasos *trans*.

La reducción del sodio en la dieta de los españoles es otra de las claves para una correcta nutrición. La industria trabaja actualmente en un plan para disminuir la presencia de esta sustancia en los alimentos que son fuente principal de su ingesta. Ciertos productos habrán de reducir el mineral, como mínimo, en un 10% en los próximos cinco años; el porcentaje deberá ser mayor en otros alimentos si ello es tecnológicamente factible.

Publicidad e información acordes con la Estrategia

Las etiquetas de los alimentos proporcionarán datos sobre energía, proteínas, hidratos de carbono y grasas a partir de julio de 2005. Si esto no fuese técnicamente posible, la información se podrá consultar en portales propios de Internet o en la propia *web* de la Fundación IAB.

De esta forma, el consumidor tendrá acceso directo a la información nutricional y, para facilitar su comprensión, las firmas de alimentación y bebidas editarán, en colaboración con el Consorcio para la Información al Consumidor, una guía que explique los datos del etiquetado.

Por otro lado, dado el efecto prescriptor que la publicidad desempeña en la dieta de los ciudadanos, se han buscado fórmulas promocionales que motiven a una nutrición saludable y a una actividad física regular, y que cuiden especialmente el tipo de mensajes desti-



FOTO: ADOLFO MARCOS

Los fabricantes de pan reducirán progresivamente el porcentaje de sal.

nados a los más pequeños. En este sentido, la industria alimentaria patrocinará eventos deportivos e incentivará el ejercicio físico, y desarrollará un código de autorregulación del *marketing* y la publicidad de alimentos destinados a niños menores de 12 años. El impacto de este catálogo de buenas prácticas será analizado por el Ministerio de Sanidad y

Consumo y completado, si fuese necesario, con el desarrollo de medidas normativas.

FIAB se compromete, también, a poner a disposición de los objetivos de la Estrategia NAOS todo su conocimiento científico y técnico, su experiencia y su capacidad de comunicación. Esta voluntad se traduce en la elaboración de unas recomendaciones sobre el

problema de la obesidad que se difundirán entre las empresas del sector, en el apoyo a las actividades y campañas de concienciación que el Ministerio ponga en marcha, y en la participación en el Observatorio de la Obesidad, organismo científico e independiente, desde el que se evalúan las acciones de la Estrategia NAOS.

MÁS ACCIONES EN EL ÁMBITO EMPRESARIAL

Además de la FIAB, otras seis asociaciones de empresas del sector se han implicado en una de las prioridades en materia de salud pública: la prevención de la obesidad.

Las dos principales asociaciones de distribución comercial, la Asociación Nacional de Grandes Empresas de Distribución (ANGED) y la Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados (ASEDAS), harán compatibles sus los productos de "marca propia" con los fines y objetivos de la Estrategia NAOS. Además, colaborarán con los proveedores en la promoción de los alimentos conforme a los principios de una dieta saludable.

Las principales cadenas de restauración, representadas a

través de la Federación Española de Hostelería y Restauración (FEHR) y la Asociación de Cadenas de Restauración Moderna (FEHRCAREM), aportarán en sus menús una oferta alimentaria variada y nutricionalmente equilibrada.

El acuerdo suscrito por la Confederación Española de Organizaciones de Panadería (CEOPAN) logrará la reducción progresiva del porcentaje de sal en el pan.

Por último, la Asociación Nacional Española de Distribuidores Automáticos promocionará la nutrición saludable en la publicidad de sus máquinas e incluirá en ellas productos acordes con una alimentación equilibrada.

El Ministerio de Sanidad y la ACB firman un convenio para fomentar los hábitos saludables y prevenir la obesidad

La Ministra de Sanidad y Consumo, Elena Salgado, y el Presidente de la Asociación de Clubs de Baloncesto (ACB), Eduardo Portela, firmaron el pasado 11 de mayo un convenio de colaboración, enmarcado en la Estrategia NAOS, para fomentar hábitos de alimentación saludables y la práctica regular de ejercicio físico, con el objetivo de prevenir la obesidad y el sobrepeso, especialmente entre los niños y jóvenes. En las acciones previstas en este convenio se contará también con la colaboración de Puleva.



El acuerdo firmado hoy, que se prolongará a lo largo de 2005, contempla la elaboración de la campaña "Muévete contra la obesidad infantil", que se pondrá en marcha durante los *Play off* de la presente temporada y en la que participarán conocidos jugadores de baloncesto. También se procederá a la difusión de materiales informativos y al desarrollo de actividades específicas en colegios y en pabellones deportivos, entre otras iniciativas.

Combatir la obesidad y el sedentarismo

En sus palabras, la Ministra de Sanidad y Consumo ha agradecido a la ACB, representante de los 18 equipos profesionales de baloncesto españoles, que se haya sumado a la Estrategia NAOS, mostrando así su compromiso en la prevención de un problema tan importante para la salud pública como es la obesidad.

Como ha recordado Elena Salgado, el 13,9% de los españoles de 2 a 24 años son obesos y el 26,3% tiene sobrepeso. Además, la obesidad en el grupo de edad de 6 a 12 años llega al 16,1%. Por otro lado, existe en nuestro país una tendencia creciente al sedentarismo. Según la última Encuesta Nacional de Salud, casi el 55% de los españoles manifiesta no realizar ningún tipo de ejercicio físico en su tiempo libre y un 38% de los jóvenes se declaran sedentarios. De hecho, los jóvenes pasan una media de 2 horas y 30 minutos al día viendo televisión, además de media hora adicional jugando con videojuegos o con el ordenador.

Como ha explicado la Ministra, estos datos han llevado a Sanidad a poner en marcha la Estrategia NAOS. "Hemos de superar –ha dicho– la anómala situación de ser un país con un gran nivel en el deporte de elite y de competición y, al mismo tiempo, ser uno de

los países europeos donde menos actividad física se realiza".

