



INFORME ANUAL 2012

PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA 2011 – 2015



ÍNDICE DE CONTENIDOS

	Pág.
1. INTRODUCCIÓN.....	3
2. PERFIL DE LOS SECTORES, ESTABLECIMIENTOS E INSTALACIONES SOMETIDAS A CONTROL OFICIAL.....	5
3. INFORME ANUAL DE RESULTADOS.....	23
PARTE A Aspectos generales.....	23
A.1. Cambios en las estructuras orgánicas, en los órganos de coordinación.....	23
A.2. Recursos Humanos.....	26
A.3. Novedades en aplicaciones informáticas/bases de datos.....	31
A.4. Novedades en recursos laboratoriales del control oficial.....	33
A.5. Cambios en la delegación de competencias.....	33
A.6. Formación.....	33
A.7. Nuevos procedimientos de control oficial.....	43
A.8. Novedades legislativas.....	45
PARTE B Programas del Control Oficial.....	47
Sección I: Programas de control oficial en Comercio Exterior.....	47
Sección II: Programas de control oficial en Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad Alimentaria.....	47
Sección III: Programas de control oficial en Establecimientos Alimentarios.....	47
PARTE C Auditorías del Control Oficial.....	48
4. CONCLUSIONES.....	59
Parte A Aspectos generales.....	59
Parte B Programas del Control Oficial.....	60
Parte C Auditorías del Control Oficial.....	75
5. PROPUESTAS DE ADAPTACION DEL PLAN.....	78
ANEXO RELACIÓN DE DOCUMENTOS INSERTADOS.....	81

1. INTRODUCCIÓN

El Reglamento (CE) nº 882/2004, de 29 de abril, del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de alimentos y piensos y la normativa sobre sanidad animal y bienestar de los animales, establece en su artículo 41 que cada Estado miembro elaborará un único Plan Nacional de Control de la cadena alimentaria plurianual integrado.

En el artículo 44 del mencionado Reglamento se establece que los Estados miembros deben remitir a la Comisión Europea un Informe Anual de la puesta en práctica del mencionado Plan, que resumirá los resultados en la aplicación del plan y evaluará la eficacia de los programas de control basados en la experiencia obtenida. Los Estados miembros deben transmitir el informe Anual a la Comisión Europea en los seis primeros meses del año siguiente al que se refieran los informes, es decir, antes del 1 de julio de cada año. Éste es el objeto del presente Informe Anual 2012.

Por otra parte, la Decisión 2008/654/CE de la Comisión establece las directrices destinadas a ayudar a los Estados miembros en la elaboración del Informe Anual relativo al Plan Nacional de Control único, integrado y plurianual previsto en el Reglamento (CE) 882/2004.

Según esta decisión, con una periodicidad anual, los Estados miembros deben presentar a la Comisión un informe que contenga las adaptaciones efectuadas en los planes para tener en cuenta la nueva legislación, aparición de nuevas enfermedades u otros riesgos para la salud, los resultados de controles y auditorías, incumplimientos descubiertos y otras acciones destinadas a actualizar y asegurar el funcionamiento eficaz de los planes nacionales de control plurianuales, incluida la ejecución y sus resultados.

En la actualidad se encuentra vigente el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2011-2015 v3-2013, enviado a los Servicios de la Comisión en febrero de 2013. Esta nueva versión ha introducido cambios respecto de la enviada en marzo de 2012 que tienen también su reflejo en el informe anual de 2012. Esta versión 3 (2013), introduce principalmente los siguientes cambios a la versión anterior:

- Actualización de la nomenclatura abreviada del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Rural y Marino: MAAMA por MAGRAMA.
- Modificación de algunos de los programas de control.
- Actualización de la información contenida en los anexos.
- Corrección de erratas.

Con la aprobación de la *Ley 17/2011, de seguridad alimentaria y nutrición*, se establece que el informe anual será remitido a las Cortes Generales, a los efectos de información y control y se pondrá a disposición del público, con lo cual se confiere mayor transparencia al análisis de los datos.

Todas las autoridades competentes han trabajado de manera coordinada en la redacción y en la recogida de información para la elaboración del presente informe.

Para su elaboración, se han recopilado todos los datos de los aspectos de control oficial referidos en el Plan correspondientes al año 2012, y se ha realizado un análisis de los datos mediante el uso de indicadores.

Existen ciertos programas de control, cuya normativa comunitaria específica requiere el envío de la información en otras fechas, como son: programas de control de zoonosis, que se debe enviar antes del 5 de junio a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria; programa de control de determinadas sustancias y sus residuos (programa de control de residuos de medicamentos veterinarios), que se debe enviar antes del 31 de marzo a la DG SANCO de la Comisión Europea; programa de control de residuos de plaguicidas, que se debe remitir antes del 31 agosto de cada año; programa de control de identificación animal y registro (bovinos y ovinos-caprinos), que se deben enviar a la DG SANCO antes del 1 de septiembre de cada año. En consecuencia, para el caso de los citados programas de control, y tal y como indican las directrices sobre informe anual, se han hecho algunas referencias cruzadas con los informes completos y detallados remitidos a la Comisión Europea según los plazos establecidos reglamentariamente, y los datos aquí presentados son un resumen de la información contenida en dichas notificaciones.

2. PERFIL DE LOS SECTORES, ESTABLECIMIENTOS E INSTALACIONES SOMETIDAS A CONTROL OFICIAL

Los resultados de los programas de control oficial sobre los que trata este informe, se enmarcan dentro una determinada situación de los diferentes sectores productivos a los que mayoritariamente va dirigido el control oficial.

A lo largo de este capítulo se analiza la situación que durante el 2012 han presentado los distintos sectores destinatarios de controles oficiales afectados por los requisitos del Reglamento (CE) 882/2004.

2.1. Sectores implicados en los controles oficiales sobre la producción primaria

En relación con los sectores implicados en los controles oficiales sobre la producción primaria, podemos distinguir los siguientes:

- a) Sector ganadero sobre el que se realizan controles de higiene y sanidad animal, bienestar animal, comercio intracomunitario de animales, control de subproductos...
- b) Sector agrícola implicado en los controles oficiales de sanidad vegetal.
- c) Sector relacionado con los controles de alimentación animal
- d) Sector productivo de la agricultura ecológica
- e) Sector sobre el que se realizan controles oficiales de la calidad alimentaria
- f) Sector pesquero sobre el que se realizan controles oficiales de pesca extractiva, acuicultura y producción de moluscos bivalvos vivos.

Por ello se considera fundamental realizar un breve análisis de la situación de estos sectores en el momento de la realización de este informe así como una aproximación al volumen de controles oficiales a los que son sometidos los mismos.

a) Sector ganadero implicado en los controles oficiales de animales

Esta información esta basada en el Informe SITRAN (SISTEMA INTEGRAL DE TRAZABILIDAD ANIMAL) de enero de 2013, que recoge todos los datos del año 2012. Es una base de datos única que integra las bases de datos de las 17 Comunidades Autónomas en un registro multiespecie.

Según esta aplicación, una "Explotación" es cualquier instalación, construcción o lugar en los que se tengan, críen o manejen o se expongan al publico animales de producción, con o sin fines lucrativos.

"Subexplotación" queda definida como cada una de las especies mantenidas en la misma explotación.

Según estos criterios, los datos más importantes sobre el sector ganadero en 2012 son los siguientes.

ESPECIE ANIMAL	CENSO	SUBEXPLOTACIONES
BOVINO	5.834.146	157.536
PORCINO	27.466.170	87.274
CAPRINO	2.570.823	68.989
OVINO	16.609.240	111.787
ABEJAS	2.461.973	24.755
EQUINO	660.889	176.540
GALLINAS HUEVOS	40.394.949	1.087
GALLINAS CARNE	223.995.048	5.034
PAVOS	7.906.501	1.149
CONEJOS	6.572.330	3.564

Tabla 2.1. Censo y subexplotaciones por especie animal en el año 2012

De esta manera, el número total de explotaciones en España durante el 2012 es de 479.301 cifra ligeramente superior a la del año 2011. De ellas 422.972 se dedican a la producción y reproducción de animales y 56.329 son explotaciones denominadas "especiales" (tratantes u operadores comerciales, centros de concentración, explotaciones de ocio, enseñanza o investigación, mataderos, plazas de toros, centros de inspección, de cuarentena...)

En el siguiente gráfico se detalla la evolución del número de explotaciones desde el año 2008:

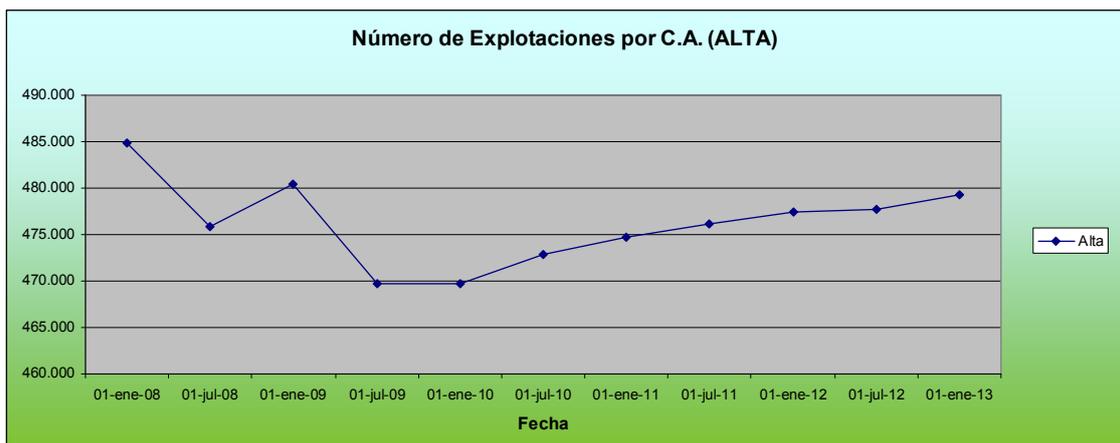


Gráfico 2.1. Evolución del número de explotaciones desde el 2008

En relación con la distribución de estas explotaciones por Comunidades Autónomas, se observa la mayor concentración en Galicia, con un 22,9%, Andalucía con 17% y Castilla León con 14,7%:

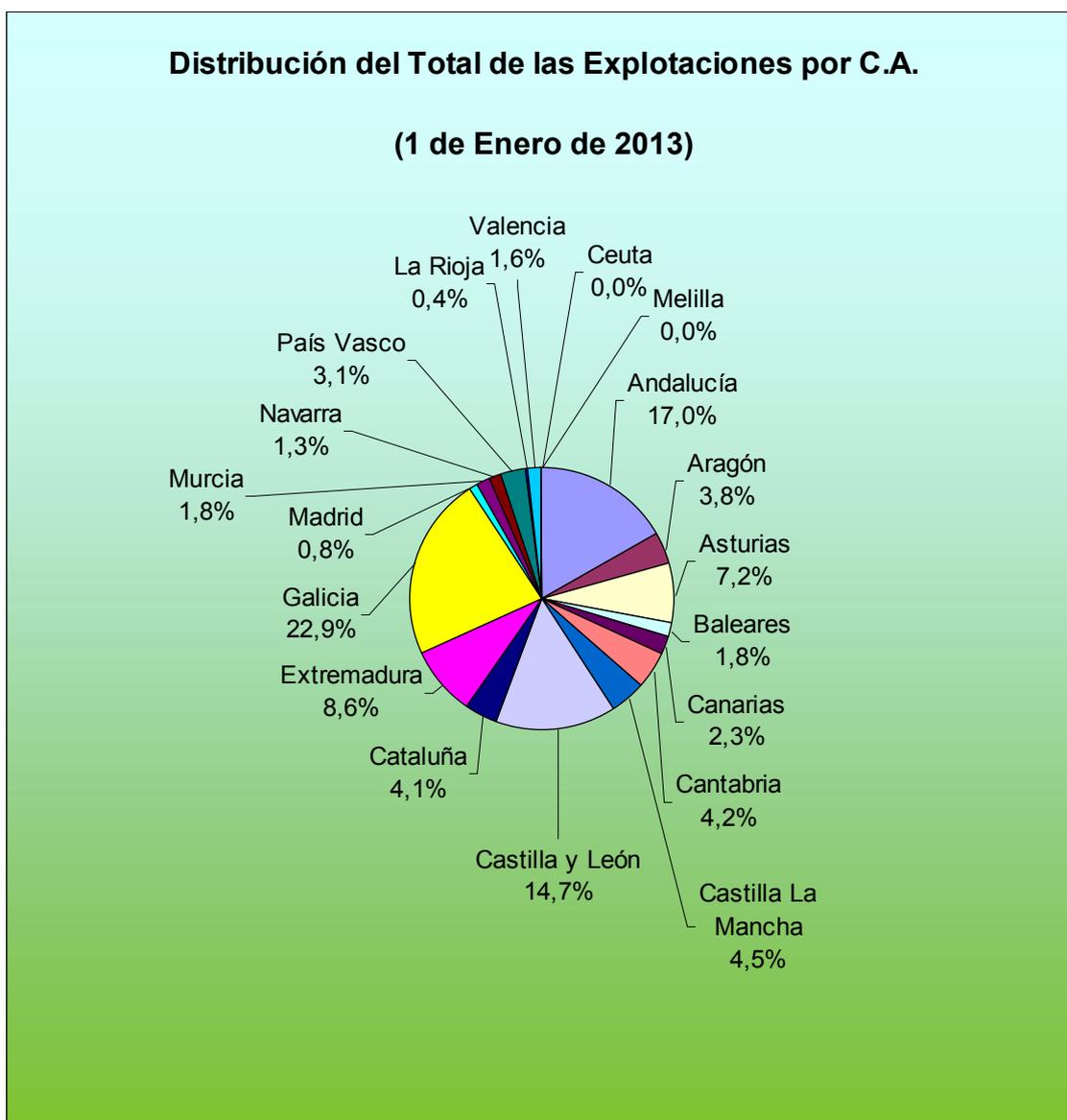


Gráfico 2.2. Distribución de explotaciones por Comunidades Autónomas (1 de enero de 2013)

b) Sector agrícola implicado en los controles oficiales de sanidad vegetal

En el Registro Oficial de Productores, Comerciantes e Importadores de Vegetales y Productos Vegetales (ROCI PV) tienen obligación de inscribirse, los productores y comerciantes de vegetales y productores vegetales, los almacenes colectivos y centros de expedición de patata de consumo y de frutos cítricos y por último los productores y comerciantes referidos a otras normativas.

Ante la dificultad de aplicar una extensa normativa, el Manual de Procedimiento de Inspección Fitosanitaria en el Mercado Interior Europeo en su Anexo III clasifica en 15 grupos los géneros y especies vegetales. Aquellos operadores económicos que trabajan con estas especies son objeto de inspección. Pudiendo dichos operadores participar en un ciclo cerrado que comprenda desde la producción hasta la comercialización o bien intervenir en etapas concretas del ciclo. Las figuras con las que se trabaja son el producto, el comerciante, productor – comerciante e importador. Por ello, las inspecciones se realizan sobre plantas producidas en territorio español o procedentes del comercio interior.

Los exámenes oficiales se realizarán en los establecimientos y preferentemente en los lugares de producción y cumplirán una doble función documental y fitosanitaria.

Los grupos de plantas sujetos a inspección son los siguientes:

Grupo 0: Palmáceas (familia *Araceae*)

Grupo 1: Cítricos (familia *Rutaceae*, especies del género *Citrus*, *Fortunella* y *Poncirus*)

Grupo 2: Frutales y ornamentales (familias: *Rosaceae* y *Lauraceae*)

Grupo 3: viña

Grupo 4: Frondosas, forestales ornamentales (Familias: *Fagaceae*, *Platanaceae*, *Salicaceae*, *Myrtaceae*, *Aceraceae*, *Hippocastanaceae*, *Betulaceae*, *Lythraceae*, *Ulmaceae*)

Grupo 5: Coníferas, forestales ornamentales (Familia *Pinaceae*)

Grupo 6 y 7: Ornamentales florales y Ornamentales de hoja (Familias ornamentales florales: *Asteraceae*, *Gentianaceae*, *Caryophyllaceae*, *Leguminoseae*, *Verbenaceae*, *Balsaminaceae*, *Geraniaceae*, *Euphorbiaceae*, *Begoniaceae*, *Malvaceae*, *Ericaceae*, *Apocynaceae*, *Theaceae*, *Solanaceae* y familias ornamentales de hoja: *Araceae*, *Marantaceae*, *Straliziaceae*, *Musaceae*).

Grupo 8: Ornamentales bulbos (*Liliaceae*, *Amaryllidaceae*, *Iridaceae*, *Liliaceae*)

Grupo 9: Hortícolas-plántulas (Familias: *Liliaceae*, *Umbeliferae*, *cucurbitaceae*, *Asteraceae*, *Cruciferae*, *Solanaceae*, *Quenopodiaceae*, *Cannabaceae*).

Grupo 10 Hortícolas, semillas bulbos (Familia: *Liliaceae*)

Grupo 11: *Fragaria*

Grupo 12: Semillas (Familia: *Asteraceae*, *Solanaceae*, *Leguminoseae*, *Quenopodiaceae*, *Malvaceae*, *Anacardiaceae*, *Solanaceae*, *Pinaceae*)

Grupo 13: Maderas (Familia: *Fagaceae*, *Platanaceae*)

Grupo 14: Corteza aislada (Familia: *Fagaceae*)

Grupo 15: Otros

c) Sector de producción de piensos implicado en los controles de alimentación animal

De acuerdo con los últimos datos disponibles, pertenecientes al año 2011, obtenidos a partir de las encuestas que las autoridades competentes de las CCAA envían a los productores de su respectivo ámbito territorial, la producción total de piensos en España alcanzó, durante 2011, los 30.631.449 Tm, lo que ha supuesto, porcentualmente, un incremento superior al 3% con respecto al año 2010. No obstante, si nos limitamos a comparar la producción de piensos destinados a animales de abasto, ésta alcanzó los 29.691.052 Tm, lo que supone 793.484 Tm más que la producción de piensos para animales de abasto del año 2010, es decir un incremento aproximado del 2,74%, con respecto a la cifra alcanzada durante el ejercicio anterior.

