



EKITALDE-ARETOA:
Hezkuntza, Filosofia eta
Antropologia Fakultatea (UPV/EHU),
2023ko apirilaren 20a

**ELIKAGAIEN
SEGURTASUNAREN
ARLOKO IKERKETA
EMAITZAK
TRANSFERITZEKO**

X. JARDUNALDIA X. JORNADA

**DE TRANSFERENCIA DE
RESULTADOS DE
INVESTIGACIÓN EN
SEGURIDAD ALIMENTARIA**

SALÓN DE ACTOS:
Facultad de Educación, Filosofía y
Antropología (UPV/EHU),
20 de abril de 2023

Resultados de la vigilancia de seguridad química alimentaria en Euskadi (SEQUAL 2022)

1. Introducción
2. Planificación de los muestreos
3. Muestras y resultados SEQUAL 2022
4. Otros planes y actuaciones



SEQUAL 2022

INTRODUCCIÓN

- La vigilancia de la Seguridad Alimentaria en el Departamento de Salud del Gobierno Vasco se desarrolla a través de Programas de Protección de la Salud.
- El Programa de seguridad química de los alimentos (SEQUAL) tiene como objetivo minimizar los riesgos para la salud debidos a la presencia de residuos químicos en los alimentos a través de la vigilancia y el control oficial.
- Para ello se realizan controles del contenido de estos residuos en los alimentos mediante la toma de muestras y el análisis de acuerdo a una programación en base al riesgo.
- Se comprueba el cumplimiento de la legislación alimentaria, tanto en los alimentos como en el etiquetado de los mismos.
- Se adoptan medidas ante los incumplimientos detectados.



SEQUAL 2022

- El origen de la contaminación química puede ser muy variado: residuos de la producción primaria (plaguicidas), sustancias con finalidades tecnológicas (aditivos), compuestos que migran al alimento desde el envase, contaminantes ambientales presentes en las materias primas que persisten en el producto final (micotoxinas) o que se producen en el procesado de los alimentos (acrilamidas) o incluso sustancias que están de manera natural en los alimentos pero pueden ser perjudiciales para la salud de algunas personas como los alérgenos.
- La legislación y la información es amplia y en continua actualización, entre otros, Reglamento (CE) 1881/2006 (contaminantes), Reglamento(UE) 2017/625 (controles oficiales), Reglamento (CE) 1333/2008 (aditivos), Reglamento (CE) 396/2005 (plaguicidas),...
Además: opiniones científicas, recomendaciones EFSA, medidas de mitigación...
- Para algunas sustancias existen LMR establecidos legalmente, en otros casos son niveles de referencia recomendados o límites toxicológicamente inaceptables cuya valoración supone realizar una evaluación del riesgo.



SEQUAL 2022

PLANIFICACIÓN DE LOS MUESTREOS

Anualmente se realiza una planificación de los muestreos teniendo en cuenta una gran variabilidad de factores :

- Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) : la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESAN) , cumpliendo con el Reglamento 625/2017 (controles oficiales) diseña un Programa Nacional de Control Plurianual en función del riesgo.
- Impacto en salud y jerarquización del riesgo: frecuencias de muestreo para cada par peligro-alimento contemplado, en base a su impacto en salud y su prevalencia.
- Laboratorios: cartera de servicios acreditada de los laboratorios del Grupo Norte (Aragón, Asturias, Cantabria, La Rioja, País Vasco: Araba, Bizkaia, Gipuzkoa, Bilbao).
- RASFF/SCIRI/ALERTAS : alertas comunicadas.
- Resultados del programa SEQUAL de años anteriores
- Cargas de trabajo: laboratorios, Comarcas de Salud Pública y transporte de muestras.