Los jugadores de baloncesto como referente para los más jóvenes

El convenio firmado esta mañana va encaminado precisamente a continuar el esfuerzo por reducir las cifras de obesidad y sedentarismo en nuestro país. La ACB ha querido poner a disposición de la campaña "Muévete contra la obesidad infantil" toda su estructura organizativa y mediática, con el objetivo de maximizar la concienciación sobre las consecuencias de la obesidad infantil y difundir medidas para la prevención.

Se emitirá por televisión un anuncio para promover la actividad física, dentro de las retransmisiones de los partidos de la ACB correspondientes a los *Play off*, que cuentan con una elevada audiencia, y se incluirá información sobre la campaña en distintos medios de comunicación. También se instalará publicidad dinámica en las zonas de mayor visibilidad durante la retransmisión de los partidos.

La campaña se verá reforzada por la participación de conocidos jugadores, que además difundirán, de forma absolutamente desinteresada, mensajes y materiales en centros escolares a través de visitas programadas.

La ACB cederá también espacio en los pabellones para la instalación de mesas informativas para la difusión de los mensajes de la campaña. La ACB cuenta con una media de 60.000 asistentes a los partidos por jornada.

Asimismo, se ha comprometido a crear una sección específica en su página web (www.acb.com) en la que tengan cabida todas aquellas iniciativas que difundan la buena alimentación, la práctica del ejercicio y la vida sana.

También está prevista la celebración de un evento lúdico para niños en alguno de los eventos que organiza la ACB (*Showtime*, *Copa del Rey* o similar), durante el cual se dará difusión a la campaña y se repartirán materiales informativos, como el manual "La alimentación de tus niños: nutrición saludable de la infancia a la adolescencia", elaborado por el Ministerio de Sanidad y Consumo a través de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria.

ANISAKIS: RECOMENDACIONES PARA SU PREVENCIÓN

El Comité Científico de la AESA ofrece orientaciones para reducir la incidencia del parásito en los consumidores de pescado



El salmón, entre otros pescados, presenta casos de parasitación.

FOTO: ADOLFO MARCOS

La anisakuosis se produce al consumir crudo, o insuficientemente cocinado, pescado infectado con larvas del parásito *Anisakis spp.* Se trata de un problema sanitario especialmente importante en los países con elevado consumo de pescado. Japón, por ejemplo, aficionado a la modalidad gastronómica del *sushi* y el *sashimi*, presenta el 95% del total de los casos denunciados en el mundo.

En Europa, la anisakuosis se concentra sobre todo en Holanda, Alemania, Francia y España. El consumo de arenques salados en los Países Bajos, del *gavlax* en Escandinavia, o de los boquerones en vinagre en España son algunas de las vías más comunes de infección.

Las cifras de incidencia de la enfermedad son discretas tanto en el Viejo Continente (con 600 casos) como en América (con 50),

aunque la tendencia parece ser de crecimiento. Ello es debido a la mejora de los instrumentos de diagnóstico y de las metodologías de laboratorio, y a un mayor conocimiento general de la afección por parte de los médicos, pero también a la globalización del suministro de alimentos, hecho que aumenta *a priori* las posibilidades de exposición a las larvas del parásito.

Recomendaciones para reducir el riesgo

El Comité Científico de la AESA, en su *Opinión en relación con los factores favorecedores de la aparición de alergia a Anisakis, así como de las medidas de prevención aplicables*, ofrece una serie de recomendaciones encaminadas a reducir el riesgo de contraer esta enfermedad. Se trata, como en todas las precauciones asociadas a los alimentos, de medidas pensadas para cada uno de los eslabones de la cadena de producción-consumo.

A nivel de producción primaria, la prevención pasa por evitar arrojar al mar las vísceras de los pescados infectados, por restringir –en la medida de lo posible– la captura de

DÓNDE SE ENCUENTRA EL ANISAKIS

Las larvas del parásito *Anisakis* están presentes en, aproximadamente, un tercio (36%) del pescado muestreado en las lonjas de los puertos españoles. La frecuencia es mayor en los productos procedentes del Cantábrico (50% de los casos), y océano Atlántico (36%), y es sustancialmente menor en el Mediterráneo (6%).

La mayoría de los casos de enfermedad que se conocen en España tienen su origen en la ingesta

de boquerones aliñados con vinagre y aceite y, en menor medida, en el de sardinas aderezadas con limón, en la merluza y en otros pescados insuficientemente cocinados.

El arenque, la sardina, el boquerón, el bacalao, el salmón, la merluza, el abadejo, el rape, el bonito, la caballa, el rodaballo, la bacaladilla, el besugo, la gallineta, la brótola y el calamar representan los casos de parasitación más frecuentes.

QUÉ ES Y CÓMO SE PRODUCE LA ANISAQUIOSIS

El *Anisakis* es un parásito que, en su forma adulta, se hospeda en el tubo digestivo de gran variedad de mamíferos marinos. A través de las heces, las larvas acceden al agua de mar, donde maduran y son ingeridas por pequeños crustáceos que, a su vez, sirven de alimento a peces y cefalópodos.

El hombre se convierte en huésped ocasional cuando consume pescado contaminado. Si la larva se adhiere o penetra en la mucosa del tubo digestivo (generalmente, en el estómago y el intestino) provoca una reacción inflamatoria que desencadena los síntomas de la enfermedad conocida como anisakirosis o anisakidosis.