La distribución de piensos por especies se mantiene muy similar a la de los años anteriores, con la producción de pienso para porcino claramente destacada en primer lugar, a los que se destina cerca del 46% del total de piensos, seguido del pienso para bovinos, que supone en torno a un 22% del total, del pienso para aves, cuya producción se situó en torno al 20% del total y del pienso para ovino y caprino, con un 5% del total, entre las producciones más relevantes.

En cuanto a la producción de piensos por CCAA, Cataluña continúa siendo la primera productora de piensos en España, dado que en esta CCAA se produce en torno al 25% del total de piensos, aunque ha aumentado ligeramente su peso específico sobre el total nacional con respecto al año 2010. En segundo lugar se mantiene Castilla y León, con un 17% del total, mientras que el tercer lugar lo continúa ocupando Aragón, con un 12% de la producción, seguido de Andalucía y Galicia, con aproximadamente un 9% del total. Tras estas CCAA aparece un grupo de 4 CCAA; Castilla la Mancha, Murcia, Valencia y Extremadura, donde se produce entre un 5,3% y un 4,2% de la producción nacional de piensos.

En cuanto al número de establecimientos que participan en la cadena de producción de productos destinados a la alimentación de los animales, en estos momentos, aproximadamente, operan unos 1.470 fabricantes de piensos compuestos, aditivos y premezclas y unos 6.366 intermediarios autorizados o registrados, en base al reglamento de higiene de piensos, de productos destinados a alimentación animal.

A estos establecimientos habría que añadir otros cuyo número no está contabilizado y cuyos datos se están depurando, como son las industrias agroalimentarias o de otro tipo (como las productoras de biocombustibles), que destinan productos a alimentación animal; las explotaciones ganaderas que fabrican pienso para las necesidades de su explotación; y las plantas de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano, que destinan productos o subproductos a alimentación animal.

d) Sector productivo de la agricultura ecológica

La agricultura ecológica, con los últimos datos disponibles correspondientes a 2011, ha experimentado un incremento respecto al año anterior, en base a los datos facilitados por las autoridades competentes de las distintas CC.AA.

Superficie.- La superficie dedicada a la agricultura ecológica ha aumentado un 11,76% respecto del año anterior con un total de 1.845.039 hectáreas, frente a las 1.650.866 hectáreas dedicadas a este tipo de actividad en 2010.

Andalucía continúa siendo la comunidad española con más superficie inscrita, ascendiendo a un total de 973.239 hectáreas. También destacan Castilla la Mancha con 307.612 seguida de Cataluña con 92.434 hectáreas.

Por orientaciones productivas de la agricultura ecológica en España, destacan los pastos y praderas con 913.786 has y los bosques con 220.273 has que suponen un total de 1.134.059 has. La superficie agrícola ecológica cultivada ha ascendido a 710.980 hectáreas. Destacan los cereales con 178.061, que representan un 9,40 por ciento de la superficie total inscrita y el olivar con 168.619 has, que representa un 8,91 por ciento del total. Le siguen los frutos secos con 96.990 hectáreas y la vid con 79.016 has, destacando en este último cultivo un aumento del 38,07 por ciento respecto al año anterior.

Operadores.- En lo que se refiere a los operadores, atendiendo al criterio NIF o CIF, es decir, prescindiendo de su actividad su número en 2011 ascendió a 32.837, lo que supone un incremento del 18,23 por ciento. Para poder comparar con años anteriores, el número de operadores registrados por actividad fue en 2011 de 36.364, lo que indica la multiactividad de muchos operadores, y esta cifra integra a 32.206 productores correspondientes al sector primario, a 2.729 elaboradores y transformadores, y 101 importadores. Además, se han contabilizado 1.263 operadores como comercializadores "no importadores", fundamentalmente almacenistas e intermediarios. Respecto al año anterior se ha producido un descenso del 0,66% en elaboradores y transformadores y un incremento del 15,59% en productores. También se registraron 65 exportadores a terceros países.

El mayor número de operadores por actividad está establecido en Andalucía con un total de 11.831, seguidos de Castilla-La Mancha con 7.424, Extremadura con 3.614 y Murcia con 2.525.

Ganadería ecológica.- En Ganadería Ecológica destacan las 6.074 explotaciones ganaderas registradas en 2011, un 20,97 % más que en 2010. Sobresalen las 2.983 de vacuno de las que 2.898 son de carne y 85 de leche, que comprenden 171.987 y 3.756 cabezas respectivamente, seguidas del ovino, con 1.679 explotaciones de carne y 51 de leche. A continuación, el caprino que consta de 556 explotaciones de carne y 48 de leche. Hay también 154 explotaciones de porcino, y en avicultura había 55 explotaciones de carne y 147 de huevos. Finalmente, existen 185 establecimientos apícolas. Por último se ha contabilizado 196 explotaciones de équidos y 7 de acuicultura.

Industrias ecológicas.- El total de industrias transformadoras y elaboradoras de productos ecológicos, relacionadas con la producción vegetal, ascendió a 3.034. Por categorías, son 514 las industrias de Manipulación y Envasado de Productos Hortofrutícolas Frescos; 511 son Bodegas y Embotelladoras de Vinos, 367 Almazaras y Envasadoras de Aceite, 239 empresas de Panificación y Pastas alimenticias, 221 de Conservas y Zumos, 213 de la industria del azúcar, cacao, chocolate té y café, 144 de Manipulación y Envasado de Frutos Secos, 130 de Envasado de Cereales y Legumbres, 121 de Preparados Alimenticios, incluidos infantiles y dietéticos, 100 de Preparación de Aromáticas y Medicinales, entre otras empresas. Destacan Andalucía con 744 establecimientos; seguido de la Comunidad Autónoma de Cataluña con 557 y la Comunidad Autónoma de Valenciana con 428 establecimientos.

Las industrias relacionadas con la producción animal alcanzaron la cifra total de 663, destacando los 154 Mataderos y Salas de Despice, las 133 envasadoras de miel y las 101 industrias de Leche, Quesos y Derivados Lácteos. Otras cifras importantes de 2011 son las 77 industrias de Manipulación y Envasado de Huevos, las 63 industrias de embutidos y salazones cárnicos, aunque bajan dos respecto al año anterior, las 51 industrias de acondicionamiento de carnes frescas, las 24 de Elaboración y Conservación de Pescado, Crustáceos y Moluscos. Las fábricas de piensos descienden una unidad hasta las 36. En esta tipología de industrias es primera Andalucía con 223 industrias. Sigue Cataluña con 101 industrias relacionadas con la producción animal.

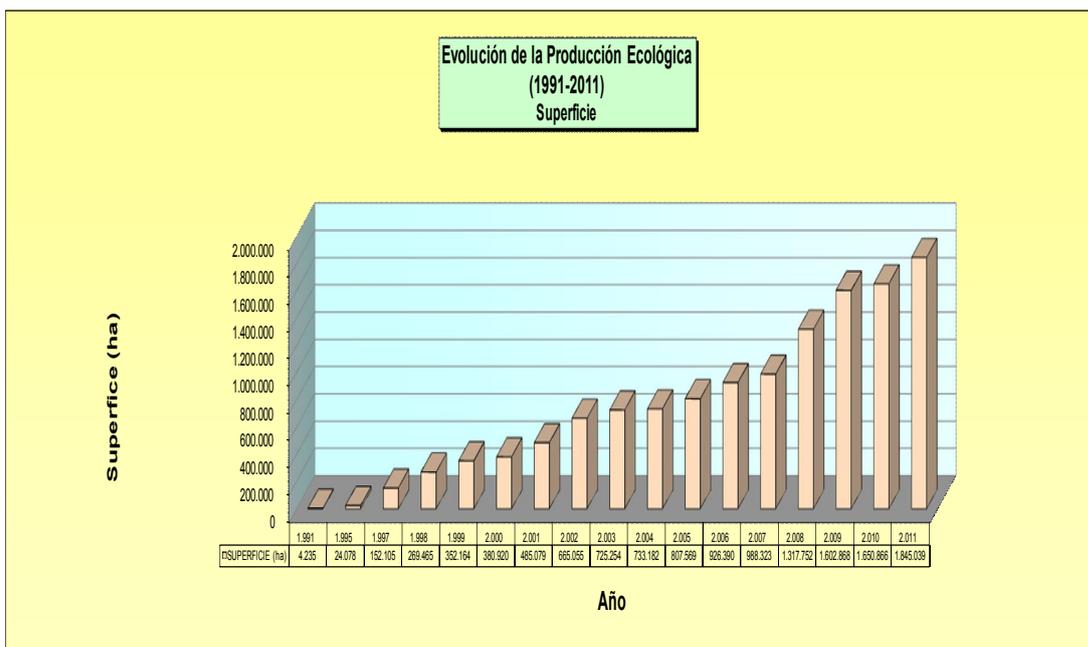


Gráfico 2.3. Evolución de la producción ecológica

e) Sector sobre el que se realizan controles oficiales de la calidad alimentaria

El conjunto de puntos de inspección sobre los que se realiza control oficial de calidad comercial alimentaria se compone de fabricantes/elaboradores, envasadores, almacenes mayoristas y almacenes de distribuidores, exceptuando los operadores dedicados a frutas y hortalizas frescas cuyo control es coordinado por el SOIVRE; leche cruda, huevos, carne fresca, pescados y mariscos frescos cuyos controles están contemplados en otros programas; y los controles higiénico-sanitarios de alimentos que son realizados por las autoridades sanitarias. Dicho conjunto de puntos de inspección fue de 33.940 en el año 2012. El mayor número de operadores sigue establecido en Andalucía, seguido de Galicia, Cataluña y Madrid.

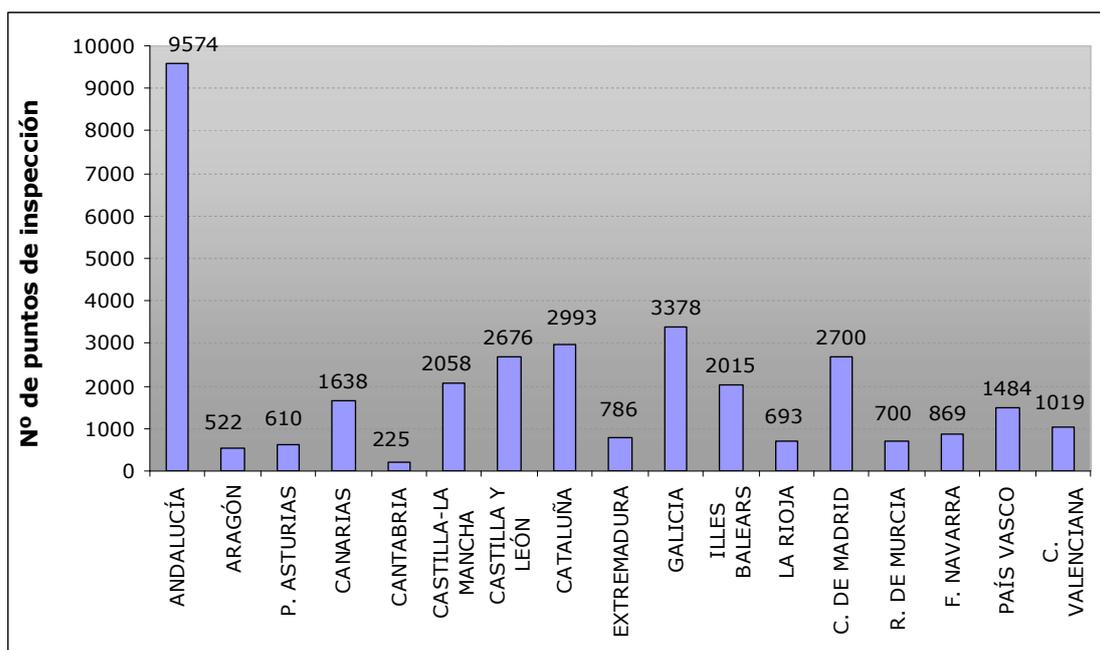


Gráfico 2.4. Número de puntos de inspección por cc.aa

	Universo	Objetivo	Controlado	No planificado	Total	Total/Universo
ANDALUCÍA	9574	3051	1404	3	1407	15 %
ARAGÓN	522	222	200	35	235	45 %
P. ASTURIAS	610	190	156	3	159	26 %
CANARIAS	1638	240	83	2	85	5 %
CANTABRIA	225	117	95	7	102	45 %
CASTILLA-LA MANCHA	2058	388	316	19	335	16 %
CASTILLA Y LEÓN	2676	586	503	105	608	23 %
CATALUÑA	2993	72	60	14	74	2 %
EXTREMADURA	786	268	295		268	34 %
GALICIA	3378	451	370	12	382	11 %
ILLES BALEARS	2015	150	239	89	415	21 %
LA RIOJA	693	235	235	59	294	42 %
C. DE MADRID	2700	271	119	24	143	5 %
R. DE MURCIA	700	126	118	7	125	18 %
F. NAVARRA	869	213	194	78	272	31 %
PAÍS VASCO	1484	265	226	31	257	17 %
C. VALENCIANA	1019	334	325	29	354	35 %
TOTAL	33940	7179	4938	517	5515	16 %

Tabla 2.2. Controles por CC.AA

f) Sector pesquero sobre el que se realizan controles oficiales de pesca extractiva y acuicultura

- Pesca extractiva

La producción procedente de pesca extractiva en España, según datos del año 2011, se cifra en 860.221 Tm, cantidad que engloba fundamentalmente el total de peces, crustáceos y moluscos.

Esta cifra se desglosa en 494.535 Tm de producto fresco y en 365.356 Tm de producto congelado.

Dentro de las producciones de fresco 441.880 Tm corresponden a peces, 8.726 Tm a crustáceos, 43.199 Tm a moluscos y 730 Tm a otros.

En el total de congelados, el desglose se cifra en 346.430 Tm de peces, 3.904 Tm de crustáceos y 15.022 Tm de moluscos.

De las diecisiete Comunidades Autónomas que hay en España, diez de ellas son Comunidades con litoral, siendo éstas las principales generadoras de los datos de producción aportados.

La flota pesquera española, a fecha 31 de diciembre de 2011, está constituida por un total de 10.505 buques. Estos datos se subdividen a su vez en cuatro grandes grupos: Caladero Nacional con 10.084 buques; Caladeros UE con 158 buques, Caladeros Internacionales con 252 buques y sin Caladero asociado con un total de 11 buques.

- Acuicultura

De acuerdo con los datos oficiales del año 2011, la producción española de la acuicultura se cifró en 274.251,11 Tm, distribuidas entre la acuicultura continental (17.115,40 Tm) y la acuicultura marina (257.135,71 Tm).

Dentro de la acuicultura continental el mayor volumen de producción es para las especies de peces (17.115,40 Tm) frente a las 0,14 Tm de crustáceos.

En el caso de la acuicultura marina, los datos de producción se subdividen en: 44.439,03 Tm de peces; 140,04 Tm de crustáceos, 212.556,63 Tm de moluscos y 0,006 Tm de otros invertebrados.

El número de instalaciones de acuicultura en España, según cifras del 2011, asciende a un total de 5.120 establecimientos con producción; de ellos 4.937 corresponden a la acuicultura marina y 183 a la acuicultura continental. En función del tipo de establecimiento podríamos sesgar a su vez esos datos en: 178 establecimientos en tierra firme; 75 en enclaves naturales; 1.161 de cultivo horizontal; 3.659 de cultivo vertical y 47 de cultivo en jaulas.

Las zonas de producción de moluscos y otros invertebrados marinos en el litoral español se encuentran recogidas en la ORDEN ARM/2243/2011 de 22 de julio. En ella, las Comunidades Autónomas del litoral, a excepción de Canarias, que no posee ninguna zona declarada, hacen pública la relación de las zonas de producción donde pueden recolectarse moluscos bivalvos vivos, gasterópodos marinos, tunicados vivos y equinodermos vivos especificando la ubicación, límites, clasificación y las especies de referencia autorizadas.

2.2. Sectores implicados en los controles oficiales sobre los establecimientos alimentarios

Para la elaboración del informe anual se organizan los establecimientos alimentarios en fases y sectores. Durante el año 2012 se han contabilizado un total de 554.393 establecimientos alimentarios.

Respecto a las **fases** de la cadena alimentaria, los establecimientos alimentarios han sido clasificados de la siguiente manera:

- Fabricante (F): se incluyen los establecimientos que fabrican, preparan o transforman alimentos destinados al consumo humano, excepto los establecimientos dedicados al comercio al por menor.
- Envasador (E): se incluyen todos los establecimientos en los que se envasan alimentos.
- Almacenista distribuidor (A): se encuentran los establecimientos destinados a almacenar alimentos y las empresas de distribución que cuentan con almacenes o vehículos propios.
- Distribuidor sin depósito (D): se incluyen exclusivamente empresas que realizan operaciones comerciales pero no tienen instalaciones ni medios de transporte.
- Minorista (M): se encuentran los establecimientos que comercializan alimentos al por menor, incluidos los establecimientos de venta ambulante.

- Otros (O): se incluyen los mataderos, lonjas pesqueras, mercados mayoristas (entendiéndose como los establecimientos que ponen a su disposición sus instalaciones para que otros establecimientos menores realicen la venta al por mayor de productos alimenticios), centros de recogida de caza silvestre, salas de tratamiento de reses de lidia y salas de manipulación de caza silvestre.

Es importante destacar que, en el caso de que un establecimiento se encuentra inscrito o autorizado para varias fases, a efectos de cómputo se contabiliza una única vez de acuerdo con el siguiente orden de prioridad: Fabricante>Envasador>Almacenista distribuidor> Minorista. Esto no es aplicable para el caso de mataderos y lonjas, que son en todo caso contabilizados.

