

## ¿Puedo conocer los resultados de los controles y las inspecciones?

Aualmente se elabora un informe de evaluación de los resultados obtenidos en los controles oficiales, donde se reflejan el número de controles realizados, el porcentaje de incumplimiento y las medidas adoptadas en caso de incumplimiento, distribuidos por fase y sector de la cadena alimentaria.

El informe anual es accesible al público en la siguiente dirección web:

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/detalle/informe\\_anual\\_resultados.shtml](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/informe_anual_resultados.shtml)

## ¿Cómo se actualiza el Plan?

El Plan, como herramienta para la mejora continua del sistema de control oficial, está sujeto a una revisión anual y otra al final de cada quinquenio, para comprobar si los objetivos que en él se describen se han alcanzado por todas las organizaciones. De esta forma la información que incluye está siempre al día.

Además a raíz de los resultados obtenidos en la revisión del sistema se detectan oportunidades de mejora que son incorporadas en las siguientes versiones del Plan.

### AGENCIA ESPAÑOLA DE CONSUMO, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

C/ Alcalá, 56  
28071- Madrid

<http://www.aecosan.msssi.gob.es>



The image shows the cover of the 'Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2016-2020'. The background is a gradient from dark blue at the top to light green at the bottom. In the top right corner, there is a small Spanish flag and the word 'España' written vertically. The title is centered in white text. Below the title is a photograph of a young girl in a red jacket holding a bunch of green vegetables in a supermarket aisle. At the bottom, there are three logos: the Spanish Government logo, the Ministry of Agriculture, Food and Environment logo, and the AECOSAN logo.



## ¿Qué es el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria?

El **Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria** es el documento que describe la estructura y el funcionamiento de los sistemas de control oficial llevados a cabo en España por las autoridades competentes a lo largo de toda la cadena alimentaria, a fin de garantizar el cumplimiento de la legislación.

Cuando hablamos de **control oficial**, nos referimos a aquellos controles efectuados por las autoridades para verificar el cumplimiento de la legislación sobre piensos y alimentos, y las normas sobre la salud y el bienestar de los animales.

De acuerdo con el Art 41. del Reglamento (CE) Nº 882/2004, todos los países de la Unión europea tienen que disponer de *un único plan nacional de control plurianual integrado*.

El Plan está disponible para el público en la página Web de AECOSAN:

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/seccion/pncoc\\_a.shtml](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/seccion/pncoc_a.shtml)



## ¿Qué utilidades tiene? ¿Para qué sirve?

- El Plan es nuestra **carta de presentación frente a los demás países**, dando a conocer las herramientas de que disponemos y nuestro sistema de funcionamiento para garantizar la seguridad alimentaria de los alimentos producidos en nuestro país, de gran interés para el comercio a nivel nacional e internacional de los productos alimenticios españoles.
- También es la **carta de presentación de la Administración de España frente al resto de interesados**, como son las industrias y empresas del sector de la alimentación y los consumidores. Cualquier persona puede acceder al Plan y conocer a fondo qué controles se realizan sobre los establecimientos alimentarios y alimentos, quién es la autoridad competente para realizarlos y cómo se realizan.
- El Plan constituye una importante **herramienta para la coordinación y cooperación** entre las diferentes autoridades competentes implicadas en el control oficial. En España las competencias sobre el control oficial recaen en diferentes autoridades según la etapa de la cadena alimentaria, y es importante que haya una coordinación y cooperación muy alta para ejercer correctamente sus funciones.
- El Plan constituye una **herramienta para la mejora continua** del sistema de control oficial español.

## ¿Qué autoridades y administraciones forman parte del Plan?

En el Plan están representadas todas las administraciones públicas españolas que realizan controles oficiales de seguridad alimentaria en todas las etapas desde la granja hasta la mesa.

- La competencia en la ejecución de los controles recae en los gobiernos de las comunidades autónomas, generalmente en sus consejerías de sanidad y agricultura.
- La Administración General del Estado ejerce un papel coordinador para dotar de homogeneidad y coherencia a los controles, y también de interlocución a nivel europeo e internacional, fundamentalmente a través de dos Ministerios:
  - ✓ **Ministerio de Sanidad Servicios Sociales e Igualdad (MSSSI)**. Competente en el control oficial de establecimientos alimentarios y alimentos en fases posteriores a la producción primaria a través de dos organismos:
    - Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN): en los controles de establecimientos alimentarios y alimentos.
    - Subdirección General de Sanidad Exterior: para el control de productos alimenticios importados.
  - ✓ **Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA)**. Competente en el control oficial de la producción primaria de alimentos y el control de la calidad alimentaria.

## ¿Qué incluye la parte correspondiente a AECOSAN? ¿Qué se controla?

Los controles incluidos en la parte de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) se agrupan en:

✚ Sistema de control de establecimientos alimentarios y alimentos producidos o comercializados en el mercado intracomunitario con repercusiones en seguridad alimentaria

<b>Bloque I: Programas de control de establecimientos alimentarios</b> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Control general de establecimientos alimentarios</li><li>✓ Control de los autocontroles en establecimientos</li><li>✓ Control del bienestar animal en matadero</li><li>✓ Control diario de mataderos y de establecimientos de caza silvestre y reses de lidia</li></ul>	<b>Bloque II: Programas de control de la información y composición alimentaria</b> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Información al consumidor</li><li>✓ Ingredientes tecnológicos</li><li>✓ Alimentos irradiados</li><li>✓ Alérgenos y sustancias que provocan intolerancias</li><li>✓ Alimentos biotecnológicos (OMG)</li><li>✓ Complementos alimenticios</li></ul>	<b>Bloque III: Programas de control de riesgos biológicos y químicos</b> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Criterios microbiológicos de seguridad alimentaria</li><li>✓ Anisakis</li><li>✓ Micotoxinas y toxinas vegetales inherentes en alimentos</li><li>✓ Biotoxinas marinas en productos alimenticios</li><li>✓ Contaminantes abióticos en alimentos</li><li>✓ Materiales en contacto con alimentos</li><li>✓ Residuos de plaguicidas en alimentos</li><li>✓ Residuos en productos de origen animal</li></ul>
--	---	---

✚ Sistema de control de alimentos puestos a disposición del consumidor sin repercusiones en seguridad alimentaria

**Bloque I: Programa de control de productos alimenticios para la defensa del derecho de los consumidores a recibir una información adecuada, incluidas unas prácticas justas en el comercio**

**Bloque II: Campañas Nacionales de inspección y control de mercado de productos alimenticios**