La localización de la larva en el estómago produce dolor abdominal de tipo cólico y puede

acompañarse de náuseas y vómitos. Si afecta al intestino delgado se suelen dar alteraciones del ritmo intestinal. Los cuadros crónicos presentan manifestaciones similares a la apendicitis aguda, a episodios de enfermedad inflamatoria intestinal o a pseudoobstrucciones intestinales. Los casos más graves aparecen cuando la larva, a través del tubo digestivo, migra al pulmón, al hígado o a otros órganos. También pueden producirse manifestaciones de reacción alérgica, que van desde la urticaria o angioedema al choque anafiláctico, así como a cuadros mixtos con clínica gastrointestinal y alérgica.

El diagnóstico de la anisakirosis se confirma mediante endoscopia, y la extracción del parásito hace desaparecer los síntomas.

La eficacia de la congelación para inactivar las larvas del *Anisakis* es incuestionable

las especies o tallas que aparecen infectadas con mayor frecuencia, y procurar no faenar en las áreas de especial incidencia.

Es preciso reducir al máximo el tiempo que transcurre entre la captura y la evisceración del pescado para impedir la migración de las larvas a la carne. Conviene también eliminar la ventresca o ijada de las especies más frecuentemente infectadas, porque la mayor incidencia del *Anisakis* se detecta en la musculatura hipoaxial de los peces. Es recomendable liberar los huevos del pescado del paquete ovárico (huevas), ya que éste puede contener larvas vivas.

Por su parte, la manipulación en tierra exige la limpieza de las vísceras y el lavado de la cavidad abdominal que no se haya realizado en el buque, y una inspección visual detenida que permita la eliminación física de las larvas si las hubiese.

La eficacia de la congelación para inactivar las larvas del *Anisakis* es incuestionable. La legislación de la UE señala que el pescado que se vaya a consumir crudo o prácticamente crudo ha de congelarse a una temperatura igual o inferior a -20°C y mantenerse

en esos niveles de frío durante al menos 24 horas. Algunos autores van más allá al opinar que la congelación debe prolongarse hasta una semana para asegurar la destrucción de las larvas de *Anisakis*.

El tratamiento térmico (siempre que se alcancen los 60°C ó 70°C en el centro de la pieza durante un minuto) es también eficaz para eliminar el parásito. Esto significa que los productos correctamente hervidos o fritos, los ahumados en caliente, los pasterizados y los cocinados 'a vacío' son totalmente seguros. Las altas presiones (de 200Mpa durante 10 minutos) consiguen inactivar las larvas igualmente.

La irradiación no resulta tan eficaz a menos que se apliquen dosis muy elevadas que, por otra parte, afectan negativamente a la calidad organoléptica del pescado. La salazón y la acidificación (conservación en vinagre) tampoco pueden garantizar la completa salubridad del alimento.

Desde el punto de vista del consumidor, al comprar los pescados y cefalópodos es conveniente tener en cuenta los criterios de frescura (ojos, agallas, consistencia y piel)

para elegir los más recientes, y se recomienda adquirir los peces de tamaño mediano y grande previamente eviscerados (si no lo estuvieran, es preciso hacerlo inmediatamente).

El Comité Científico de la AESA advierte del riesgo de consumir pescado crudo que no se haya congelado previamente en las condiciones anteriormente citadas, o ejemplares frescos que no se hayan cocinado a más de 60 °C durante al menos 15 ó 20 minutos. Los científicos recuerdan también que la cocción o la fritura son procedimientos más seguros que el cocinado a la plancha o mediante microondas.

Las personas alérgicas al *Anisakis* tendrán que tomar precauciones adicionales. El Comité recomienda evitar el consumo de pescado crudo, poco procesado (salazonado, ahumado, en vinagre, escabechado, etc.) o cocinado de forma inadecuada en el microondas o a la plancha, y la ingesta de la ventresca o ijada de los peces. Para estos consumidores resulta más indicado el alimento congelado, las colas de pescado de tamaño grande y los productos de piscifactoría.

La red de alertas de la aesa, barrera frente al Sudán rojo



FOTO: ADOLFO MARCOS

Los mecanismos de intercambio de información impiden la llegada a los consumidores españoles de alimentos contaminados con el colorante

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria ha gestionado desde mayo de 2003 un total de 21 alertas relacionadas con la presencia del colorante Sudán I en alimentos.

Las últimas notificaciones se produjeron los días 21 y 26 de febrero de 2005, y llevaron a la inmovilización y retirada de un lote de salsa Worcester destinado a una empresa importadora española. La actuación fue gestionada por el Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) y la Red de Alertas de la AESA, que han conta-

do con la colaboración de los importadores y de las comunidades autónomas. En 2004, la AESA gestionó otras 12 alarmas relacionadas con el colorante y, en 2003, ocho.

El Sudán I es un tinte rojo sospechoso de incrementar el riesgo de cáncer, aunque es precisa una exposición muy reiterada al colorante para que se produzcan efectos adversos.

La sustancia se incluyó en la red de alertas europea hace dos años, cuando su detección en Chile en polvo procedente de la India,

motivó la retirada de productos en varios países europeos. Desde entonces, está vigente una decisión comunitaria por la cual todas las partidas de Chile importadas, con independencia del país de origen, han de llevar la certificación expresa de ausencia de Sudán I. Para verificarlo, en las fronteras comunitarias se efectúan los controles correspondientes.

En España, al igual que en el resto de Europa, el colorante no está autorizado para su uso en alimentos. Así lo explicita la legislación nacional en un Real Decreto de 1995,

El Sudán I es un tinte rojo sospechoso de incrementar el riesgo de cáncer, aunque es precisa una exposición muy reiterada al colorante para que se produzcan efectos adversos

en el que se recoge la lista de aditivos colorantes autorizados en alimentación.

La eficacia de estas medidas legislativas y el correcto funcionamiento de los sistemas europeos de intercambio de información ha impedido que el colorante llegue a los consumidores españoles.