Por lo que respecta a los **sectores** de la cadena alimentaria, para la realización de este informe anual se han clasificado los establecimientos en 20 tipos de sectores en función de la categoría de alimentos a la que se dedica su actividad. En este sentido, se ha considerado que si un establecimiento se encuentra autorizado en varios sectores, se contabiliza en todos ellos. Por lo tanto el número total de establecimientos que figura en la tabla 2.3 es superior al número real de establecimientos, pero si refleja el número de establecimientos que se dedican a cada sector.

La tabla siguiente muestra, clasificados en función de la fase y del sector de la cadena alimentaria a la que pertenecen, los establecimientos alimentarios objeto de los controles oficiales.

SECTOR / FASE	ESTABLECIMIENTOS						TOTAL
	Fabricante	Envasador	Almacenista	Distribuidor sin depósito	Minorista	Otros	
1.Carne y derivados	5.917	535	2.197	1.998	43.389	1.178	55.214
2.Pescados, moluscos bivalvos y derivados	2.128	735	2.058	3.692	14.365	474	23.452
3.Huevos y derivados	202	562	403	197	145	0	1.509
4.Lече y derivados	2.132	188	758	401	278	0	3.757
5.Grasas comestibles, excepto mantequilla	2.110	308	92	129	34	0	2.673
6.Cereales y derivados	17.767	176	389	260	21.638	0	40.230
7.Vegetales y derivados	2.963	3.783	3.848	1.515	10.291	279	22.679
8.Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	1.069	562	187	138	2.167	0	4.123
9.Condimentos y especias	468	220	96	65	9.479	0	10.328
10.Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y derivados	615	130	107	151	1.193	0	2.196
11.Comidas preparadas y cocinas centrales	4.877	88	253	250	243.577	0	249.045
12.Alimentación especial y complementos alimenticios	427	116	693	585	1.936	0	3.757
13.Aguas de bebida envasadas	559	136	162	97	71	0	1.025
14. Helados	729	12	136	25	1.512	0	2.414
15.Bebidas no alcohólicas	786	29	164	78	59	0	1.116
16.Bebidas alcohólicas	6.156	1.195	794	354	13.847	0	22.346
17.Aditivos, aromas y coadyuvantes	572	191	408	209	15	0	1.395
18.Materiales en contacto con alimentos	2.225	36	620	235	46	0	3.162
19.Establecimientos polivalentes	99	1.036	15.375	7.831	78.245	1.383	103.969
20.Establecimientos que irradian	3	0	0	0		0	3
TOTAL	51.804	10.038	28.740	18.210	442.287	3.314	554.393
Porcentaje	9,3	1,8	5,1	3,3	79,8	0,6	100

Tabla 2.3. Establecimientos alimentarios

En el grafico que se muestra a continuación se resalta la distribución de los establecimientos en función de la fase de la cadena alimentaria:

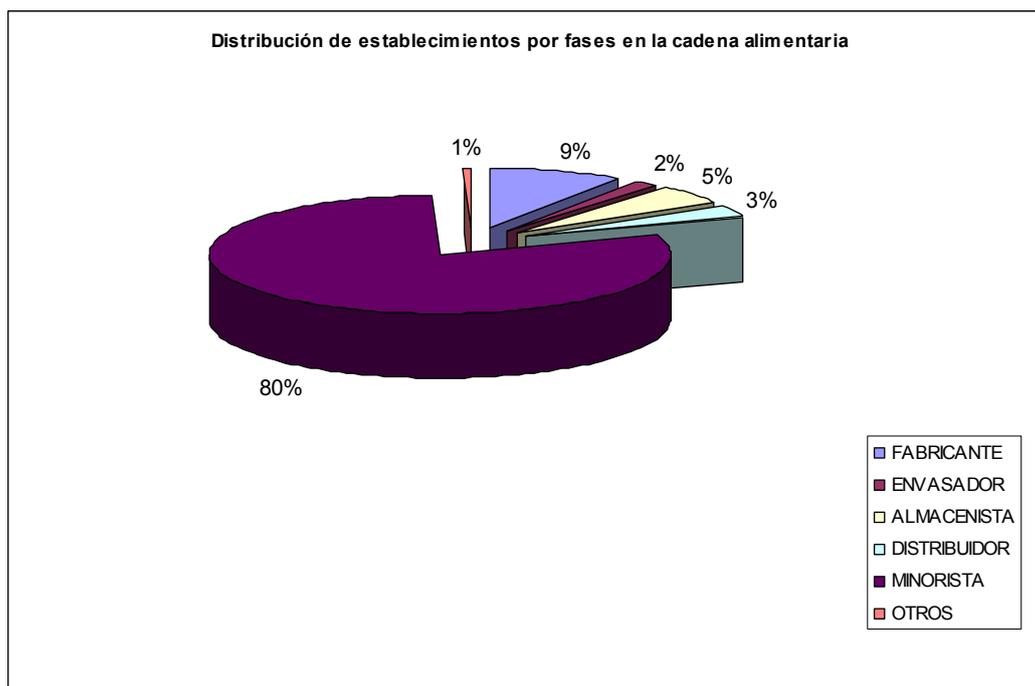


Gráfico 2.5. Distribución de establecimientos por fases de la cadena alimentaria

Como se puede observar, el 80% de establecimientos alimentarios corresponde al comercio minorista. En el restante 20% la fase más representada es la de fabricante (con un 9% respecto al total).

Dado que la **fase minorista** tiene una relevancia especial por su elevado número de establecimientos, en el gráfico 2.6, se representa la distribución de los establecimientos exclusivamente minoristas clasificados por sector de la cadena alimentaria:

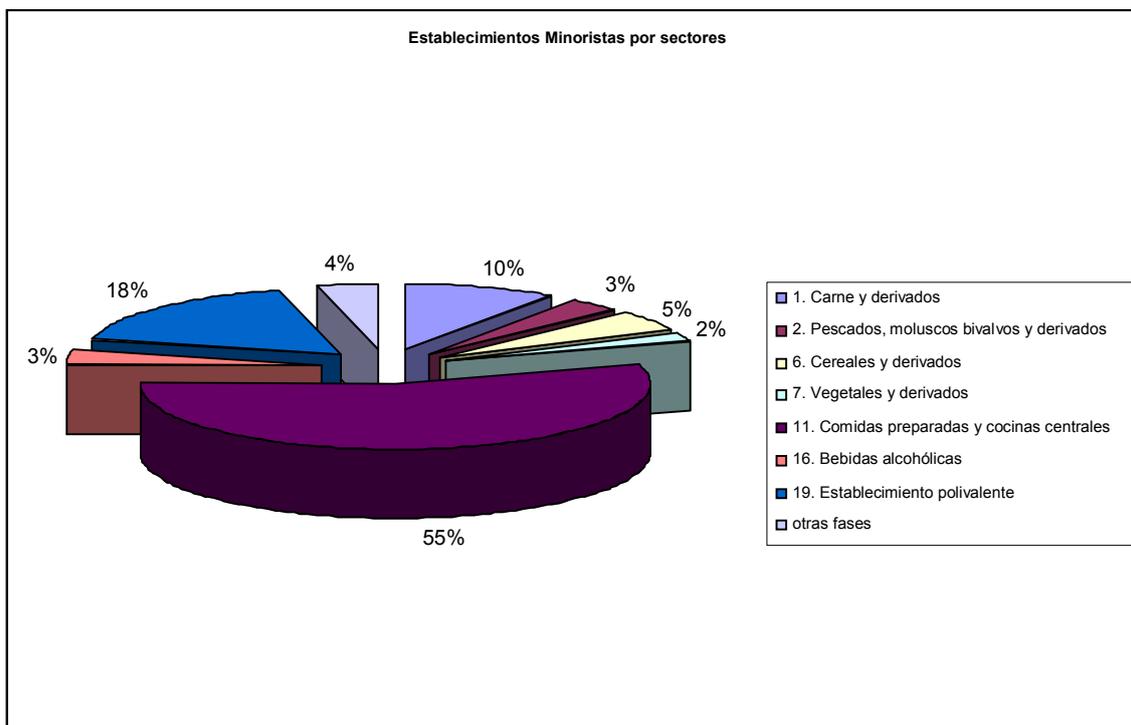


Gráfico 2.6. Selección de los establecimientos minoristas divididos por sectores

En el gráfico se aprecia que un 55% de los establecimientos minoristas corresponden al sector de comidas preparadas y cocinas centrales (243.577 establecimientos), donde se encuentran incluidos los restaurantes y los establecimientos de restauración colectiva. El segundo sector relevante dentro de la fase minorista es el sector de establecimientos polivalentes, con un 18% de los establecimientos de comercio minorista, seguido con el 10% del sector de carne y derivados (carnicerías).

Por lo que respecta al **resto de fases** de la cadena alimentaria, en el gráfico 2.7 se muestra la distribución de los establecimientos por sectores de la cadena alimentaria de forma agrupada para todas las fases, excepto la de minorista.

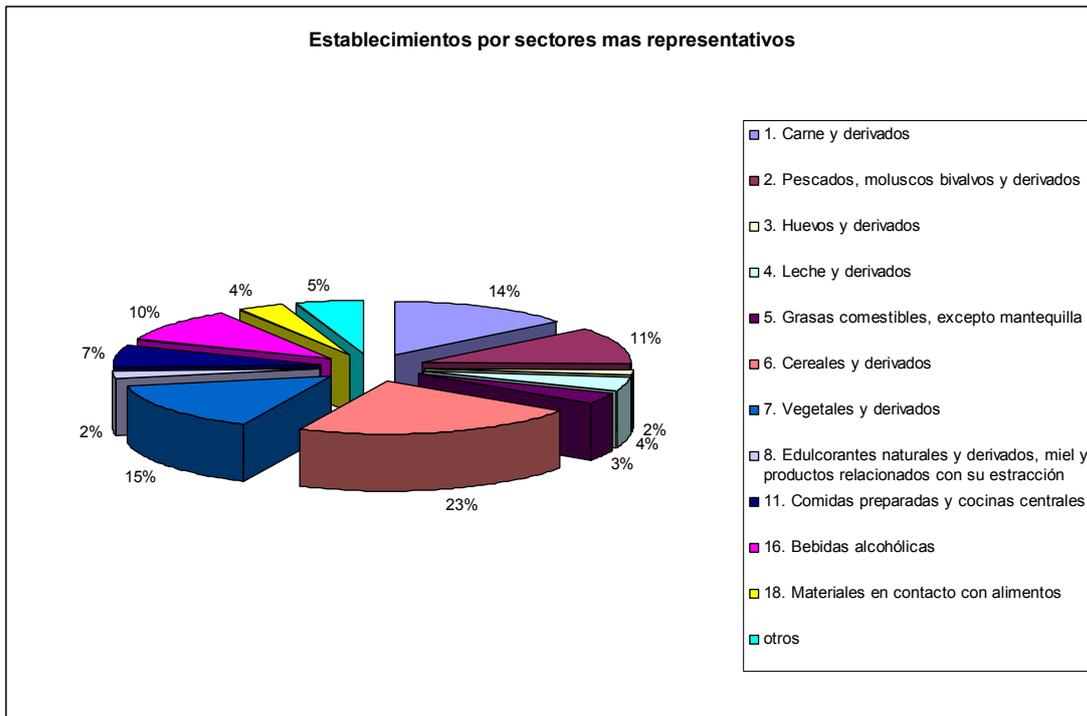


Gráfico 2.7. Selección de los establecimientos por sectores más representativos

Prestando atención al gráfico, se observa que, sin tener en cuenta los minoristas, más del 50% de los establecimientos corresponde a los sectores de Cereales y derivados, vegetales y derivados y carne y derivados (con el 23%, 15% y 14% respectivamente).

Analizando los datos fase por fase, se destaca lo siguiente:

- En el caso de los establecimientos fabricantes, el 34,3% de ellos pertenece a los sectores de harinas, el 11,9% por bebidas alcohólicas y el 11,4% a carnes.
- Para los envasadores, el 37,7% corresponde a vegetales y derivados (3.783), y el 11,9% a bebidas alcohólicas (1.195).
- En la fase de almacenista, la mayor relevancia corresponde a los sectores de establecimientos polivalentes con un 53,5%, seguido de vegetales con un 13,4% y carnes con un 7,6%.
- El control de los distribuidores sin depósito realmente no tiene gran repercusión directa en la seguridad alimentaria, pero sí es de vital importancia por lo que respecta a la trazabilidad de los productos, ya que no se trata de empresas que tengan un contacto directo con los productos alimenticios, dedicándose exclusivamente a la realización de operaciones comerciales. En este caso, destaca el sector de los establecimientos polivalentes con un 43% (7.831) seguido del sector de pescados, moluscos bivalvos y derivados con un 20,3% (3.692).
- Respecto a la fase otros, cabe destacar para el sector carnes un total de 1178 establecimientos (35,5%), para el sector de pescados, moluscos bivalvos y derivados 474 establecimientos (14,3%), 279 mercados mayoristas de vegetales (8,4%) y 1383 establecimientos polivalentes dedicados a la venta al por mayor (41,7%).

2.3. Control oficial sobre las importaciones de países terceros

En relación al control oficial sobre las importaciones de países terceros debemos diferenciar dos ámbitos:

- a) Establecimientos destinados al control y almacenamiento sanitario de las importaciones desde países terceros de productos de origen animal y de origen no animal destinados a consumo humano
- b) Establecimientos destinados al control de las importaciones desde países terceros de animales, productos de origen animal y de origen no animal no destinados a consumo humano

a) Establecimientos destinados al control y almacenamiento sanitario de las importaciones desde países terceros de productos de origen animal y de origen no animal destinados a consumo humano

Son los siguientes:

- Instalaciones fronterizas de control sanitario de mercancías (IFCSM), que se definen como todo establecimiento ubicado en una zona aduanera que está habilitado para la recepción y la realización del control oficial sanitario de productos de origen animal y de origen no animal destinados a uso y consumo humano procedentes de países terceros.
- Instalaciones fronterizas de almacenamiento sanitario de mercancías (IFASM), que se definen como todo establecimiento aduanero bajo control sanitario que están autorizados por la Subdirección General de Sanidad Exterior para el almacenamiento de partidas de productos de origen animal y no animal destinadas al consumo humano procedentes de terceros países.

Instalaciones fronterizas de control sanitario de mercancías

A este tipo de instalaciones pertenecen:

- Puestos de Inspección Fronterizos-Productos consumo humano (PIF-CH): IFCSM destinada al control oficial de productos de origen animal destinados a consumo humano procedentes de países terceros y autorizados de acuerdo a la Directiva 97/78/CE (transpuesta mediante el Real Decreto 1977/1999) y la Decisión 2001/812/CE.
- Puntos de Entrada Designados (PED): IFCSM establecida en el Reglamento (CE) Nº 882/2004, destinada al control oficial de los productos de origen no animal contemplados en el Reglamento (CE) Nº 669/2009.
- Puntos Designados de Importación (PDI): IFCSM destinada al control oficial de los productos con riesgo de aflatoxinas incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) Nº 1152/2009.
- Puntos Control para Determinados Productos Originarios de China (PC-China): IFCSM específicamente designadas para el control oficial de productos que contengan leche o productos lácteos, soja o productos de soja originarios o procedentes de China destinados a consumo humano contemplados en el Reglamento (CE) Nº 1135/2009.
- Puntos de Control para Goma Guar (PC-Goma Guar): IFCSM específicamente designadas para el control oficial de goma guar o alimentos que contengan al menos un 10% de goma guar y que estén destinados a cubrir las necesidades nutricionales específicas de los lactantes y los niños de corta edad contemplados en el Reglamento (CE) Nº 258/2010.

- Puntos de primera introducción (PPI): IFCSM específicamente designadas para el control oficial de los plásticos de poliamida y melamina para la cocina originarios o procedentes de la República Popular China y de Hong Kong de acuerdo al Reglamento (UE) Nº 284/2011
- Recinto Aduanero Habilitado (RHA-Chernobil): IFCSM para el control de productos agrícolas originarios de terceros países como consecuencia del accidente ocurrido en la central nuclear de Chernobil, de acuerdo al Reglamento (CE) Nº 1635/2006
- Independientemente de estas instalaciones de control sanitario de mercancías, se dispone de instalaciones autorizadas de acuerdo con normativa nacional (Orden de 20 de enero de 1994) y destinadas a la realización de controles sanitarios de productos de origen no animal destinados a uso o consumo humano procedentes de países terceros que lleguen a la frontera de España, distintos a los contemplados en el ámbito de aplicación de los Reglamentos señalados anteriormente, estas son los Recinto Aduanero Habilitado (RAH).

En la actualidad, España cuenta con la siguiente distribución de IFCSM:

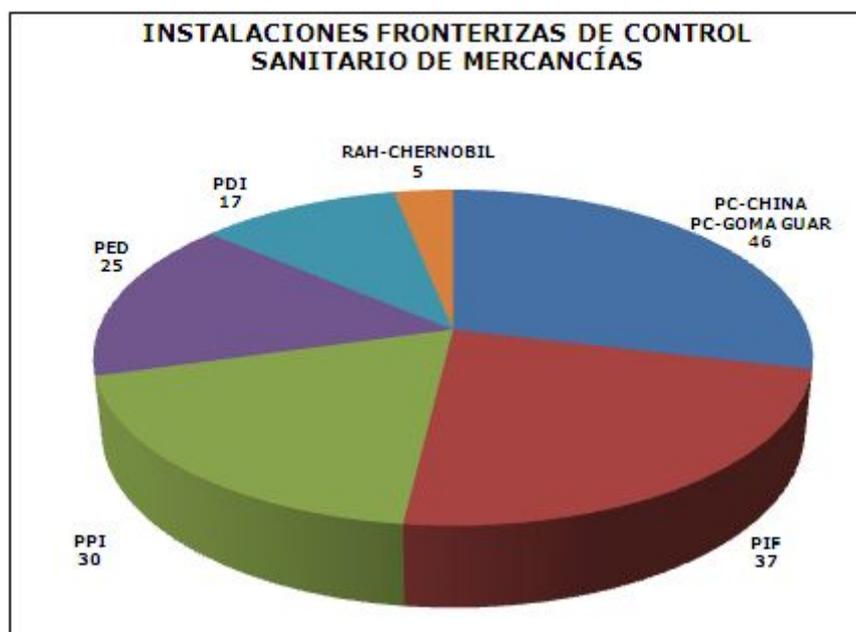


Gráfico 2.8. Instalaciones fronterizas de control sanitario de mercancías

Instalaciones fronterizas de almacenamiento sanitario de mercancías (IFASM)

A esta categoría de instalaciones pertenecen:

- Almacenes de inmovilización (AIERA): almacenes autorizados por el Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad (Subdirección General de Sanidad Exterior) de acuerdo a lo establecido en la Decisión 2001/812/CE, para inmovilizar productos destinados a consumo humano a la espera de resultados de laboratorio o de otras investigaciones.