SEQUAL 2022

MUESTRAS 2022

GRUPO	ANALITOS	Nº MUESTRAS	Nº DETERMINACIONES	ALIMENTOS MUESTREADOS	NO CONFORMES/NO DESEADOS
<u>CONTAMINANTES</u>					
INORGÁNICOS	Pb, Cd, Hg, metilHg, iAs	79	279	Pescados , cefalópodos, crustáceos, moluscos, alimentos infantiles, leche, vísceras, miel, vino	0
ORGÁNICOS	HAPs (benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno,criseno) HAP4suma	58	264	Pescados , cefalópodos, crustáceos, moluscos, aceite, pimentón	2* (pimentón ahumado)
PROCESADO	Acrilamidas	20	20	Patatas chips, café, alimentos infantiles	1 (patatas chips)
BIFENILOS POLICLORADOS	28,52,101,138,153,180,118 PCB suma	50	350	Pescados , cefalópodos, crustáceos, moluscos, vísceras	0
MICOTOXINAS	Aflatoxinas M1, Bs y Gs, Ocratoxina A, Patulina	33	86	Frutos secos, leche, alimentos infantiles, condimentos y especias, bebidas alcohólicas, zumo manzana.	0
NITRATO en vegetales	Nitrato	15	15	Lechuga, rúcula, espinaca, escarola, acelga	0



SEQUAL 2022

MUESTRAS 2022

GRUPO	ANALITOS	Nº MUESTRAS	Nº DETERMINACIONES	ALIMENTOS MUESTREADOS	NO CONFORMES/NO DESEADOS
<u>PLAGUICIDAS</u>	200 plaguicidas	47	9400	Frutas, vino, verduras, cereales, leche, grasa porcino, alimentos infantiles	0
<u>ADITIVOS</u>	Sulfitos	58	58	Preparados de carne, crustáceos crudos y cocidos, frutas desecadas, salsas	2 preparados de carne 4 crustáceos
	Sorbatos y benzoatos	62	104	Salsas, bebidas aromatizadas, frutas desecadas (sorbatos)	0
	Nitratos y nitritos	33	66	Atún congelado, chorizo fresco	4 chorizo fresco
	Fosfatos	20	20	Merluza y bacalao congelados, pulpo y tiras de calamar	0



SEQUAL 2022

MUESTRAS 2022

GRUPO	ANALITOS	Nº MUESTRAS	Nº DETERMINACIONES	ALIMENTOS MUESTREADOS	NO CONFORMES/NO DESEADOS
<u>ALERGENOS</u>	Gluten: no declarado, declarado sin gluten	22	22	Cereales, comidas preparadas, chocolates, salsas, especias, golosinas	0
	Proteína láctea no declarada	15	15	Cereales, carne, comidas preparadas, chocolate, bebidas vegetales	0
	Frutos de cáscara no declarados : cacahuete, nuez, avellana	9	27	Helados, especias, cereales, galletas	0
<u>AMINAS BIOGENAS</u>	Histamina	16	16	Atún descongelado	0

TOTAL MUESTRAS 2022

Nº MUESTRAS	Nº DETERMINACIONES	Nº NC/ND
537	10.742	13 (2,42%)



SEQUAL 2022

OTROS PLANES Y ACTUACIONES

PLANES COORDINADOS AESAN 2022

- “Determinación de ésteres de ácidos grasos de 2- y 3- monocloropropano-1,2-diol (2- y 3- MCPD) y de ésteres glicidílicos de ácidos grasos en preparados para lactantes y de continuación”.
- “Determinación de alcaloides tropánicos en papillas a base de cereales en polvo para lactantes y niños de corta edad que contengan maíz (pero que NO contengan ni mijo, ni sorgo ni alforfón)”.
- “Determinación de presencia de sustancias perfluoroalquiladas (PFAS) en carne de pescado”.
- “Plan de control coordinado de alimentos irradiados”.

PLANES COORDINADOS EUROPEOS

- La Comisión Europea publica programas plurianuales coordinados como el de plaguicidas que son de obligado cumplimiento por los EEMM.

ACTUACIONES NO PROGRAMADAS

- Actuaciones ante la comunicación de alertas o resultados insatisfactorios de este u otros programas de Protección de la Salud.