Retirada de productos en Reino Unido

La última alerta relacionada con el Sudán I tuvo origen en Reino Unido el pasado 28 de enero, cuando una empresa italiana informó a la británica Premier Foods, uno de los principales fabricantes de alimentos del Reino Unido, de la presencia del colorante en su salsa Crosse and Blackwell Worcester.

El producto se había elaborado con el chile de una partida de cinco toneladas procedente de la India en 2002, que se había empleado también en la fabricación de otras marcas de salsa Worcester. La importación del condimento contaminado con el tinte se había realizado a través de la compañía Unbar Rothon, de Essex.

Premier Foods alertó a la autoridad de seguridad alimentaria británica, la Food Standards Agency, que procedió a la retirada de 419 productos que contenían la sustancia nociva.

Los alimentos apartados de los puntos de venta son de diversa naturaleza, y van desde la lasaña preparada hasta las alas de pollo, pasando por pizzas, salchichas, o chile con carne.

El listado completo de los productos retirados se encuentra disponible en la dirección de Internet www.food.gov.uk.

LA UNIÓN EUROPEA ELIMINARÁ EL PENTANO-2 4-DIOXINA DE LA LISTA DE AROMATIZANTES PERMITIDOS

El pentano 2, 4-dioxina no ha superado el proceso de evaluación que la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ha efectuado sobre 51 sustancias aromatizantes de uso alimentario.

El panel de expertos en el campo de las sustancias y materiales en contacto con los alimentos (AFC) han calificado este aromatizante de sustancia genotóxica, es decir capaz de dañar el material genético de las células. Por ello han declarado que su uso no es aceptable en materia de seguridad.

El uso del pentano-2, 4-diona como aditivo aromatizante en los alimentos desaparecerá in-mediatamente del registro de sustancias aromatizantes, según la propuesta que la Comisión Europea ha cursado al Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y Salud Animal. Se trata, no obstante, en palabras de Sue Barlow, Presidenta del panel de expertos de la EFSA, de un aditivo cuyo uso ha sido muy restringido hasta la fecha.

En lo que respecta al resto de las sustancias evaluadas, 13 de ellas han superado los controles, mientras que las otras 37 no han podido finalizar el proceso, ya que se carece de datos precisos y fiables sobre su uso y niveles en alimentos.

La AFC, en el marco legislativo europeo sobre sustancias aromatizantes, publicó sus primeras opiniones en torno a este tipo de aditivos en noviembre de 2004.

REFUERZO DE LOS CONTROLES EN LA CABAÑA CAPRINA

La UE analizará 200.000 cabezas de ganado



La Unión Europea incrementará los análisis de detección de la encefalopatía espongiforme bovina (EEB) en su población caprina. Un total de 185.000 cabras sanas y 15.000 muertas en explotación serán investigadas en al menos seis meses, de acuerdo con la propuesta de la Comisión Europea aprobada por los Estados miembros.

Este programa de análisis, que será parcialmente financiado por la propia Comisión, permitirá determinar si el único caso de EEB en cabras (confirmado el pasado mes de enero) es un fenómeno aislado o si es preciso tomar medidas adicionales.

La iniciativa entronca con la prioridad de la Unión Europea de "salvaguardar la salud de los ciudadanos", según palabras de Markos Kyprianou, Comisario de Sanidad y Protección del Consumidor, quien añadió que se mantendrá "una observación exhaustiva" y se examinarán "todos los datos e informes científicos".

Con este plan de acción, en seis meses como máximo la cabaña caprina habrá sido objeto de un control intensivo y detallado. La investigación se fundamentará, además de en el ya mencionado incremento del número de análisis, en la evaluación cuanti-

IMPULSO DE LA EFSA A LA RECOPIACIÓN DE INFORMACIÓN SOBRE EEB

Desde el anuncio en octubre de 2004 de un posible caso de EEB en una cabra en Francia, la EFSA trabaja para ampliar la información existente y así conocer los riesgos reales relacionados con el consumo de productos de carne. Entre las acciones emprendidas destacan las siguientes:

- Estudio de viabilidad para determinar la disponibilidad y utilidad de los datos científicos actuales y recopilar nueva información.
- Solicitud a la Comisión Europea de las conclusiones de los experimentos científicos en curso y de estadísticas sobre animales caprinos y ovinos.
- Petición a los laboratorios nacionales de referencia y los institutos de investigación de los Estados miembros, a través del Fórum Consultativo de la EFSA, de actualizaciones de informes y estudios sobre la EEB en pequeños rumiantes y sobre la infecciosidad en la leche.
- Envío de cartas a expertos europeos para pedirles su contribución en la actualización de los conocimientos científicos.

tativa de riesgos sobre la seguridad de la carne de cabra que actualmente desarrolla la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

El alcance del programa europeo de control dependerá del volumen de la cabaña caprina de cada Estado, y se centrará ante todo en aquellas zonas en cuya población bovina se haya detectado EEB. Todos los casos confirmados de encefalopatía espongiforme transmisible (ETT) serán objeto de un programa de pruebas en tres etapas, ya en funcionamiento, con el que se espera diferenciar la tembladera de los ovinos de la EEB.

EL COMITÉ BIOHAZ ACTUALIZA LOS PLANES DE EVALUACIÓN DEL RIESGO

Los datos recabados en el programa de análisis sobre la cabaña caprina serán fundamentales para poder calibrar la trascendencia del caso de infección de EEB en una cabra en Francia.

Así lo manifiesta el Comité Científico de Riesgos Biológicos (BIOHAZ) de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria

(EFSA), que espera ampliar la información disponible sobre la seguridad de la carne de cabra y sus derivados antes de julio de 2005.

El resultado de los controles y de otros datos experimentales y epidemiológicos permitirá paliar las carencias de información que, hoy por hoy, impiden

cuantificar con total exactitud los riesgos del consumo de carne de cabra. En este sentido, también resultará de utilidad, de acuerdo con el Comité, disponer de las conclusiones de las investigaciones aún no publicadas realizadas en la UE y en terceros países.