- Depósitos aduaneros, Depósitos Francos o establecimientos situados en una Zona Franca (DANC): autorizados de conformidad con el artículo 12.4 de la Directiva 97/78/CE (Real decreto 1977/1999), para el almacenamiento intermedio de productos de origen animal procedentes de países terceros que no cumplen la normativa comunitaria.
- Almacenes de aprovisionamiento marítimo (AAM): autorizados de acuerdo con el artículo 13 de la Directiva 97/78/CE (Real Decreto 1977/1999),

En la actualidad se encuentran autorizadas 66 IFASM con la siguiente distribución:

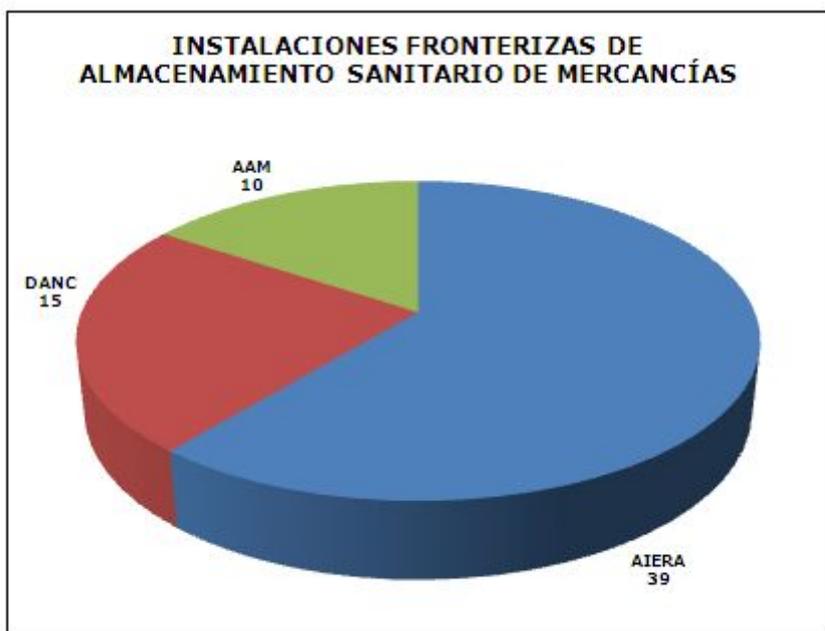


Gráfico 2.9. Instalaciones fronterizas de almacenamiento sanitario de mercancías.

b) Establecimientos destinados al control de las importaciones desde países terceros de animales, productos de origen animal y de origen no animal no destinados a consumo humano

- Instalaciones fronterizas de control oficial de las importaciones de animales vivos y mercancías, que se definen como todo establecimiento ubicado en una zona aduanera que está habilitado para la recepción y la realización del control oficial de animales vivos, productos de origen animal y de origen no animal no destinados a consumo humano procedentes de países terceros.
- Instalaciones fronterizas de almacenamiento de mercancías, que se define como un establecimiento aduanero autorizado por la Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera para el almacenamiento de partidas de productos de origen animal y no animal no destinados a consumo humano procedentes de terceros países, que han sido sometidos previamente a los controles oficiales en un PIF y se encuentran a la espera de destino aduanero.

Instalaciones fronterizas de control oficial de mercancías

A este tipo de instalaciones pertenecen:

- Puestos de Inspección Fronterizos-Centro de Inspección (PIF-CIOA): Se definen como Puestos de Inspección Fronterizos o Centros de Inspección, dependientes de los primeros, las instalaciones autorizados de acuerdo a la normativa comunitaria específica para control veterinario en frontera de productos de origen animal y animales vivos de acuerdo a la Decisión de la Comisión (2001/812/CE) que fija las condiciones de autorización de los puestos de inspección fronterizos y la Decisión de la Comisión (2009/821/CE) que establece la lista de los puestos de inspección fronterizos autorizados.
- Puntos de Entrada (PE): Se definen como Instalaciones Fronterizas establecidas en el Reglamento (CE) N° 882/2004 destinadas al control oficial de piensos y alimentos destinados a la alimentación animal de origen no animal.
- Puntos de Entrada Designados (PED): Se definen como las instalaciones fronterizas destinadas al control oficial de los productos de origen no animal destinados a la alimentación animal contemplados en el reglamento (CE) N° 669/2009.
- Puntos de Control para Goma Guar: Se definen como las Instalaciones Fronterizas destinadas al control oficial de los productos de origen no animal destinados a la alimentación animal contemplados en el reglamento (CE) N° 258/2010.
- Puntos de Control para Determinados Productos Originarios de China: Se definen como las Instalaciones Fronterizas destinadas al control oficial de los productos destinados a la alimentación animal contemplados en el reglamento (CE) N° 1135/2009.

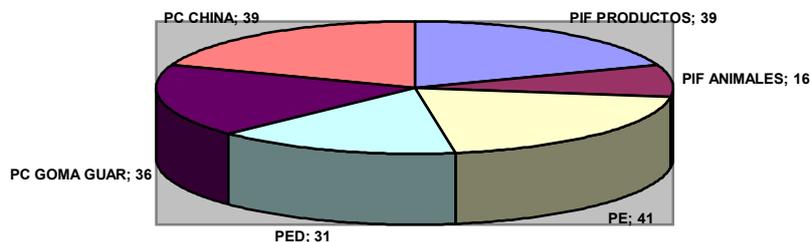


Gráfico 2.10 Instalaciones fronterizas de control oficial de mercancías

Instalaciones fronterizas de almacenamiento de mercancías

A este tipo de instalaciones pertenecen:

Almacenes de depósito temporal (ADT): se define como un establecimiento aduanero para el almacenamiento de partidas de productos de origen animal y no animal no destinados a consumo humano procedentes de terceros países, que han sido sometidos previamente a los controles oficiales en un PIF y se encuentran a la espera de destino aduanero.

3. INFORME ANUAL DE RESULTADOS

PARTE A: Aspectos generales

A.1. CAMBIOS EN LAS ESTRUCTURAS ORGÁNICAS Y EN LOS ÓRGANOS DE COORDINACIÓN

Tal como se ha descrito en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria la estructura del Estado Español se organiza territorialmente en comunidades autónomas, provincias y municipios, entidades que gozan de autonomía para la gestión de sus respectivos intereses. De este modo, España tiene tres Administraciones Públicas: Administración General del Estado, Administración Autonómica y Administración Local.

A.1.1. En el ámbito Estatal

En el año 2012 ha habido modificaciones en la estructura orgánica básica de los departamentos ministeriales. En los textos legislativos que aparecen a continuación se incluyen los cambios en la legislación general de ámbito nacional:

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio ambiente (MAGRAMA)

- Real Decreto 401/2012, Estructura orgánica básica del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

www.magrama.gob.es

Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad (MSSSI)

- Real Decreto 200/2012, de 23 de enero, por el que se desarrolla la estructura orgánica básica del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad y se modifica el Real Decreto 1887/2011, de 30 de diciembre, por el que se establece la estructura orgánica básica de los departamentos ministeriales

<http://www.boe.es/boe/dias/2012/01/24/pdfs/BOE-A-2012-1034.pdf>

ORGANOS DE COORDINACION DE MAGRAMA

- **Mesa de coordinación de Laboratorios Agroalimentarios** cuya función es la Coordinación de todas las actividades relacionadas con los laboratorios agroalimentarios designados por las autoridades competentes de las CCAA para realizar el control oficial de los productos agroalimentarios. Esta formado por representantes del MAGRAMA y de los laboratorios agroalimentarios

A.1.2. En el ámbito de las CCAA

En el año 2012 se han producido las modificaciones en las estructuras orgánicas de las CCAA, que se detallan a continuación:

Andalucía

- Decreto del Presidente 3/2012, de 5 de mayo, de la Vicepresidencia y sobre reestructuración de Consejerías.
- Decreto 152/2012, de 5 de junio, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Salud y Bienestar Social y del Servicio Andaluz de Salud.
- Decreto 151/2012, de 5 de junio, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente (BOJA 13/06/2012).
- Decreto 358/2012. Modificación Estatutos AGAPA, Decreto 538/2012, de 28 de diciembre, por el que se aprueba la modificación de los Estatutos de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía aprobados por Decreto 99/2011, de 19 de abril.

Aragón

- Decreto 142/2012, de 22 de mayo, del Gobierno de Aragón, por el que se desarrolla la estructura periférica del Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente.

Asturias

- Decreto 78/2012, de 14 de junio, por el que se establece la estructura orgánica básica de la Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos. (BOPA Nº 138 de 15/07/2012)
- RESOLUCIÓN de 3 de julio de 2012, de la Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos, por la que se delegan competencias en los titulares de diversos órganos de la Consejería. (BOPA Nº 156 de 06/07/2012)

Comunidad Valenciana

- Decreto 191/2012, de 21 de diciembre, del Consell, por el que aprueba el Reglamento Orgánico y Funcional de la Conselleria de Sanidad y se regulan los órganos de gestión de la Agencia Valenciana de Salud.
- DECRETO 187 /2012, de 21 de diciembre, del Consell, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico y Funcional de la Presidencia y de la Conselleria de Presidencia y de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua.

Canarias

- Decreto 40/2012, de 17 de mayo, Por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas.

Castilla la Mancha

- Decreto 10/2012, de 25/01/2012 de Presidencia de la Junta, por el que se establece la estructura orgánica de la Administración Regional.
- Decreto 98/2012, de 19/07/2012 de estructura orgánica y competencias de la Consejería de Sanidad y Asuntos Sociales.

Extremadura

- Decreto 214/2012, de 19 de octubre, por el que se modifica el Decreto 209/2011, de 5 de agosto, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Energía.

Galicia

- Decreto 46/2012, de 19 de Enero, por el que se establece la estructura orgánica de la Consellería del Medio Rural y del Mar, y del Fondo Gallego de Garantía Agraria.
- Decreto 52/2012, de 26 de Enero, por el que se modifica el Decreto 325/2009 de 18 de Junio de la estructura orgánica de los órganos superiores dependientes de la Presidencia de la Xunta de Galicia.

La Rioja

- Decreto 28/2012 de 13 de julio, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Salud y Servicios Sociales y sus funciones en desarrollo de la Ley 3/2003, de 3 de marzo, de Organización del Sector Público de la Comunidad Autónoma de La Rioja.
- Decreto 44/2012, de 20 de julio, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente y sus funciones en desarrollo de la Ley 3/2003, de 3 de marzo de organización del Sector Público de la Comunidad Autónoma de La Rioja.

Madrid

- Decreto 23/2012, de 27 de septiembre, del Presidente de la Comunidad de Madrid, por el que se establece el número y denominación de las Consejerías de la Comunidad de Madrid
- Acuerdo de 29 marzo 2012 Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, por el que se establece la organización y estructura del Área de Gobierno de Medio Ambiente, Seguridad y Movilidad y se delegan competencias en su titular y en los titulares de los órganos directivos
- Acuerdo de 26 de enero de 2012 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid por el que se establece la organización y estructura de los Distritos y se delegan competencias en las Juntas Municipales, en los Concejales Presidentes y en los Gerentes de los Distritos.
- Decreto 33/2012, de 16 de febrero por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio.

Navarra

- Decreto foral de la presidenta de la comunidad foral de Navarra 11/2012, de 22 de junio, por el que se establece la estructura departamental de la Administración de la Comunidad Foral de Navarra
- Decreto foral 29/2012, de 27 de junio, por el que se determina la estructura básica del departamento de desarrollo rural, medio ambiente y administración local.

País Vasco

- Decreto 20/2012, de 15 de diciembre, del Lehendakari, de creación, supresión y modificación de los Departamentos de la Administración de la Comunidad Autónoma del País Vasco y de determinación de funciones y áreas de actuación de los mismos
- Decreto Foral 15/2012, de 2 de abril, sobre estructura orgánica y funcional del Departamento de Innovación, desarrollo Rural y Turismo.

ORGANOS DE COORDINACION DE CCAA

En el ámbito autonómico tan solo la CA de Canarias ha actualizado sus órganos de coordinación durante 2012:

- **Comisión de control de uva de vinificación de procedencia exterior:** Coordinar las actuaciones de las distintas Administraciones con competencias en la comercialización de uva de vinificación, elaboración y comercialización de vino. Formada por Delegación del Gobierno en Canarias; Dirección General de Salud Pública (DGSP) de la Consejería de Sanidad; Dirección General de Comercio y Consumo (DGCC) de la Consejería de Empleo, Industria y comercio; Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas
- **Acuerdo de colaboración ICCA -Viceconsejería de Pesca:** Realización de inspecciones de acuicultura ecológica. Formado por la ICCA y Viceconsejería de Pesca

A.2. RECURSOS HUMANOS (RRHH)

A.2.1 En el ámbito Estatal

En lo que respecta al **MAGRAMA** no ha habido grandes modificaciones durante el año 2012. Se detalla a continuación el desglose de personal que trabaja en la coordinación de los controles oficiales y en las competencias de control oficial que tienen las unidades de Acuerdos Sanitarios y Calida diferenciada:

RECURSOS HUMANOS SANIDAD VEGETAL	
PUESTO	Nº PERSONAS
Titulados superiores	6
Titulados grado medio	2
Personal administrativo	3
Personal de un medio propio	1
TOTAL	12
RECURSOS HUMANOS MAGRAMA LABORATORIOS NACIONALES SANIDAD VEGETAL	
PUESTO	Nº PERSONAS
Titulados superiores en laboratorio	26
Titulados medios o Aux. en laboratorio	11
TOTAL	37

Tabla 3.A.1 Sanidad vegetal

RECURSOS HUMANOS DE CONTROL OFICIAL ACUERDOS SANITARIOS	
PUESTO	Nº PERSONAS
Inspectores	80
Ayudantes de inspección	1
Personal Técnico en el MAGRAMA	4

Tabla 3.A.2 Acuerdos Sanitarios

RECURSOS HUMANOS DE CALIDAD DIFERENCIADA Y PRODUCCION ECOLOGICA	
PUESTO	Nº PERSONAS
Inspectores	14
Ayudantes de inspección	4
Personal técnico en el MAGRAMA	8.5

Tabla3. A.3 Calidad diferenciada y producción ecológica

RECURSOS HUMANOS SANIDAD E HIGIENE ANIMAL Y TRAZABILIDAD -	
PUESTO	Nº PERSONAS
Titulados superiores	6
Titulados grado medio	
Personal administrativo	2
Titulados superiores en laboratorio	
Titulados medios o Aux. en laboratorio	
Personal de un medio propio	10
TOTAL	18

Tabla 3.A.4 Subdirección general sanidad e higiene animal y trazabilidad

RECURSOS HUMANOS ALIMENTACION ANIMAL-	
PUESTO	Nº PERSONAS
Titulados superiores	7
Titulados grado medio	
Personal administrativo	1
Titulados superiores en laboratorio	
Titulados medios o Aux. en laboratorio	
Personal de un medio propio	
TOTAL	8

Tabla 3.A.5 Alimentación animal

RECURSOS HUMANOS CALIDAD COMERCIAL	
PUESTO	Nº PERSONAS
Titulados superiores	10
Titulados grado medio	2
Personal administrativo	3
Titulados superiores en laboratorio	
Titulados medios o Aux. en laboratorio	
Personal de un medio propio	
TOTAL	15

Tabla 3.A.6 Calidad comercial

RECURSOS HUMANOS PESCA EXTRACTIVA Y ACUICULTURA	
PUESTO	Nº PERSONAS
Titulados superiores	3
TOTAL	3

Tabla 3.A.7 Pesca extractiva y acuicultura

RECURSOS HUMANOS BIENESTAR ANIMAL	
PUESTO	Nº PERSONAS
Titulados superiores	3
TOTAL	3

Tabla 3.A.8 Personal de bienestar animal

RECURSOS HUMANOS MAGRAMA LABORATORIOS NACIONALES		
PUESTO	Nº PERSONAS LCV - Algete	Nº PERSONAS LCSA - Santa Fe
Titulados superiores en laboratorio	19 Funcionarios /Laborales + 20 medios propios	6 Funcionarios/Laborales+18 medios propios
Titulados medios o Aux. en laboratorio	25 Funcionarios/Laborales + 38medios propios	4 Funcionarios+5 Laborales +1medios propios

Tabla 3.A.9 Personal de laboratorios de sanidad animal

RECURSOS HUMANOS SUBDIRECCIÓN GENERAL DE CONTROL Y DE LABORATORIOS ALIMENTARIOS				
SERVICIOS/ PERSONAL	Titulados superiores	Personal auxiliar	Personal medios propios	TOTAL
LAA	31	29	8	68
LAS	7	10	3	20
TOTAL	38	39	11	88

LAA: Laboratorio Arbitral Agroalimentario

LAS: Laboratorio Agroalimentario de Santander

Tabla 3.A.10 Personal de laboratorios de LAA Y LAS

Por lo que respecta a la **Subdirección General de Sanidad Exterior** del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad se expresa en la tabla que viene a continuación.

PUESTO	NÚMERO TOTAL
Inspectores	135
Técnicos de inspección	84
Personal técnico de apoyo a nivel de la Subdirección General de Sanidad Exterior	17
TOTAL	236

Tabla 3.A.11 Personal de Sanidad Exterior

Por lo que respecta a la **AESAN** hay un total de 254 personas, distribuidas como se muestra en la siguiente tabla según el puesto que ocupan:

Servicios / Personal	Titulados Superiores		Técnicos de Grado Medio	Auxiliares de laboratorio	Personal Administrativo	TOTAL
	Personal de Gestión	Técnicos de Laboratorio				
Servicios Centrales	61		13		34	108
CNA y LCRBM	7	54	2	56	27	146
TOTAL	68	54	15	56	61	254

Tabla 3.A.12 Personal de la AESAN con funciones en el control oficial.

De todas ellas, 108 personas trabajan en servicios centrales de AESAN y las 146 restantes forman parte del personal de laboratorio, repartidas entre el Centro Nacional de Alimentación (CNA) y el Laboratorio Comunitario de Referencia de Biotoxinas Marinas ubicado en Vigo.

Comparando los datos con el año precedente, se ha reducido el personal que trabaja en servicios centrales en 26 personas, en cambio en el personal de laboratorio se ha producido un incremento de 23 personas.

A.2.2. En el ámbito de las CCAA

- Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad

Dentro del ámbito de la agricultura, ganadería, pesca y calidad, el personal encargado de tareas de control oficial y de laboratorio, se ha detallado en el documento inserto nº 1:



RRHH y
LABORATORIOS CCA

Doc. Insertado 1. RRHH CCAA y laboratorios en el ámbito de la Agricultura, ganadería, pesca y calidad

- Salud Pública

Dentro del ámbito de la salud pública, en la actualidad, el personal encargado de tareas de control oficial en las CCAA es de 6.104 personas.

Comparando los datos con el año precedente, se ha reducido el personal en 199 personas.

Se clasifican en distintos grupos atendiendo a sus funciones:

- Personal de gestión
- Personal de laboratorio
- Inspectores: veterinarios, farmacéuticos y otros
- Ayudantes de inspección
- Técnicos de grado medio
- Personal auxiliar de laboratorio
- Personal administrativo

El personal se encuentra distribuido en servicios centrales, unidades territoriales y locales y ciudades con servicios municipales delegados. En la tabla 3.A.13 se pueden observar los datos de forma detallada.

Servicios / Personal	Titulados Superiores				Ayudantes de Inspección	Técnicos de Grado Medio	Personal Administrativo	Totales
	Personal de Gestión	Inspectores Veterinarios	Inspectores Farmacéuticos	Otros Inspectores				
Servicios Centrales	225	122	6	2		3	109	467
Unidades Territoriales y Locales	468	2833	1157	100	161	86	383	5188
Ciudades con Servicios Municipales Delegados	62	124	29	57	19	29	129	449
TOTAL 2012	755	3079	1192	159	180	118	621	6104
TOTAL 2011	759	3146	1237	190	206	140	625	6303

Tabla 3.A.13 Distribución del personal en las CCAA según su cualificación.

Comparando los datos con el año 2011, se observa cómo se ha reducido personal en todos los ámbitos de servicios de la salud pública, siendo más evidente en el área de los titulados superiores con una reducción de 143 personas respecto al año anterior.

El control oficial se ejerce básicamente por titulados superiores (5.185) que representan el 84,9% del total de empleados en 2012. Dentro de los titulados superiores:

- Ejercen labores inspectoras 4430 efectivos, lo que representa el 72,6% del total de personas dedicadas al control oficial con titulación superior.
- Las labores de gestión se llevan a cabo por el 14,6% de todos los empleados con titulación superior.

Los ayudantes de inspección representan un porcentaje muy bajo, el 2,9 % respecto al total de empleados en el control oficial. Los técnicos de grado medio suponen un 1,93 % del total. El personal administrativo es el 10,17% del total de personal que trabajan en el control oficial.

Respecto a la distribución territorial del personal, un 85% pertenece a las unidades territoriales o locales de las CCAA.

El personal destinado en los laboratorios de control oficial de las Comunidades Autónomas supone un 15.7% del total del personal de control oficial. De este personal, el 40,85% corresponde a titulados superiores y el 34.3% personal auxiliar de laboratorio. Se muestra de forma pormenorizada en la tabla 3.A.14.

Servicios / Personal	Titulados Superiores		Técnicos de Grado Medio	Auxiliares de laboratorio	Personal Administrativo	Totales
	Personal de Gestión	Técnicos de Laboratorio				
Laboratorios Públicos 2012	65	326	121	328	117	957
Laboratorios Públicos 2011	36	374		389	78	877

Tabla 3.A.14 Distribución del personal de laboratorio en el control oficial

En 2011 no se incorporaron los datos referidos a Técnicos de Grado Medio, siendo en 2012 de 121 personas

Respecto a 2011, a destacar es el aumento en 2012 de 80 personas en servicios de Laboratorios Públicos.

A continuación se adjunta documentación relativa a los RRHH desglosados por CCAA, en el ámbito de Salud Pública:



rrhh ccaa.doc

Doc. Insertado 2. RRHH CCAA en el ámbito de la Salud Pública

A.3. NOVEDADES EN APLICACIONES INFORMÁTICAS/BASES DE DATOS

Las aplicaciones informáticas y/o bases de datos puestas en marcha o actualizadas de forma substancial durante el año 2012 son las siguientes:

A.3.1. En el ámbito Estatal

A lo largo del 2012 se han seguido utilizando como apoyo en las actividades de control oficial las herramientas informáticas desarrolladas con anterioridad. Además se han notificado los siguientes cambios en relación a las aplicaciones informáticas:

Ámbito de control	Código	Nombre completo	Descripción	Año implantación
Subdirección General de Sanidad Exterior	ARGOS		Durante el año 2012 se realizaron tareas dirigidas al mantenimiento de la aplicación.	
Subdirección General de Sanidad Exterior	SISAEEX		Se han realizado importantes mejoras destinadas a optimizar el rendimiento de la aplicación y facilitar la transferencia automática de los datos al sistema TRACES.	
MAGRAMA		Listado de operadores de agricultura ecológica (artículo 92 bis del Reglamento R(CE) Nº 889/2008)	Base de datos nacional, creada en virtud del artículo 92 bis del R (CE) nº 889/2008, que contiene el listado de operadores de toda España (productores, transformadores, comercializadores, incluidos importadores y exportadores) de productos procedentes de la producción ecológica, regulada por los R. (CE) 834/2007 y R. (CE) 889/2008, que contiene datos del nombre, dirección y NIF, actividad y productos, y autoridad u organismo de control de sus productos.	2012
AESAN	RGSEAA	Establecimientos autorizados según normas UE. 2-Listado de Centros de Recogida y Tenerías con autorización específica conforme al Reglamento 853/2004	Registro de establecimientos con autorización específica según normas UE. Centros de Recogida y Tenerías con Autorización Específica conforme al Anexo III. Sección XIV y XV. Capítulo I.5 del Reglamento 853/2004	2012

Tabla 3.A.15 Aplicaciones informáticas en el ámbito estatal

A.3.2. En el ámbito de las CCAA

A continuación se exponen brevemente las novedades informáticas y las variaciones consideradas de calado en las aplicaciones informáticas ya existentes.

CCAA	Código	Nombre completo	Descripción	Año implantación
Cataluña	PIR	Sistema de información de la Agencia de Protección de la Salud (SIAPS)	Base de datos que incluye la ejecución del programa de investigación de residuos en alimentos de origen animal	2012
Madrid	SAME	SAME	Sistema de información de muestras oficiales de productos alimenticios	2012
Cantabria	07-PORTAL	Portal ganadero de Cantabria		

Tabla 3.A.16 Aplicaciones informáticas por CCAA

A.4. NOVEDADES EN RECURSOS LABORATORIALES DEL CONTROL OFICIAL

La información acerca de los laboratorios que llevan a cabo los controles oficiales está disponible en el Plan Plurianual de Control Oficial de la Cadena Alimentaria de España (2011-2015).

A.4.1. En el ámbito Estatal

En el año 2012, no ha habido cambios en los laboratorios estatales que llevan a cabo los controles oficiales y que aparecen en el Plan Plurianual. No obstante, durante el año 2012 los laboratorios de control oficial han seguido avanzando en la acreditación y validación de técnicas analíticas, así como en la optimización de los recursos humanos y materiales. Asimismo se continúa avanzando en la configuración de la Red Española de Laboratorios de Seguridad Alimentaria que realizan control oficial (RELSA).

A.4.2. En el ámbito de las CCAA

En el año 2012, no ha habido cambios en los laboratorios de las Comunidades Autónomas que llevan a cabo los controles oficiales y son los que aparecen en el Plan Plurianual. No obstante, se han producido avances en la acreditación de los distintos laboratorios, cuyo alcance se puede consultar en la página web. www.enac.es

A.5. CAMBIOS EN LA DELEGACIÓN DE COMPETENCIAS.

No hay cambios con respecto a la delegación de competencias declarada en el informe anual 2011.

A.6. FORMACIÓN DEL PERSONAL DE CONTROL OFICIAL

Las Administraciones públicas españolas a través de sus Departamentos o Unidades planifican anual o plurianualmente las actividades de formación de sus empleados públicos. Esta programación tiene en cuenta las prioridades establecidas por los distintos servicios o unidades competentes, así como las del propio personal.

A.6.1. Formación Internacional

"Mejor formación para una alimentación más segura", (*Better Training for Safer Food, BTSF*) es una iniciativa de la Comisión Europea, basada en la oferta de cursos de formación sufragados íntegramente por la Comisión Europea, sobre normativa comunitaria en materia de alimentos y piensos, salud pública, sanidad animal y vegetal y bienestar animal y están destinados al personal encargado de realizar las tareas de control oficial dependiente de las Administraciones Públicas.

España ha participado en el año 2012 en un total de 22 cursos que se relacionan en la Tabla 3.A.17 junto con el número de asistentes de cada organismo.

	Nº MAGRAMA	Nº CCAA- AGRI	Nº AESAN	Nº SGSE	Nº CCAA- DGSP	Nº ASISTENTES ESPAÑA
1. Aditivos	0	0	3	0	8	11
2. Apoyo de controles de la UE en EEmm y países terceros*2	0	0	3	3	1	7
3. APPCC	0	5	1	1	5	12
4. Auditorías	1	6	3	2	1	13
5. Bienestar animal*1	1	8				9
6. Criterios microbiológicos y zoonosis	1	5			6	12
7. Cultivo ecológico e indicaciones geográficas *1	1	10				11
8. Medicamentos veterinarios y sus residuos	1	11	2		8	22
9. EET's	0	2			1	3
10. Enfermedades animales emergentes	3	7				10
11. Evaluación del riesgo	0	0	4			4
12. Higiene alimentaria y controles de la carne, leche, pescado y alimentos infantiles	4	0	6		17	27
13. Importación de piensos y alimentos de origen no animal	0	5		9*3	3	10
14. Materiales en contacto con alimentos			2		3	5
15. Legislación de piensos *1	0	4				4
16. Planes de contingencia y control de enfermedades*1	3	7				10
17. Productos fitosanitarios	0	10				10
18. Puestos de Inspección Fronterizo	0	8		3+3*3		14
19. Sanidad abejas y animales exóticos *1	2	7				9
20. Sanidad animales acuicultura *1	3	4				7
21. Seminario RASFF			1			1
22. Sistema informático veterinario integrado (traces)	4	0		1	-	5
TOTAL	24	99	25	22	53	216

Tabla 3.A.17 Número de participantes españoles en cursos de BTSF

(*1 Cursos específicos para el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente)

(*2 En este curso se incluyen dos asistentes pertenecientes a la Universidad de Santiago de Compostela)

(*3Asistentes de Servicios periféricos)

En ciertos cursos se ha conseguido la participación de más candidatos que los que inicialmente habían sido designados por la Comisión Europea.

En España de las 96 plazas destinadas a personal de Salud Pública, la mayor parte se ha destinado al personal funcionario dependiente de las CC AA, con un total de 53 participantes. A la AESAN se han adjudicado un total de 25 participantes y 22 a la Subdirección General de Sanidad Exterior e inspectores de Sanidad Exterior del Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas. Este año se han adjudicado 2 plazas a personal docente de la Universidad de Santiago de Compostela en la edición sobre Moluscos Bivalvos dentro del Curso sobre Apoyo a los Controles de la Unión en los Estados Miembros y Países Terceros.

Por lo que respecta al MAGRAMA y en el conjunto de todos los cursos que han tenido lugar en el año 2012, la representación de las CCAA ha supuesto el 61 % del total con 99 alumnos y las que más han participado han sido Cataluña, Asturias, Madrid, Navarra y Andalucía.

A.6.2. Formación Estatal

La Administración General del Estado (AGE) aprueba anualmente una programación de cursos de formación, tanto general como específica, que organiza cada Ministerio.

Cabe destacar en este apartado la organización de jornadas y ponencias para formación del personal de control oficial, jornadas que son generalmente muy específicas a fin de promover la formación de personal especializado y facilitar el intercambio de información entre profesionales.

Las distintas unidades responsables de la coordinación o realización de controles oficiales del **MAGRAMA** han comunicado que su personal responsable de cada programa ha realizado los siguientes cursos de formación, agrupados por los programas de control en los que trabajan:

Nombre curso	Nº asistentes	Nº horas
Aplicación europea RASFF	1	10
Apoyo de los Estados miembros en los controles que realiza la FVO	2	20

Tabla 3.A.18 Curso alimentación animal

Nombre curso	Nº asistentes	Nº horas
Actividad sancionadora de la Administración General del Estado	1	25
Bienestar animal en gallinas ponedoras y pollos de carne	1	22
Formación para apoyar los controles de la UE en la UE y Terceros países	1	15

Tabla 3.A.19 Curso bienestar animal

Nombre del curso	Nº Asistentes	Nº horas
Formación específica para auditores en materia de certificación de producto	2	50
Certificación de Etiquetado Facultativo de Carne de Cordero y Cabrito. Evolución, cambios y mejoras en los procesos de auditoría y certificación	2	8
Jornada presentación NEWGAN	1	4
Actualización en producción para ganaderos jóvenes	1	4
IV Congreso Origen España. Jornada Técnica	2	8
IV Congreso Nacional de Carne de Vacuno	2	14
Tendencias de moda en la alimentación	1	4
Curso técnico para Panel de Catadores	2	8
Ley de Protección de Datos	7	8
Nuevas versiones de BR e IFS para los Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria. Versión 6	1	4
Jornada de Cultivos Hortícolas de Verano	2	4
Técnicas de Auditorías en el contexto de la Certificación Alimentaria	6	14
Auditorías de los estándares IFS y BRC	2	11

Tabla 3.A.20 Curso calidad diferenciada y producción ecológica

Nombre curso	Nºasistentes	Nº horas
Control sanitario en frontera (oct. 2012)	21	25
Legislación, control e inspección veterinaria (nov. 2012)	17	25
Cursos impartidos a las aduanas en relación al control de animales de compañía (5 en total)	49	NO SE PUEDE DETERMINAR

Tabla 3.A.21 Cursos acuerdos sanitarios

Nombre curso	Nºasistentes	Nº horas
Regulación de mercados en el marco e la PAC (MAGRAMA)	1	20h
Ayudas en el marco de la PAC(MAGRAMA)	1	25h
El análisis económico aplicado a la sanidad animal (SGSHAT)	1	20h
Sanidad de la fauna silvestre (SGSHAT)	2	12h
BTSF residuos medicamentos veterinarios (Comisión Europea)	1	30h

Tabla 3.A.22 Curso calidad de leche

Nombre curso	Nºasistentes	Nº horas
Perfeccionamiento específico para la inspección del transporte por carretera	20	2
Asesores de explotaciones agrarias	30	2
El sector ovino y caprino en Extremadura	40	2

Tabla 3.A.23 Curso identificación y registro

Nombre curso	Nºasistentes	Nº horas
unión europea on-line (inap)	1	25
training course on food hygiene and controls on fishery products and live bivalve molluscs (european commission)	1	40

Tabla 3.A.24 Pesca extractiva y acuicultura

CURSOS DE FORMACION LABORATORIOS SANIDAD ANIMAL		
Nombre curso	Nºasistentes	Nº horas
Charla Gestión de calidad (ISO 17.025) y Gestión ambiental (ISO 14.001)	9	2
Implantación de la gestión de calidad en laboratorios de Sanidad Animal: ISO 17025	15	15
Taller sobre bioseguridad y sistemas de biodescontaminación	15	15
Curso Teórico-Práctico formación auditores/inspectores	15	20
Diseño y Optimización de una RT-PCR para el diagnóstico del Flavivirus bagaza (BAGV)	35	1
Estrategias para adecuar a sus necesidades el alcance acreditado de los laboratorios que intervienen en el control oficial de productos agroalimentario	3	12
Simposio Nacional de Microbiología de Alimentos	2	7
Jornadas profesionales de avicultura	1	16
Workshop Laboratory Diagnosis of African Swine Fever And Classical Swine Fever	1	20
Experimentación Animal: Bienestar, Legislación y Comités de Ética	1	56
Jornadas de referencia sobre análisis de alimentos. "adaptación e implantación de ensayos para el control de OMG en semillas y sus derivados en el laboratorio de Genética Molecular	1	10
Seminario "Toma de Muestras de Aves Silvestres"	37	1
Técnicas de diagnóstico de Barroosis	24	5
Curso " programa de vigilancia piloto sobre la pérdida de las colonias de abejas"	20	2
Curso " Sanidad en Fauna Salvaje"	1	12
Curso de "diagnostico y calculo de tasas de infestación de Varroa, Aethina tumida y Tropilaelaps spp.	9	5
Charla "Bioseguridad en el área ABS3 procedimientos en marcha en animalario"	4	2
1er congreso Nacional de Bioseguridad y Biocontención	3	12
Reunión Anual de los Laboratorios Nacionales de Referencia de Antibiorresistencias (Organizado por el Laboratorio de Referencia de la UE de Antibiorresistencias. Copenhague (Dinamarca) Abril 2012	1	16
Reunión Anual de los Laboratorios Nacionales de Referencia de Residuos (Organizado por el Laboratorio de Referencia de la UE de Residuos. Berlín. Abril 2012	1	16
Implantación de la norma UNE EN ISO/IEC 17.025 en el Laboratorio, requisitos de gestión y técnicos	1	30
Curso teórico-práctico organizado por el Laboratorio Europeo de Referencia de Brucelosis sobre Bacteriología de Brucelosis	1	16
Implantación de gestión de calidad en Laboratorios de Sanidad Animal por la la Norma UNE EN ISO/IEC 17.025	2	15
Curso sobre Bioseguridad y sistemas de Biodescontaminación	2	15
Jornadas de Referencia sobre Análisis de Alimentos. Organizadas por el Centro Nacional de Alimentación. Majadahonda, 11 de junio de 2012. "Aspectos prácticos de la validación de métodos de determinación de residuos de AINES por LC-MS/MS".	1	18
Curso de Formación impartido por expertos del Laboratorio de Referencia de la U.E. de Residuos de Medicamentos Veterinarios (BVL Berlin)	6	20