Estas declaraciones se en-

marcan en el proceso de actualización al que están siendo sometidos los planes de evaluación del riesgo de los productos cárnicos caprinos del Comité BIOHAZ. El texto completo sobre la seguridad de estos productos en relación con la EEB/EET puede consultarse en la web de la EFSA: www.efsa.eu.int/

Retirado un lote de leche destinada a niños alérgicos

La red de alertas de AESA colaboró con el fabricante en la localización e inmovilización de los productos

Los cinco niños afectados evolucionan favorablemente

El sistema de alerta de la AESA ha actuado en la identificación y retirada de un lote de la leche infantil Niedo Plus, fórmula desarrollada por Abbott Laboratorios para niños alérgicos a la leche de vaca.

La partida retirada contenía accidentalmente pequeñas cantidades de proteína no hidrolizada que provocaron reacciones alérgicas de carácter leve en cuatro niños y una reacción anafiláctica en un quinto. Todos ellos han evolucionado favorablemente.

Tras la detección de los problemas, Abbott Laboratorios inició la retirada voluntaria de las farmacias de la leche afectada. Para ello contó con el apoyo de la AESA, que emi-

tió a través de su Red de Alertas el correspondiente comunicado, a fin de localizar e inmovilizar todas las existencias de la partida en cuestión.

Solamente el lote 19110 QU del producto contiene restos de la proteína no hidrolizada causante de las reacciones alérgicas. La AESA advierte a los consumidores que pudieran tener en casa envases de este lote que no deben utilizarlos. De acuerdo con información suministrada por Abbott, el producto puede ser devuelto a la farmacia habitual, donde será reemplazado por un envase similar de otra partida segura. La empresa ha puesto en funcionamiento un teléfono de contacto (901 200 102) para facilitar las gestiones.

Cocinar bien la carne de ave, clave para eliminar el riesgo de gripe aviar

La carne de ave bien cocinada es completamente segura. Así lo ha manifestado en una nota informativa la Red Global de Seguridad Alimentaria, en la que también se ofrecen una serie de recomendaciones a la hora de manipular en crudo la carne y los huevos de ave.

No hay información epidemiológica que sugiera que la gripe aviar altamente patogénica H5N1, conocida como 'gripe del pollo', se transmita mediante alimentos contaminados o a través de productos enviados desde las zonas afectadas.

No obstante, hay que tener en cuenta que el virus sobrevive en la carne de los animales enfermos, aumenta su estabilidad con las temperaturas bajas y se mantiene en el ambiente de la granja avícola durante varias semanas. De ahí que sea necesario tener en cuenta una serie de prácticas higiénicas a la hora de manipular el alimento en crudo, incluso estando congelado.

Las recomendaciones para evitar la dispersión de la gripe aviar a través de los alimentos, adaptadas de las claves de la OMS para los alimentos seguros, son las siguientes:

- ✓ Separar la carne cruda de la cocida o lista para comer. No utilizar la misma tabla, cuchillo, recipiente o superficie para ambas ni manipularlas a la vez.
- ✓ Extremar la higiene y la limpieza en las manos y los utensilios de cocina durante –y después de– tocar pollo o huevos crudos, tanto congelados como descongelados.
- ✓ No utilizar huevos crudos o poco hervidos en la preparación de alimentos que no vayan a ser posteriormente cocinados.
- ✓ Cocinar totalmente. La cocción del ali-

mento a una temperatura igual o superior a 70° C inactivará el virus. Ha de evitarse que la carne de pollo quede rosada por dentro o que la yema, en el caso del huevo, esté líquida.

- ✓ En las áreas que actualmente presentan brotes de gripe, deben extremarse las precauciones, evitando en lo posible el contacto entre los seres humanos y las aves de corral vivas, restringiendo los movimientos de los animales y poniendo especial cuidado en la cría de aves en libertad, el faenado domiciliar y la matanza.

Para saber más

Notas de la OMS sobre las implicaciones en inocuidad de los alimentos de los brotes de gripe aviar:

<http://www.who.int/foodsafety/micro/avian/en/>

Orientaciones de la OMS para los habitantes de las zonas en que se hayan producido brotes de la enfermedad:

<http://www.wpro.who.int/avian/docs/advice.asp>

Información general sobre la gripe aviar:

http://www.who.int/csr/disease/avian_influenza/en/

El Gobierno destinará 940.000 euros para reflotar este Laboratorio Comunitario de Referencia

Elena Salgado presenta el proyecto que colocará al Laboratorio de Biotoxinas Marinas de Vigo entre los centros punteros en la analítica de estas sustancias

La Ministra de Sanidad y Consumo, Elena Salgado, el pasado 21 de mayo en Vigo el proyecto de reforma del Laboratorio Comunitario de Referencia de Biotoxinas Marinas, cuyo objetivo es dotarlo de mejores instalaciones y equiparlo con tecnología puntera para que pueda desarrollar en óptimas condiciones su labor en la detección de toxinas en moluscos y en el desarrollo de métodos de identificación de nuevos tóxicos, que garanticen la seguridad de los alimentos procedentes del mar.

El proyecto va a suponer una inversión de 940.000 euros en cinco ejercicios, que servirán para solucionar el deterioro funcional que el laboratorio había sufrido a lo largo de los últimos años. Desde 2001, la Comisión Europea venía advirtiendo del deficiente funcionamiento del laboratorio y dos meses después de la toma de posesión del nuevo Gobierno, la Comisión Europea advirtió a la Administración española que iba a retirar a este centro su *estatus* de Laboratorio Comunitario de Referencia, dado que el resultado de las inspecciones y auditorías realizadas no era satisfactorio.