Tabla 3.A.25 Laboratorios red de sanidad animal

Nombre curso	asistentes	Nº horas
Implantación de la Norma UNE EN ISO/IEC 17025 en el laboratorio. Requisitos de gestión y técnicos.	23	28
Métodos de ensayo: validación, incertidumbre y calibración.	37	28
Formación de jefes de panel de catadores de aceite virgen de oliva.	33	28
Jornada de determinación de alérgenos en vinos por técnicas ELISA.	14	5
Evaluación de intercomparaciones: NT-03 y GC ENAC-14	24	12
Análisis de metil-mercurio en alimentos.	27	8

Tabla 3.A.26 Laboratorios agroalimentarios

En la **AESAN**, se han organizado en 2012 un total de 13 jornadas y ponencias destinadas al público general, y a las que asistió el personal de control oficial, representantes del sector y de los consumidores. En la siguiente tabla se pueden observar los títulos de estas jornadas así como el número de asistentes: representantes y se exponen en la tabla 3.A.27 las realizadas a lo largo de 2012:

JORNADAS Y PONENCIAS FORMACIÓN PERSONAL	Nº ASISTENTES	Nº HORAS
I Curso de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (Curso de Verano de El Escorial)	55	30
Jornada de Bienestar Animal en el Sacrificio	300	5
Jornada sobre Alergias Alimentarias	350	5.30
Jornada Reglamento de Información Alimentaria facilitada al consumidor	350	5
Jornada sobre el Reglamento (UE) Nº 432/2012. Lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños.	350	5
Jornadas de Referencia 2012. Centro Nacional de alimentación. Análisis de Alimentos	195	35
Jornada de Subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH)	300	8
XXII Jornadas nacionales de la Carne y la Seguridad Alimentaria	200	2
Curso de Inspección del Transporte por Carretera	100	6
Curso de Subproductos de origen animal no destinados a consumo humano	80	16
Curso de actualización del control oficial en mataderos	40	4
Curso de formación continuada para ayudantes de inspección de los Puestos de Inspección Fronterizos	30	2
Curso de bienestar animal dirigido al control oficial	40	2
TOTAL	2.390	120

Tabla 3.A.27 Jornadas y Ponencias realizadas en 2012

Las actividades de formación continua llevada a cabo en el año 2012, destinadas al personal destinado en AESAN y en el CNA se detallan en la siguiente tabla 3.A.28:

NOMBRE DEL CURSO DE FORMACIÓN CONTINUA	Nº ASISTENTES	Nº HORAS
Curso de Inglés Técnico en el ámbito de la seguridad alimentaria	42	125
Explotación de recursos y datos de aplicación CNALab	12	5
Toxicología experimental en seguridad alimentaria	19	20
Detección de Triquinas R.D. 2075/2005	1	5.30
Análisis de Sulfonamidas en Huevo por LC-MS (21-ZO-12)	5	6
Método Equivalente para Detección de Triquina en Carne: Técnica de Detección de Larvas mediante Técnica de aglutinación del látex, Reglamento de Ejecución (UE) 1109/2011	14	5.30
Técnicas Microbiológicas de cribado y post-cribado de residuos de antibióticos en alimentos	6	15
Estrategias para adecuar a sus necesidades el alcance acreditado de los laboratorios que intervienen en el Control Oficial en productos Agroalimentarios	36	10
Métodos de Screening para la Detección de Arroz Modificado Genéticamente no autorizado en la UE en productos elaborados a base de arroz	13	10
Evaluación de calidad de los ensayos cualitativos. Planes de calibración, verificación y mantenimiento. Software MassLynx	1	14
Técnicas Microbiológicas de cribado y post-cribado de residuos de antibióticos en alimento	5	15
Determinación de Plaguicidas, Órganoclorados y Organofosforados	2	80
Técnicas Físicas para la detección de Alimentos Irradiados	1	5.30
Validaciones de antibióticos por cromatografía de líquidos (LC-MS/MS)	1	6
Determinación de 3-cloro-1, 2-propanodiol (3-MCPD) en productos alimenticios por GC/MS	2	7
TOTAL	160	313

Tabla 3.A.28 Cursos de Formación Continua en la AESAN

Los cursos de formación organizados por la Subdirección General de Sanidad Exterior en 2012 son los siguientes:

Nombre del Curso	Número de Horas	Número de Asistentes
Curso de formación continuada para veterinarios de sanidad exterior	24	30
Curso de formación continuada para Técnicos de Inspección de sanidad exterior	16	25

Tabla 3.A.29 Cursos de formación Subdirección General de Sanidad Exterior

A.6.3. Formación por CCAA

Las Administraciones Públicas Autonómicas y Locales establecen sus propios programas de formación descritos en el Plan Plurianual, diseñando los cursos a realizar, su duración y contenido, el número de asistentes, etc., con el fin de que el personal que realiza los controles oficiales tenga la formación, habilidades y competencia necesarias para llevarlos a cabo de manera efectiva.

Las diferentes Comunidades Autónomas han llevado a cabo, a lo largo del año 2012, cursos de formación en materia de control oficial de la cadena alimentaria que aparecen descritos de forma detallada en los documentos insertados al final de este apartado.

A modo de resumen, estos son los resultados en materia de formación de las CCAA en el año 2012:

- **Formación autonómica en el ámbito de la Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad**

En documento insertado se detalla la información de las CCAA, en materia de Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad



Doc. Insertado 3. Formación autonómica en el ámbito de la Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad

- **Formación autonómica en el ámbito de la salud pública**

En las Consejerías de Sanidad o equivalentes de las CCAA (CCAA-DGSP) se han realizado 174 cursos.

En la tabla 3.A.30 se muestra el número de cursos impartidos por las diferentes DGSP-CCAA desglosados por programas de control oficial en los que se ha abordado algún aspecto de cada programa. Como puede apreciarse, el número de cursos desglosado por programas es muy superior al número de cursos impartidos en cada comunidad autónoma. Esto es debido a que gran cantidad de cursos abarcan varios aspectos de los programas de salud pública. Así por ejemplo, se ha impartido el "Curso de Medidas de Policía Sanitaria" de Canarias, en el que se abordan todos los programas de salud pública, o el "Curso sobre Control Oficial en Matadero" de Castilla y León que abordan los programas 1, 2, 3, 9 y 13.

Otros cursos tienen carácter más específico como el "Curso de Prerrequisitos y APPCC (inicial)" de Cataluña aplicable al programa 2 o "Curso de materiales plásticos en contacto con alimentos" de la C. Valenciana en relación con el programa 8.

	PROGRAMAS DE SALUD PÚBLICA													
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	OTROS
ANDALUCÍA	7	6	10	2	6	3	3	3	4		2		2	
C. VALENCIANA	5	9						1						1
CANARIAS	5	5	5	3	3	3	3	2	3	2	2	2	1	1
CANTABRIA	1	1												3
CASTILLA Y LEÓN	1	2	2						1				1	
CASTILLA-LA MANCHA	6	6	4		3	1	2		1		3	1	2	
CATALUÑA	2	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1		2	
EXTREMADURA	2	1	1											1
GALICIA	4	4												9
I. BALEARES	7	8	5	1	1		1				1		1	1
LA RIOJA	3	2											2	
MADRID	4	8	7	1	5	1		1	3		1	1		3
MURCIA	15		5		1			1					3	
NAVARRA	6	1	2		10		2				1	1		6
PAÍS VASCO	28	21	10	4	5	3	6	4	4	2	8	2	5	30
TOTAL	96	75	52	12	35	12	19	13	17	5	19	7	19	55

Tabla 3.A.30 Cursos de formación de las CCAA-DGSP por materias

Como se puede observar en el gráfico 3.A.1, se ha impartido un gran número de cursos, en los cuales se ha tratado la inspección de los establecimientos alimentarios con carácter general, así como la formación en auditorías de los sistemas de autocontrol y riesgos biológicos.

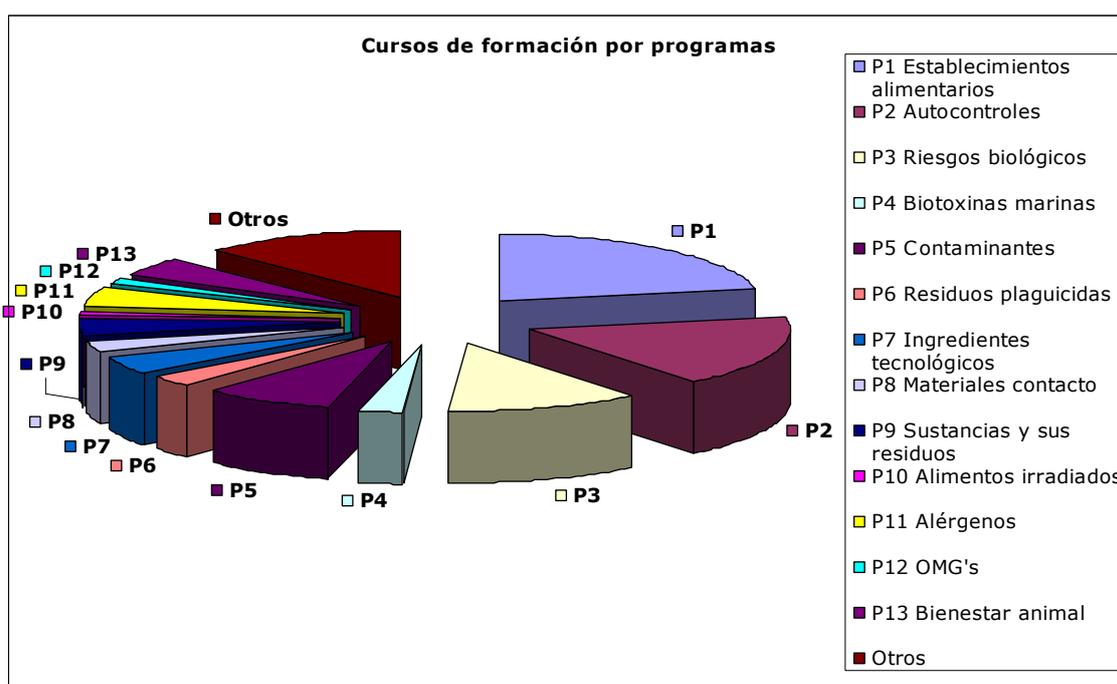


Gráfico 3.A.1. Cursos formación según programa

Respecto a los cursos de auditorías de autocontrol, destaca la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, que ha impartido 3 cursos en esta materia.

Dentro de los 174 cursos, se han desarrollado 15 cursos o jornadas sobre mataderos, incluyendo aquellos en los que se han tratado temas específicos, como la triquina o el bienestar animal como por ejemplo:

- "Control oficial en matadero" de Castilla y León
- "Jornada de inspección veterinaria en mataderos de la especie ovina/caprina" de la Comunidad Valenciana
- "Bienestar animal en matadero: rumiantes y équidos" en Cataluña

Se han desarrollado además 10 cursos de los 174, en los cuales la materia principal ha estado relacionada con el manejo informático de aplicaciones. Estos cursos van dirigidos a personal relacionado con el control oficial cuya finalidad es la mejora en el manejo de programas informáticos y bases de datos necesarios para la gestión del control oficial.

Hay que destacar el aumento de cursos de desarrollo personal como el curso de "Trabajo en equipo y habilidades comunicativas" del País Vasco o "Habilidades de comunicación en las actividades de inspección del control oficial de alimentos" de la C. de Madrid.

De los 174 cursos, 58 de ellos tienen una duración entre 10 y 20 horas, y 28 cursos superan las 20 horas. Como se puede observar en la tabla 3.A.31, el promedio de horas de duración es de 13 horas por curso.

El número medio de asistentes promedio es de 43 personas.

CCAA DE SALUD PÚBLICA	Nº cursos	Nº horas total	Promedio horas por curso	Nº asistentes	Promedio asistentes por curso
ANDALUCÍA	13	325	25	212	16
C. VALENCIANA	10	209	21	1037	104
CANARIAS	8	95	12	373	47
CANTABRIA	4	80	20	54	14
CASTILLA Y LEÓN	2	21	11	523	262
CASTILLA - LA MANCHA	10	141	14	120	12
CATALUÑA	6	38	6	252	42
EXTREMADURA	5	107	21	195	39
GALICIA	9	101	11	238	26
I. BALEARES	10	87	9	121	12
LA RIOJA	3	43	14	91	30
MADRID	21	238,5	11	287	14
MURCIA	26	93	4	366	14
NAVARRA	19	141	7	78	4
PAÍS VASCO	28	274	10	356	13
TOTAL	174	1193,5		4303	
Promedio			13		43

Tabla 3.A.31 Datos relativos a los cursos de formación impartidos por las CCAA-DGSP

A continuación se adjunta documentación relativa a los cursos de formación que se han impartido en las CCAA:



Doc. Insertado 4. Formación de CCAA-SP

A.7. NUEVOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL OFICIAL

Para el ejercicio de las tareas correspondientes a los programas de control oficial las autoridades competentes han desarrollado procedimientos documentados en los que se describen de manera pormenorizada los pasos y/o acciones a desempeñar por los agentes encargados del control oficial.

Las autoridades competentes verifican la aplicación real de dichos procedimientos documentados por parte de los agentes y personal encargados del control oficial en las Unidades a su cargo.

A continuación se muestra una relación de los procedimientos documentados elaborados o revisados en el año 2012, lo que significa que se incluyen aquellos elaborados años anteriores si han sufrido alguna modificación o ha aparecido una nueva versión a lo largo del 2012.

Se entiende por tanto, que los servicios de control trabajan también con procedimientos de trabajo elaborados en años anteriores que se encuentran en vigor, y que no se muestran a continuación pues no han sido objeto de ninguna modificación en el año 2012 y que pueden ser consultados en el Plan Plurianual.

Como procedimientos documentados se incluyen instrucciones, directrices, programas y planes de acción entre otros.

A.7.1. En el ámbito Estatal

En relación con el **MAGRAMA** cada programa de control oficial elabora procedimientos nacionales acordados con las Comunidades Autónomas. En el documento adjunto inserto en el nº 6 se detallan los nuevos o actualizados en 2012 por programa de control, así como el de los de las CCAA.

En el **MSSSI** se han elaborado 61 instrucciones, 3 Protocolos y se han modificado otros 5 protocolos, relativos al control sanitario de los alimentos procedentes de terceros países.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición dispone de 42 procedimientos, circulares o instrucciones. Como novedad en 2012 se han desarrollado tres nuevos procedimientos y se han modificado otros dos.

En el documento adjunto inserto en el Nº 5 se detallan todos los procedimientos elaborados o revisados a lo largo del año 2012 **para AESAN y MSSSI**.

A.7.2. En el ámbito de las CCAA

Más de 100 documentos han sido aprobados o modificados en el año 2012 por parte de las CCAA. Cada CCAA tiene su propio sistema de elaboración y aprobación de documentos; asimismo cada CCAA denomina cada documento de diferente forma.

Dependiendo del grado de implantación o desarrollo de su estructura documental, cada CCAA ha desarrollado documentos en un sentido u otro. Aquellas CCAA que tienen sus Planes y Programas consolidados han desarrollado más documentos del tipo de instrucciones técnicas y circulares, documentos generalmente muy específicos para materias muy concretas.

En todas las CCAA los programas y planes se constituyen como documento base, de los cuales generalmente emana el resto de la documentación. El siguiente nivel de documentación sería el desarrollo de procedimientos.

En los documentos adjuntos se detallan todos los procedimientos elaborados o revisados a lo largo del año 2012 en las CCAA, y que junto a los existentes en vigor y que aparecen en el Anexo del Plan Plurianual, constituyen la base documental de los servicios de control oficial.

En estos documentos se puede comprobar cómo las CCAA están llevando a cabo un importante esfuerzo en la tarea de documentar y unificar sus actuaciones de inspección hasta un nivel de detalle importante, como se puede evidenciar con la gran cantidad de instrucciones técnicas o pautas de inspección y en las fichas de trabajo.



Listado_PNT-2012_S
anidad.doc

Doc. Insertado 5. Procedimientos Normalizados de trabajo elaborados en 2012 por AESAN, SGSE y CCAA-SP



PROCEDIMIENTOS
DOCUMENTADOS 201

Doc. Insertado 6. Procedimientos elaborados o actualizados en 2012 por MAGRAMA Y CCAA-AGRI

A.8. NOVEDADES LEGISLATIVAS

A.8.1 En el ámbito estatal

Los listados actualizados de las normas relativas a la cadena alimentaria, así como cualesquiera otras disposiciones relacionadas con la seguridad alimentaria a nivel nacional están disponibles en la página Web de la AESAN para su consulta:

<http://www.aesan.msps.es/AESAN/web/legislacion/legislacion.shtml>

Las novedades de legislación desarrolladas a lo largo del 2012 Pueden consultarse en el siguiente vínculo:

http://www.aesan.msps.es/AESAN/web/novedades_legislativas/listado_novedades_legislativas_2012.shtml

Como principales novedades cabe destacar:

Orden PRE/466/2012 de 5 de marzo 2012, por la que se deroga la Orden de 25 de julio de 2001, por la que se establecen límites de determinados hidrocarburos aromáticos policíclicos en el aceite de orujo de oliva

Real Decreto 1080/2012, de 13 de julio por el que se modifica el Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos, que ha sido publicado en el Boletín Oficial del Estado del pasado día 28 de julio.

Orden PRE/1920/2012, de 12 de septiembre por la que se deroga la Orden PRE/1377/2005, de 16 de mayo, por la que se establecen medidas de vigilancia y control de determinadas salmonelosis en explotaciones de gallinas ponedoras, a efectos del establecimiento de un Programa Nacional.

Real Decreto 1528/2012, de 8 de noviembre por el que se establecen las normas aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano.

Real Decreto 601/2012, de 30 de marzo, por el que se dispone las operaciones e importes de las tasas en relación con los controles oficiales de productos de origen animal importados de países no comunitarios.

Real Decreto 1528/2012, de 8 de noviembre, por el que se establecen las normas aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano.

A.8.2 En el ámbito de las CCAA

CCAA	Nº referencia	Organismo	Asunto	Programas afectados
Andalucía			ANDALUCIA http://www.cap.junta-andalucia.es/agriculturaypesca/portal/servicios/legislacion-y-normativas/index.html	
Asturias	Resolución de 28 de Junio de 2012	Consejería de Sanidad	por la que se dictan normas sobre el reconocimiento triquinoscópico del ganado porcino y de las piezas de caza mayor destinadas al consumo familiar en el territorio del Principado de Asturias	III.P1-CGEA
C. Valenciana	Decreto 20/2012	Consell de la Generalitat	por el que se crea el Registro Sanitario de Establecimientos Alimentarios Menores	P0-PG
Cantabria	Orden SAN/11/2012	Consejería de Sanidad y Servicios Sociales	por la que se establece el procedimiento para el registro de las empresas y establecimientos alimentarios en Cantabria	III.P1-CGEA
Islas Baleares	Decreto 99/2012		Por el que se crea el registro de empresas, establecimientos y productos del sector alimentario de las Islas Baleares	III.P1-CGEA
La Rioja	Decreto 70/2012 de 14 de diciembre	Consejería de Salud y Servicios Sociales	por el que se regula la inscripción registral de los establecimientos y empresas alimentarias y de los alimentos en el ámbito de la Comunidad Autónoma de La Rioja	P0-PG
Madrid	ORDEN 901/2012, de 17 de octubre	Consejería de Sanidad	por la que se dictan normas para la aplicación de la tasa por tramitación, estudio o evaluación de notificaciones de puesta en el mercado nacional de complementos alimenticios	III.P1-CGEA

Tabla 3.A.32. Legislación Autonómica nueva en 2012

PARTE B: Programas de Control Oficial

Sección I. PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL EN COMERCIO EXTERIOR



Programas de 3B
Seccion I.doc

Doc. Insertado 7. Informe anual de los programas de la Sección I, de control oficial en comercio exterior

Sección II. PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL DE LA AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y LA CALIDAD ALIMENTARIA



Programas de 3B
Sección II.doc

Doc. Insertado 8. Informe anual de los programas de la Sección II, de control oficial de la agricultura, ganadería, pesca y calidad alimentaria

Sección III. PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS



Programas de 3B
Sección III.doc

Doc. Insertado 9. Informe anual de los programas de la Sección III, de control oficial en establecimientos alimentarios

Parte C: AUDITORÍAS SOBRE EL CONTROL OFICIAL

En el ámbito del MAGRAMA y las Consejerías de Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad (CCAA)

VALORACION NACIONAL.

Durante el año 2012, 12 de las 17 CCAA han realizado auditorias de los programas incluidos en el PNCOCA, así como sus principales resultados, medidas adoptadas y valoración general de la tendencia observada en el periodo.

Las que no han realizado auditorias han alegado, en su gran mayoría, problemas presupuestarios y de recursos humanos.

Observando una comparativa del número de programas auditados en 2011 y 2012 por las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas, se puede ver como hay 3 comunidades autónomas que no han realizado ninguna auditoria en ninguno de estos dos años del ciclo 2011/2015. También se detecta como alguna de ellas tan solo se han realizado 1 en los dos primeros años del periodo.

CCAA	Nº programas de control auditados en 2012*	Nº programas de control auditados en 2011*
Andalucía	4	2
Aragón	1	2
Asturias	0	1
Baleares	1	3
Canarias	0	0
Cantabria	0	0
Castilla-La mancha	2	1
Castilla y León	0	4
Cataluña	3	5
Extremadura	3	2
Galicia	3	3
Madrid	1	0
Murcia	2	2
Navarra	2	1
País vasco	3	2
Rioja	1	0
Valencia	0	0

Tabla 3.C.1 Programas de control auditados 2011-2012

*siempre se tienen en cuenta las auditorias finalizadas en el año del informe anual, en la que al menos se ha elaborado el plan de acción derivado de las correspondientes recomendaciones, no conformidades u observaciones.

En la tabla se observa que en **2011 fueron 11 las** CCAA que se auditaron en algún programa mientras que en **2012 han sido 12**, aunque hay mas autoridades en las que solo se ha auditado 1 programa de control, número insuficiente teniendo en cuenta que en los 5 años del periodo, han de auditar 12 programas de control oficial (sanidad vegetal no se audita).

En relación al número de programas auditados, en el año 2011 fueron 12 los programas auditados por distintas Comunidades Autónomas, esto es, todos los programas fueron auditados al menos en 1 CA, mientras que en 2012 han sido tan solo 9 los distintos programas de control auditados, faltando por ser auditados por alguna autoridad competente los programas siguientes:

- PCO de identificación y registro animal
- PCO de las condiciones higiénico sanitarias de la producción de leche cruda de vaca, oveja y cabra
- PCO de SANDACH en establecimientos y transporte.

En relación a las auditorias que realiza el MAGRAMA, tan solo tiene competencias de control oficial en dos programas:

- Programa de control oficial de la calidad diferenciada vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizas antes de su comercialización.
- Programa de control oficial de las importaciones de animales, de productos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) y de productos destinados a la alimentación animal.

Este año 2012 se ha realizado la auditoria de este último programa de control (ver informe), esperándose para 2014 la del programa de calidad diferenciada.

Por ultimo, hay que tener en cuenta que además de las auditorias finalizadas en el año objeto del informe, muchas autoridades competentes tienen auditorias en curso sin finalizar o sin realizar aun planes de acción y numerosos seguimientos sobre auditorias ya realizadas.

A continuación se adjuntan los informes de auditoría remitidos por las autoridades competentes que realizan controles oficiales dentro del ámbito del Reglamento (CE) nº 882/2004.

Todos los informes han sido remitidos al MAGRAMA firmados por la autoridad competente de control, aunque en este documento aparezcan sin la firma para preservar la confidencialidad de los cargos que han firmado.

No se han realizado auditorias durante el 2012 en:

- **Canarias.** No justifica
- **Castilla y León.** No justifica
- **Cantabria.** Justifica mediante escrito oficial la falta de auditorías por la problemática derivada de la carencia de personal cualificado y con la estabilidad laboral apropiada.

- **Asturias.** Justifica la no realización de auditorías mediante escrito oficial por la contención presupuestaria en materia de personal. Se prevé que durante 2013 se retome el proceso de auditorías sobre los programas de control.
- **Valencia** .Justifica la falta de auditorías mediante escrito oficial por la falta de fondos presupuestarios para la contratación de recursos personales para realización de auditorías.

1. Auditorias MAGRAMA



Auditoria MAGRAMA
puestos inspeccion fr

Doc. Insertado 10. Auditoria MAGRAMA puestos de inspección fronteriza.

2. Auditorias sobre las autoridades competentes de las Comunidades autónomas

De las 17 CCAA, tan solo 12 han realizado auditorias durante 2012. Asturias, Cantabria y Valencia justifican mediante escrito que se adjunta los motivos por los que no han podido realizarlas.

Castilla la Mancha y País Vasco remiten dos informes distintos por corresponder las auditorias a Direcciones Generales distintas y ser firmados por sus Directores Generales responsables.



Docs. Insertados 11-27. Auditorías CAG- CCAA

3. Principales resultados y medidas tomadas en las auditorías realizadas por programas de control

II.1. Programa de control oficial de higiene de la producción primaria en pesca extractiva.

Este programa de control oficial ha sido auditado por el País Vasco y Cataluña.

Ninguna de las dos Comunidades Autónomas ofrece información sobre resultados de las auditorías o medidas tomadas como consecuencia de las mismas.

II.2. Programa de control oficial de higiene de la producción primaria en acuicultura

Este programa de control oficial ha sido auditado por el País Vasco y Cataluña.

Ninguna de las dos Comunidades Autónomas ofrece información sobre resultados de las auditorías o medidas tomadas como consecuencia de las mismas.

II.3. Programa nacional de control oficial de higiene y sanidad de la producción primaria ganadera.

Este programa de control oficial ha sido auditado por Andalucía, Aragón, Castilla la Mancha (junto con el programa II.7), Galicia y Navarra.

Este programa de control junto con el calidad diferenciada ha sido auditadas por 5 CCAA. Son los dos programas mas auditados en 2012.

En el caso de Castilla la Mancha se audita junto con el programa de uso racional de medicamentos, demostrando que se realiza según la normativa en vigor y con un procedimiento de control que responde al programa oficial. La muestra seleccionada se elige con criterios de riesgo aunque no selecciona todas las especies productivas. Otras debilidades encontradas son la falta de protocolo de inspección de campo, no realización de todas las inspecciones seleccionadas, dificultad en el seguimiento de las deficiencias, falta de supervisión de los controles.

En las otras 4 CCAA se han obtenido, en resumen, alguno de estos resultados:

- La formación de los inspectores es mejorable en la mayoría de los casos.
- No están especificadas las medidas ante incumplimientos y no se establecen concretamente los plazos para subsanaciones. En algún caso se ha encontrado una inspección con resultado desfavorable a subsanar que no ha tenido seguimiento.
- Como punto fuerte en una AC se hacen seguimientos en explotación con motivo de incidencias en la ICA. También se toman datos de otros programas de control como alimentación animal o medicamentos.
- Falta de actualización de procedimientos documentados. En algún caso están incompletos.

- Deficiencias en la coordinación por falta de implantación de mecanismos de coordinación, falta de colaboración entre unidades ejecutoras, no desarrollo de instrucciones.
- Deficiencias en el sistema de supervisión de los controles que hacen necesario mejorar el procedimiento de supervisión y su registro cuando se realicen.

II.4. Programa de control oficial de identificación y registro de animales

- No auditado en 2012

II.5. Programa de control oficial en alimentación animal.

Este programa de control oficial ha sido auditado por Extremadura y La Rioja y Cataluña (solo parte técnica)

En general se comprueba el cumplimiento del programa de control en relación al reglamento 882/2004 y al PNCOCA. Algunos aspectos mejorables son la actualización de procedimientos, mejoras en la confidencialidad de expedientes de control y mejoras en los procedimientos de supervisión de los controles por superiores jerárquicos.

II.6. Programa de control oficial de bienestar animal en explotaciones ganaderas y durante el transporte de animales.

Este programa de control oficial ha sido auditado por Extremadura y Madrid.

El resumen de los resultados obtenidos en estas dos autoridades competentes es que en general se considera apropiado el cumplimiento de la normativa. Existen puntos mejorables en la propuesta de manual, sistema de inspección y criterios de riesgo para selección de la muestra, gestión de los expedientes con incidencias, en lo relativo a los registros de transportistas, en los indicadores que valoran la eficacia de los controles y en el sistema de supervisión del control oficial.

Por otro lado en una de las Comunidades Autónomas el control está delegado y se han encontrado algunas deficiencias en la supervisión de sus órganos de control.

II.7. Programa nacional de control oficial del uso racional de los medicamentos veterinarios y de control de sus residuos en la producción primaria ganadera.

Este programa de control oficial ha sido auditado por Murcia, Navarra. Cataluña solo audita la parte de control de residuos de medicamentos veterinarios como seguimiento de otra anterior. De la realizada en 2012 solo indica que las medidas aun están en plazo de implantación.

En las otras dos CCAA los principales resultados se resumen en necesidad de formación del personal, mejoras en los procedimientos de control y verificación así como en la coordinación. Existen deficiencias en relación a la población a inspeccionar y el establecimiento de medidas ante incumplimientos. No se considera que el control realizado sobre los veterinarios clínicos sea eficaz. Se considera

necesario que la comunicación entre los departamentos de sanidad y agricultura sea mas efectiva y continuada.

II.8. Programa Nacional de control oficial de las condiciones higiénico-sanitarias de la producción y de la trazabilidad de leche cruda

- No auditado en 2012

II.9. Programa de control oficial de subproductos de origen animal no destinado a consumo humano en establecimientos y medios de transporte SANDACH.

- No auditado en 2012

II.10. Programa de control oficial de sanidad vegetal.

- Este programa no está obligado a ser sometido a auditoria según el reglamento de controles oficiales (R 882/2004)

II.11. Sistema de control oficial de la calidad comercial alimentaria .

Este programa de control oficial ha sido auditado por Andalucía y Baleares.

En general se observan puntos débiles en este control relacionados con falta de actualización de procedimientos documentados, falta de acreditación de la formación del personal que realiza los controles, fallos en el sistema de supervisión aun no correctamente implantado y en una autoridad competente ha habido problemas de competencias por cambios organizativos de la administración correspondiente.

II.12. Programa de control oficial de la calidad diferenciada vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizadas, antes de la comercialización.

Este programa de control oficial ha sido auditado por Andalucía, Castilla la Mancha, Galicia, Extremadura y Murcia.

Este programa de control junto con el de higiene y sanidad ganadera ha sido auditadas por 5 CCAA. Son los dos programas mas auditados en 2012.

En general el programa se ejecuta de forma adecuada en las Autoridades Competente pero se han detectado algunas debilidades en alguna de las auditorias realizadas. Se detallan algunas de ellas:

- Debe garantizarse la formación del personal de control
- Avanzar en la acreditación de los Consejos Reguladores, supervisión y coordinación entre éstos y la autoridad competente
- Los controles son satisfactorios aunque el numero de inspecciones se considera escaso.

- Existen debilidades en la transmisión de la información, coordinación y cooperación entre las partes involucradas.
- Es precisa una mayor exigencia en las actividades de supervisión de los Consejos Reguladores y Entidades de Certificación.
- La autoridad competente debe realizar auditorias en tiempo y forma implementando un procedimiento sancionador.
- Actualizar manuales de procedimientos.

II.13. Programa de control oficial de la producción ecológica.

Este programa de control oficial ha sido auditado por Andalucía, Galicia y País Vasco.

El sistema de control auditado parece ser eficaz para garantizar el cumplimiento de los requisitos normativos correspondientes, aunque se han encontrado algunos aspectos de mejora en el control de productos de venta por internet, procedimientos, disposiciones en materia de muestreo, análisis y gestión de incumplimientos...

Tampoco se evidencia la implantación de un claro sistema de supervisión de los controles por parte de la autoridad competente sobre las actuaciones de control llevadas a cabo por órganos de control de las DOP e IGP, así como sobre los organismos independientes de control sobre los que se delega el control de las ETG, así como los que certifican la producción ecológica.

4. Auditorías realizadas sobre organismos con tareas delegadas.

Durante el año 2012, tres Comunidades Autónomas han realizado auditorias o inspecciones sobre organismos con tareas de control delegadas.

- **Aragón.** Se han llevado a cabo auditorias sobre organismos delegados en el programa de control de calidad diferenciada, concretamente sobre algunos consejos reguladores y entidades de certificación. Se han encontrado algunas desviaciones que se encuentran en proceso de subsanación y que serán sometidas a seguimientos.
- **Castilla la Mancha.** Comunica un sistema de control y supervisión sobre las Entidades de certificación a las que la autoridad competente ha delegado tareas. Este sistema se efectúa según procedimiento establecido. Se ha verificado la correcta actuación y seguimiento de las desviaciones detectadas en las supervisiones.
- **Cataluña.** Durante el año 2012 se han supervisado las actuaciones de verificación de los pliegos de dos IGP y dos ETG. Esto ha llevado a la auditoria de 2 organismos de certificación. Los resultados han sido satisfactorios y las actuaciones de los organismos de control son correctas.
- **Galicia.** Indica en su informe las inspecciones realizadas sobre los organismos delegados en el programa de calidad diferenciada.

5. Medidas tomadas por la unidad auditada

Aunque la información que se aporta en los informes no es muy detallada, salvando alguna excepción en el que el grado de transparencia es mayor, se constata que la mayoría de las no conformidades o debilidades encontradas han sido respondidas en plazo por la autoridad auditada, presentando un plan de acción con medidas a implementar para resolver dichas debilidades.

También se ha constatado que a estas alturas del informe algunas auditorías no tienen su plan de medidas elaborado, estando a la espera del mismo para su valoración.

6. Examen independiente.

Ninguna autoridad competente ha encargado ningún examen independiente sobre sus auditorías realizadas hasta este momento del ciclo 2011/2015.

En el ámbito de las DGSP-CCAA y Sanidad Exterior

El documento "*Auditorías del Control oficial*" consensuado entre la AESAN, la SGSE y las Consejerías de Sanidad de las Comunidades Autónomas y que se incluye en el *Plan Nacional 2011-2015* describe los aspectos comunes y características particulares de los sistemas de auditoría de las CCAA.

La información acerca de las auditorías del control oficial se ajusta al citado documento y se refiere a:

1. Planificación de las auditorías:
 - Tipo de auditoría, de sistema, de programa o mixta
 - Programas de control auditados y alcance de la auditoría
2. Desarrollo
 - Puntos fuertes detectados
 - Puntos débiles detectados
3. Realización de examen independiente
4. Difusión
 - Ejemplos de buenas prácticas

Auditorías del control oficial en el ámbito de DGSP-CCAA

La auditoría es una herramienta para verificar la eficacia del control oficial junto con la supervisión del control oficial, por tanto la información contenida en este apartado se debe analizar en conjunto con la información sobre la supervisión, incluida en el punto 4 de la Sección III (parte B).