El Ministerio de Sanidad y Consumo, en coordinación con el de Agricultura, Pesca y Alimentación, emprendió de inmediato las acciones necesarias para evitar una pérdida importante para España y para su sector pesquero. Como resultado de las negociaciones, al más alto nivel, ante la Comisión Europea, se obtuvo la paralización transitoria del proceso de retirada del *estatus* de Laboratorio de Referencia, condicionando esa retirada al cumplimiento de varias condiciones, entre ellas las inversiones necesarias en personal y equipamiento y su adscripción al Ministerio de Sanidad y Consumo a través de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESAs) para garantizar su independencia funcional.

Tecnología puntera

Elena Salgado señaló durante la presentación que la producción de alimentos inocuos



Infografía del laboratorio tal y como quedará cuando esté totalmente equipado.

y nutritivos siempre ha planteado retos. En el caso de los moluscos bivalvos, como el mejillón o las vieiras, su producción ha necesitado de un control riguroso para evitar efectos nocivos que las biotoxinas pueden producir en los consumidores. "El fenómeno de las mareas rojas, conocido desde los tiempos de la civilización egipcia, ha sido objeto de profundos estudios, que han avanzado vertiginosamente en los últimos años", añadió.

Por ello, la ministra recordó que el potencial pesquero de España y, en particular, de Galicia, hacía necesario un compromiso económico del Gobierno para impulsar este Laboratorio Comunitario de Referencia. El presupuesto del laboratorio es de 940.000 euros, aportados por el Ministerio de Sanidad y Consumo a través de la AESA. Buena parte de la inversión se recuperará gracias a un convenio con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación por un importe de 198.000 euros, más 60.000 euros procedentes de proyectos europeos y otros 210.000 aportados por los programas de cofinanciación de la Unión Europea.

La reforma de los 150 metros cuadrados del laboratorio está prácticamente concluida. Se han delimitado las zonas de análisis instrumental, de análisis funcional, la Unidad de Garantía de Calidad (servicios de calidad) y la dirección facultativa. Además, se va a comenzar a instalar el equipamiento existente (un liofilizador) y los nuevos equipos

adquiridos: un fluorímetro de inhibición de fosfatasa y tres cromatógrafos.

En este sentido, el Laboratorio de Biotoxinas de Vigo podrá realizar técnicas alternativas al bioensayo en ratón, como es la inhibición de fosfatasa y la detección del grupo de azaspirácidos, para lo cual se están sintetizando en Estados Unidos 10 miligramos de dicha toxina, un proceso muy costoso, ya que supone 4.000 euros por miligramo, pero que permitirá validar el método de análisis de la biotoxina.

Asesoramiento a la Unión Europea

El centro de Vigo cuenta con un equipo de nueve personas, de las que cinco son titulados superiores con el grado de doctor. Su misión es coordinar las redes europea y nacional de laboratorios en la identificación de toxinas y su control, además de liderar el desarrollo y puesta en marcha de nuevos métodos de detección de toxinas marinas en moluscos e identificar nuevas formas tóxicas que puedan ser causa de problemas de salud.

También asesora técnicamente a la Dirección General de Sanidad y Consumo de la Comisión Europea para que las iniciativas legislativas que se realicen en este campo se adapten a las demandas técnicas del control de las toxinas.

Redes de Laboratorios de Referencia

El Laboratorio de Biotoxinas de Vigo pertenece a una red de laboratorios comunitarios de referencia que se coordina a través de la Dirección General de Sanidad y Consumo de la Comisión Europea. Esta red está siendo ampliada en la actualidad.

Cada laboratorio comunitario que, por definición, es el laboratorio nacional de referencia del país en que se encuentra, tiene a su vez la responsabilidad de coordinar dos redes de laboratorios de control, en este caso de toxinas marinas, la red de laboratorios de referencia nacionales, uno por cada Estado miembro, y la red nacional de laboratorios de control de biotoxinas.

Europa, unida en Seguridad Alimentaria

Cuatro novedades legislativas armonizan en la UE los procedimientos de análisis y muestreo de sustancias nocivas en alimentos. La convergencia normativa tiene también su reflejo en la adopción común de límites máximos de residuos de plaguicidas en productos agrícolas, así como en la adopción de mecanismos similares de control de la temperatura en los recintos que albergan alimentos ultracongelados. Por último, un Reglamento llama a los Estados miembros a investigar sobre los hidrocarburos aromáticos policíclicos.

Directiva 2005/10/CE de la Comisión de 4 de febrero de 2005, por la que se establecen los métodos de muestreo y de análisis para el control oficial del contenido de benzo(a)pireno en los productos alimenticios.

Establece, entre otras normas, que las muestras sean tomadas por personas autorizadas, que cada lote examinado sea objeto de un muestreo separado y que se apliquen determinadas precauciones en el proceso. Desarrolla también indicaciones para el acondicionamiento y envío de las muestras al laboratorio y para su precintado y etiquetado.

La Directiva está disponible en: http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/es/oj/2005/l_034/l_03420050208es00150020.pdf

Directiva 2005/5/CE de la Comisión de 26 de enero de 2005, por la que se modifica la Directiva 2002/26/CE con respecto a los métodos de toma de muestras y de análisis para el control oficial del contenido de ocratoxina A en determinados productos alimenticios.

Fija aspectos como el número y los métodos de toma de muestras del café (tostado en grano, tostado molido y soluble), del vino y del zumo de uva.

La Directiva está disponible en: http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/es/oj/2005/l_027/l_02720050129es00380040.pdf

Directiva 2005/4/CE de la Comisión de 19 de enero de 2005, que modifica la Directiva 2001/22/CE por la que se fijan 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.

Uniformiza detalles relativos a la interpretación y comunicación de los resultados de los análisis en los Estados miembros, y manifiesta que es preciso incluir información sobre la presencia de estos contaminantes en los productos alimenticios.

La Directiva está disponible en: http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/es/oj/2005/l_019/l_01920050121es00500052.pdf

Real Decreto 61/2005 de 21 de enero, por el que se fijan los métodos de toma de muestras y de análisis para el control oficial del contenido máximo de estaño en los alimentos enlatados.

Incorpora al ordenamiento jurídico nacional la Directiva 2004/16/CE, que regula estos procedimientos. Expone, para ello, indicaciones específicas.

El Real Decreto está disponible en <http://www.boe.es/boe/dias/2005-01-22/pdfs/A02669-02672.pdf>, y la Directiva de la que emana, en http://europa.eu.int/eur-lex/pri/es/oj/dat/2004/l_042/l_04220040213es00160022.pdf

Reglamento 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.

Unifica en el seno de la UE los límites máximos permitidos de estas sustancias en los productos agrícolas. La medida contribuye a eliminar las diferencias que dificultaban la circulación de mercancías y la libre competencia entre los Estados miembros.

El Reglamento, que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo, está disponible en: http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/es/oj/2005/l_070/l_07020050316es00010016.pdf

Reglamento (CE) 37/2005 de la Comisión de 12 de enero de 2005, relativo al control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano.

Establece la obligatoriedad de que estos recintos dispongan de instrumentos de registro adecuados para controlar a intervalos regulares y frecuentes la temperatura del aire. Incluye determinadas excepciones para el comercio minorista.

El Reglamento está disponible en http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/es/oj/2005/l_010/l_01020050113es00180019.pdf

Recomendación de la Comisión de 4 de febrero de 2005, relativa a las investigaciones complementarias sobre los niveles de hidrocarburos aromáticos policíclicos en determinados alimentos.

El texto impulsa a los Estados miembros a estudiar métodos de producción y transformación como el calentamiento, secado y ahumado, que sitúan a los alimentos en contacto con los productos de la combustión. Manifiesta, además, la necesidad de una investigación complementaria sobre la presencia en determinados alimentos de los 15 hidrocarburos aromáticos policíclicos señalados como cancerígenos por el Comité Científico de la Alimentación Humana.

La Recomendación está disponible en: http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/es/oj/2005/l_034/l_03420050208es00430045.pdf

La colección de Información Básica Nutricional, disponible en la *web*

Los cinco cuadernillos pueden descargarse gratuitamente de la dirección electrónica de la AESA

Ya se encuentran disponibles en la *web* de la AESA los cinco cuadernillos que componen la colección Información Básica Nutricional. Desde el pasado mes de enero, los ejemplares se pueden descargar de forma totalmente gratuita en la dirección electrónica www.aesa.msc.es.

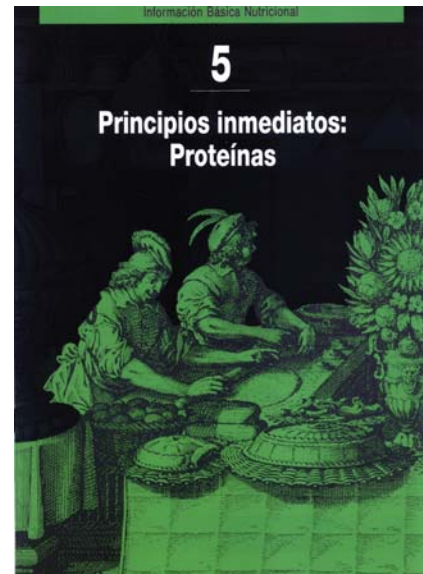
El Ministerio de Sanidad y Consumo editó por primera vez estas publicaciones entre los años 1991 y 1994 y, desde entonces, han sido objeto de sucesivas reimpresiones, la última de ellas el pasado mes de enero.

Con un tono didáctico y divulgativo, los ejemplares abordan el tema de la salud y las

necesidades alimentarias, haciendo un recorrido por los distintos nutrientes y su aportación al organismo.

En su conjunto, los cuadernos de Información Básica Nutricional aportan más de una veintena de recomendaciones dietéticas básicas, e información específica sobre los alimentos en que se encuentran los distintos componentes nutritivos.

Las autoras de los textos son M^a Luz Carretero Baeza y M^a Henar Gutiérrez Tejera, bajo la coordinación de M^a Ángeles Dal-Re Saavedra.



■ Los alimentos: alimentación, nutrición y salud (14 páginas-954 kb).

El primer libro aborda la nutrición en general, las sustancias que integran los alimentos y cómo éstas son utilizadas por el cuerpo humano en los procesos de digestión, absorción y metabolización.

Se incide, además, en la importancia que tiene una correcta alimentación en la salud.

■ Alimentos y necesidades nutricionales (14 páginas-1036 kb).

Los componentes de los alimentos utilizados por los seres vivos para desarrollar las funciones vitales se repasan en este segundo número.

En él se clasifican las sustancias alimenticias según el papel que desempeñan en el organismo tras su ingestión, y se explican las cantidades diarias que es preciso incluir en la dieta para que el cuerpo humano funcione correctamente.

■ Principios inmediatos: hidratos de carbono (16 páginas-2112 kb)

El tercer cuadernillo se dedica a los hidratos de carbono, nutrientes con una función energética fundamental para el organismo y que, además, contribuyen a regular el tránsito intestinal facilitando la digestión.

La publicación contiene información sobre su clasificación, su actividad y recorrido en el organismo y sobre los alimentos que los contienen. Se ofrecen, además, recomendaciones dietéticas prácticas.

■ Principios inmediatos: grasas (16 páginas-2172 kb).

La función de las grasas en el organismo, los alimentos que las contienen y su procesamiento en el cuerpo durante la digestión, absorción, transporte y metabolismo son el objeto del cuarto cuaderno de Información Básica Nutricional.

En él se pueden encontrar también indicaciones sobre los beneficios de las grasas para la salud así como los posibles riesgos derivados de un consumo inadecuado.

■ Principios inmediatos: proteínas (12 páginas-1576 kb).

El último de los números de esta colección se centra en las proteínas, nutrientes indispensables para el crecimiento y para el aporte de la materia prima de los jugos digestivos, las hormonas, determinados componentes de la sangre o algunas vitaminas y enzimas.

Las necesidades del cuerpo humano en relación con estos nutrientes, su recorrido a través del organismo a partir de su ingesta, y su incidencia en la salud son otros de los aspectos que se abordan en el texto.

Nutrición saludable de la infancia a la adolescencia

La AESA edita el manual *La alimentación de tus niños*

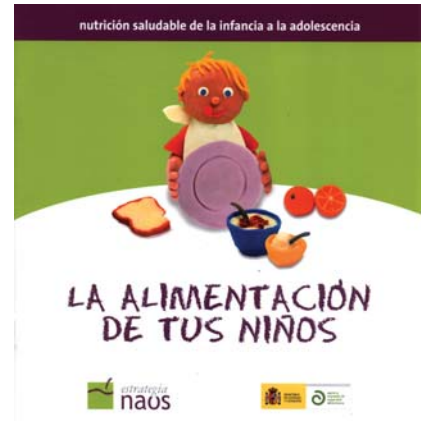
Padres, abuelos, educadores y, en general, los responsables de la alimentación y la salud de los niños y adolescentes, ya tienen una herramienta para formar a los más jóvenes en el "saber comer". Se trata de *La alimentación de tus niños*, una guía práctica editada por la AESA, que se enmarca en la Estrategia NAOS de prevención de la obesidad y promoción de la actividad física.

En sus páginas, los lectores encontrarán recomendaciones que les ayudarán a elaborar una dieta variada, equilibrada y a su gusto, haciendo de la comida no sólo una necesidad, sino un placer.

La alimentación de tus niños ofrece, de manera divulgativa, información sobre las

necesidades nutricionales de la infancia y adolescencia. Para ello, realiza un recorrido por los distintos nutrientes e indica los alimentos en los que las proteínas, los hidratos de carbono, la fibra, las grasas, las vitaminas y los minerales están presentes. Además, incluye indicaciones para la correcta distribución de los alimentos en las diferentes comidas del día.

La publicación analiza los hábitos alimentarios de los niños y, a la vista de las conclusiones, ofrece una veintena de sugerencias. Otras tantas recomendaciones se recogen para franjas de edad determinadas, teniendo en cuenta las necesidades nutricionales del momento, el estilo de vida y el propio



proceso de educación del niño o el adolescente. El libro se completa con un plan semanal de comidas para el escolar.

El manual es, según la Ministra de Sanidad y Consumo, Elena Salgado, "un elemento importante de la Estrategia NAOS, dada la relevancia que una alimentación sana tiene durante la infancia". A juicio de la Ministra, es en esta etapa de la vida cuando comienzan a establecerse "hábitos [alimentarios] que, a partir de la adolescencia, se hacen muy resistentes al cambio".

Acción y prevención contra la obesidad

El ministerio de Sanidad publica el libro de la *Estrategia NAOS* para la nutrición, la actividad física y la prevención de la obesidad

Estrategia NAOS. Invertir la tendencia de la obesidad, es una publicación editada por el Ministerio de Sanidad y Consumo, a través de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, en el que se recogen las líneas maestras de esta Estrategia.

El manual, de 40 páginas, presenta la Estrategia NAOS en cuatro grandes bloques. En el primero de ellos, además de ahondar en las causas de la obesidad, se efectúa un análisis —con datos y apuntando las tendencias que se perciben— acerca de lo que se considera ya como una "epidemia".

El segundo de los apartados, junto a metas y objetivos, expone y detalla de manera pormenorizada en qué consiste NAOS, el programa de trabajo elaborado por el Ministerio de Sanidad y Consumo para tratar de combatir la obesidad, e invertir la "tendencia ascendente" —en palabras de la Ministra— que parece advertirse. "No debemos preocuparnos", señala Elena Salgado en la presentación de la obra, sino ocuparnos". Ocuparnos desde el optimismo, la creatividad, la tenacidad y, por supuesto, con la implicación "de la sociedad en su conjunto".

El tercer capítulo del libro recoge las líneas de actuación previstas desde la Estrategia para atajar este problema. Se trata de acciones sostenidas en el tiempo que se desarrollarán en el ámbito familiar y comunitario (formación, divulgación, recomendaciones...), en el plano escolar y a través del contexto empresarial, sin olvidar, por supuesto, la vertiente sanitaria.

En las páginas de esta publicación se explicitan, asimismo, las funciones del Observatorio de la Obesidad, organismo científico e independiente, desde el que se evaluarán las acciones de la *Estrategia NAOS*.

Consejo de Redacción

Presidenta de AESA
María P. Neira González

Director Ejecutivo AESA
José Ignacio Arranz Recio
Secretario Gral. AESA
Rafael Fernández Sedano
Subd. Gral. de Gestión de Riesgos Alimentarios
M^o Luz Carretero Baeza

Subdirectora Gral. de Coordinación de Alertas Alimentarias y Programación de Control Oficial
Micaela García Tejedor
Subdirectora General de Coordinación Científica
Jesús Campos Amado
Director CNA
Fernando Tovar
Subdirector CNA
José Juan Sánchez Sanz
Responsable de Comunicación AESA
Héctor Alonso

AESA
Alcalá, 56. 28071. Madrid
e-mail: comunicacionAesa@msc.es
Elaboración de contenidos
Corporación Multimedia
Diseño y maquetación
Montserrat Gómez
Imprime
Rumagraf
NIPO 355-05-003-4
D.L. M-37709-2003