10 Comunidades Autónomas han llevado a cabo auditorías del control oficial en el año 2012.

1. Planificación de las auditorías. Atendiendo al tipo de auditoría:

- 6 CCAA han llevado a cabo auditorías de sistema (auditan aspectos de la Parte A del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria)
- 2 CCAA han llevado a cabo auditorías de programa (programas descritos en la parte B del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria)
- 3 CCAA han llevado a cabo auditorías mixtas (en su ámbito abarcan una combinación de aspectos incluidos en la Parte A y en la parte B del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria)

Con respecto a los programas de control auditados con más frecuencia por las CCAA han sido el Programa 1 de control general de establecimientos y el Programa 2 de control de los autocontroles

2. Desarrollo

Los aspectos que por las CCAA han sido más frecuentemente valorados como puntos fuertes en las auditorías de control oficial realizadas son:

- la existencia de procedimientos documentados de control y de verificación que permiten homogeneizar sistemáticas, registros y criterios;
- la adecuada formación del personal que lleva a cabo los controles oficiales;
- el sistema de supervisión de los controles oficiales,
- el sistema, que asegura que se adoptan medidas correctoras cuando los controles oficiales ponen de manifiesto incumplimientos.

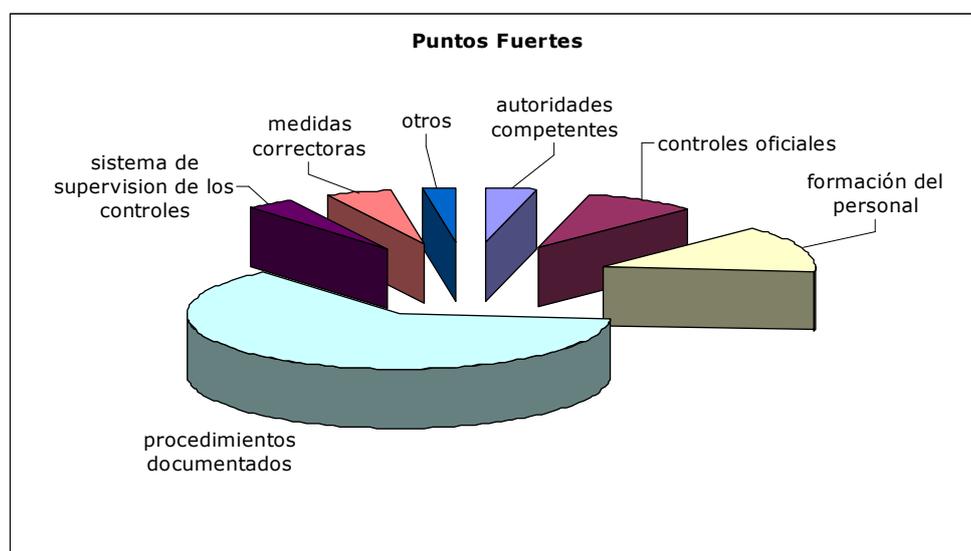


Gráfico 3.A.2. Puntos fuertes auditorías SP

Como puntos débiles las CCAA han detectado de forma más frecuente, incluyéndolos en "otros", los siguientes aspectos:

- no realización de un seguimiento exhaustivo de los plazos.
- desviaciones en los controles de la ICA
- desviaciones en procedimientos de control sobre requisitos de higiene, procedimiento de inspección postmortem y de bienestar animal

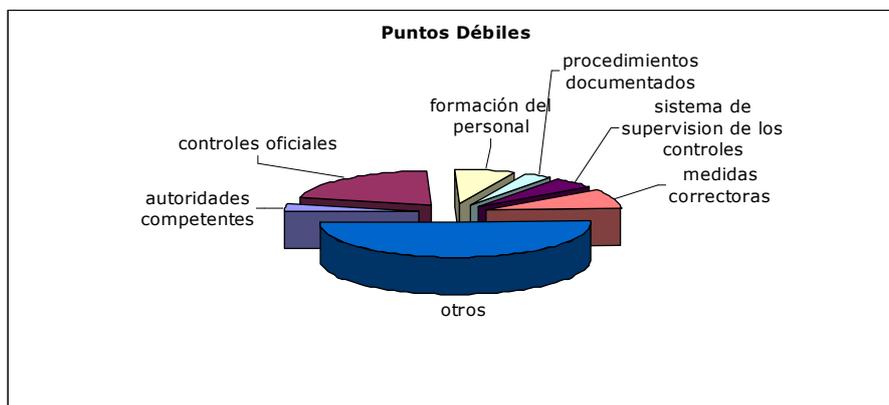


Gráfico 3.A.3. Puntos débiles auditorías SP

Como punto fuerte, casi todas las comunidades autónomas han indicado los procedimientos documentados, por lo que la organización y la disposición de los controles están bien descritos y armonizados. Es a la hora de aplicar estos procedimientos donde se evidencian mayores dificultades por las diferentes CCAA.

3. Realización de examen independiente

Cuatro CCAA han llevado a cabo examen independiente de las auditorías.

4. Difusión. Ejemplos de buenas prácticas

Como ejemplos de buenas prácticas las CCAA han señalado, entre otros:

- la gestión de la información acerca de la programación anual de auditorías y de los informes anuales de resultados más adecuada y amplia, a todas las áreas de salud y servicios centrales.
- el uso de sistemas de retroalimentación: buzón de sugerencias, recopilación de preguntas frecuentes;
- recopilación de planes de muestreo aplicable a la investigación en el control oficial de la presencia de residuos y contaminantes en los productos alimenticios.

Como conclusión, relacionando la supervisión y las auditorías del control oficial, se deduce que por parte de las CCAA para el control oficial, el soporte documental es suficiente y que las dificultades se encuentran a la hora de proponer la adopción de medidas correctoras y su posterior seguimiento.

Auditorías del control oficial en el ámbito de Sanidad Exterior

En el Plan Nacional 2011-2015 se incluye un documento "Auditorías del Control oficial" consensuado entre la AESAN, la SGSE y las Consejerías de Sanidad de las Comunidades Autónomas en el cual se describen los aspectos comunes y características particulares de los sistemas de auditoría de cada CCAA.

A continuación se adjunta la información acerca de las auditorías internas llevadas a cabo en el ámbito de Sanidad Exterior, siguiendo el modelo establecido en el documento "Auditorías del Control oficial" consensuado entre la AESAN, la SGSE y las Consejerías de Sanidad de las Comunidades Autónomas.



Auditorias Sanidad
Exterior_2012.doc

Doc. Insertado 28. Informe anual de las auditorías realizadas en el ámbito de la SGSE

4. CONCLUSIONES

1. Conclusiones de la parte A (Aspectos generales del informe)

A lo largo de 2012 se han producido cambios en la estructura orgánica básica de los departamentos ministeriales y se han publicado en el Boletín Oficial del Estado los textos legislativos que incluyen dichos cambios. A nivel autonómico se han producido cambios organizativos en 12 de las 17 Comunidades y 2 Ciudades Autónomas.

En lo que respecta a recursos humanos, en el ámbito estatal, en comparación con el año anterior, en el MAGRAMA no ha habido modificaciones importantes a destacar. En el ámbito de Sanidad Exterior se ha producido un descenso total de 21 puestos de trabajo y en la AESAN se ha reducido en 3 puestos, destacando el descenso de 26 personas a nivel central y el aumento de 23 personas en el laboratorio. En las CCAA de salud pública ha habido un descenso de 199 personas encargadas de las tareas de control oficial sobre todo de titulados superiores y un aumento de 80 personas en servicios laboratoriales.

Se han seguido utilizando como apoyo en las actividades de control oficial las herramientas informáticas desarrolladas con anterioridad. Además se han notificado como novedades informáticas que mejoran las ya existentes 1 herramienta implantada en el MAGRAMA, otra en la Subdirección General de Sanidad Exterior y otra en la AESAN.

En el año 2012, no ha habido cambios en el número de laboratorios estatales ni autonómicos que llevan a cabo los controles oficiales. No obstante, los laboratorios han seguido avanzando en la acreditación y validación de técnicas analíticas, así como en la optimización de los recursos humanos y materiales. Asimismo se continúa avanzando en la configuración de la Red Española de Laboratorios de Seguridad Alimentaria que realizan control oficial (RELSA).

Para el ejercicio de las tareas correspondientes a los programas de control oficial las autoridades competentes siguen utilizando los procedimientos documentados desarrollados con anterioridad o que han sido modificados o ha aparecido una nueva versión, donde se describen de manera pormenorizada los pasos y/o acciones a desempeñar por los agentes encargados del control oficial. En total a nivel de la Administración General del Estado se han elaborado en 2012 un total de 98 procedimientos documentados entre protocolos, guías, instrucciones, procedimientos, etc. y se han revisado unos 40.

A nivel estatal se han realizado cursos de formación, tanto general como específica, que ha organizado cada Ministerio. En total se han organizado en el año 2012 un total de 95 cursos, jornadas, congresos, simposios, etc. Además a nivel autonómico las diferentes CCAA han llevado a cabo cursos de formación en materia de control oficial.

Respecto a la aprobación y publicación de disposiciones normativas durante el año precedente se han producido novedades que están a disposición del público en las páginas Web de los Ministerios y de la AESAN y que en resumen han sido 9 Reales Decretos y 2 Órdenes Ministeriales.

2. Conclusiones de la parte B (Programas de control oficial)

Sección I. Comercio Exterior MSSSI

En el ámbito de las **importaciones de productos de origen animal y no animal destinados a consumo humano**, se puede concluir que las actividades del control sanitario en la importación de productos alimenticios desarrolladas a lo largo del año 2012 han cumplido el objetivo de garantizar la seguridad alimentaria de los productos importados, asegurándose del cumplimiento de la normativa comunitaria o nacional de aplicación.

En los controles oficiales sobre las mercancías procedentes de países terceros, es preciso señalar que dadas sus características se ejerce un control del 100% de las que se presentan en frontera, no siendo posible la aplicación de una programación como en el resto de programas de control oficial que integran el Plan Nacional. Si bien si se elabora un programa de muestreo para la ejecución de controles físicos con análisis laboratoriales.

Como consecuencia de la realización de los controles sanitarios se han rechazado aproximadamente el 0.5% de las 116.595 partidas presentadas en las instalaciones fronterizas de control sanitario de mercancías por incumplimientos normativos. En cuanto a los controles físicos realizados (bien por controles reforzados impuestos o bien por programa de muestreo), la mayoría se han realizado sobre productos de la pesca y frutas y hortalizas. En su gran mayoría para análisis de contaminantes.

El programa ha comprendido también la vigilancia de las condiciones higiénico – sanitarias de las instalaciones fronterizas de control sanitario de mercancías, así de cómo de las instalaciones fronterizas de almacenamiento sanitario de mercancías, con el fin de evitar que las inspecciones o el almacenamiento se realice en lugares que puedan constituir una fuente de contaminación de los productos alimenticios . Se han realizado un total de 98 supervisiones de instalaciones a nivel local.

En términos generales, se puede concluir que la aplicación de las medidas de control a lo largo del año 2012 sobre las partidas de productos alimenticios y sobre las instalaciones en las que éstos son inspeccionados o almacenados, han sido adecuadas y han respondido a los objetivos generales descritos en el Plan Plurianual de la cadena Alimentaria 2011-2015.

Sección I. Comercio Exterior MAGRAMA y Sección II: AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y CALIDAD ALIMENTARIA

En relación con el resto de los programas de control del MAGRAMA, en cada uno de los informes se detalla en el **punto 4**, las conclusiones que los responsables de los mismos han elaborado tras evaluar los resultados de los controles durante 2012.

Debido a la gran variedad de controles con características nada similares, criterios de riesgo diferentes, indicadores distintos, etc....no es posible realizar una conclusión global de los mismos.

A continuación se anexan unas tablas que resumen los principales indicadores de los controles responsabilidad del MAGRAMA, pudiendo dar una visión global en relación a la valoración de los controles realizados, incumplimientos, medidas adoptadas y supervisiones realizadas por las autoridades competentes.

CUMPLIMIENTO PROGRAMAS DE CONTROL MAGRAMA							
Programa de control oficial MAGRAMA	NºCONTROLES PROGRAMADOS(A)	NºCONTROLES EJECUTADOS (B)	%CUMPLIMIENTO C=(B *100/A)	Nº CONTROLES NO PROGRAMADOS (D)	Nº CONTROLES TOTALES.(B+D)	OBSERVACIONES	
Programa de control de importaciones	no procede	7173	no procede	no procede	7173		
Programa de control de higiene pesca extractiva	737	382	52%	15	397		
Programa de control de higiene acuicultura	495	307	62%	529	836		
Programa de control de higiene pp ganadera	8014	8993	112%	952	9681		
Programa de control Identificación y registro	7249 en bovino y 4530 en ovino-caprino	7386 en bovinos y 4869	151% en bovino y 113% en ovino caprino		7386 en bovinos y 4869		
Programa de control de alimentación animal	3.086	3.345	108,39%	726	4.071	Más del 80% de las actividades de control fueron actividades programadas a principios de año	
Programa de control de bienestar animal	no procede	no procede	no procede	no procede	28291		
Programa de control de uso medicamentos y pnir	Distribución mayorista	46	28	60,87%	16	44	
	Distribución minorista	737	651	88,33%	274	925	
	Equipos veterinarios	77	29	37,66%	0	29	
	Explotaciones	8440	8204	97,20%	1377	9581	
	Control de residuos de medicamentos (PNIR)	4657	4801	103%	181	4982	
Programa de control de leche cruda	Leche Vaca (RA/RCG a 30°C/ RCS/HE)	1.703	1.946	114%	8.473	10.419	
	Leche Oveja (RA/RCG a 30°C/HE)	155	254	163%	402	656	
	Leche Cabra (RA/RCG a 30°C/HE)	117	250	213%	354	604	
Programa de control de subproductos	763	671	88,00%		671		

Programa de control de sanidad vegetal	5739	4482	78%	395	4877	En el último año ha aumentado el número de empresas recogidas en el universo objetivo, así como el número de inspecciones.
Sistema de control de calidad comercial	7179	4938	68,78%	517	5455	Hay insuficientes recursos humanos y económicos. Además en 2012, se hicieron bastantes controles no planificados para los huevos procedentes de gallinas de jaula (bienestar animal)
Programa de control de calidad diferenciada	19906	19799	99,46%	706	20505	
Programa de control de producción ecológica	34865	32578	93,44%	3975	36553	El porcentaje de consecución, una vez corregido el número de bajas, ha sido de 98,5%.
* La cifra se ha calculado teniendo en cuenta los controles realizados a nivel de explotación						

Tabla 4.1 Cumplimiento programas de control MAGRAMA

INCUMPLIMIENTOS PROGRAMAS MAGRAMA				
Programa de control oficial MAGRAMA		% INCUMPLIMIENTOS/TOTAL CONTROLES	% INICIO EXPEDIENTES SANCIONADORES/TOTAL INCUMPLIMIENTOS	OBSERVACIONES
Programa de control de importaciones		INFERIOR AL 1% (0,8% EN ANIMALES VIVOS, 0,27% EN PRODUCTOS DE ORIGEN NO ANIMAL Y 0,88% EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO)		Se han iniciado 3 expedientes sancionadores
Programa de control de higiene pesca extractiva		90,00%	0,00%	
Programa de control de higiene acuicultura		15,40%	0,00%	
Programa de control de higiene pp ganadera		20%	134	
Programa de control Identificación y registro		0,63 % de bovinos y 19, 8 % de ovinos/caprinos	100% de los incumplimientos	
Programa de control de alimentación animal		71,97%	10,14%	
Programa de control de bienestar animal		ver informe	ver informe	
Programa de control de uso medicamentos y pnir	Distribución mayorista	15,38%	33,30%	
	Distribución minorista	10,81%	11%	
	Equipos veterinarios	69,57%	50%	
	Explotaciones	6,50%	8,60%	
	Control de residuos de medicamentos (PNIR)	3 incumplimientos en muestreo sospechoso		No se dispone de los datos relativos a expedientes sancionadores
Programa de control de leche cruda	Leche Vaca (RA/RCG a 30°C/ RCS/HE)	10,97%	1,31	En 19 explotaciones se ha prohibido la comercialización
	Leche Oveja (RA/RCG a 30°C/HE)	3,65%	66,67	En 16 explotaciones se ha prohibido la comercialización
	Leche Cabra (RA/RCG a 30°C/HE)	2,15%	23,07	En 1 explotación se ha prohibido la comercialización
Programa de control de subproductos		1,76%	65,00%	
Programa de control de sanidad vegetal		0,09%	0,00	También se destaca el menor número de irregularidades en 2012 frente a 2011 (394 frente a 881 del año pasado)
Sistema de control de calidad comercial		0,22%	1,00	Salvo casos muy leves, cuando se detecta un incumplimiento de la normativa se abre un expediente sancionador, que puede ser de mayor o menor gravedad.
Programa de control de calidad diferenciada		0,03%	2,72	
Programa de control de producción ecológica		1,90%		

Tabla 4.2 Incumplimientos programa MAGRAMA

MEDIDAS ADOPTADAS ANTE INCUMPLIMIENTOS		
Programa de control oficial MAGRAMA	PRINCIPALES MEDIDAS ADOPTADAS ANTE INCUMPLIMIENTOS	OBSERVACIONES
Programa de control de importaciones	Reexpedición, eutanasia, transformación, tratamiento y destrucción.	
Programa de control de higiene pesca extractiva	Apercibimiento oral in situ o por escrito. Comprobación posterior de cumplimiento.	
Programa de control de higiene acuicultura	Apercibimiento oral in situ o por escrito. Comprobación posterior de cumplimiento.	
Programa de control de higiene pp ganadera	las principales medidas son inicios de expedientes sancionadores, apercibimientos y plazos de subsanación e inclusión en los controles del año siguiente	se han observado mas incumplimientos en lo relacionado con la bioseguridad de la explotación, registros y gestión de cadáveres
Programa de control Identificación y registro	inicio de expediente sancionador y penalización en primas	
Programa de control de alimentación animal	- Inicio de expedientes sancionadores (entre las medidas propuestas -inmediatas- destacan paralización de la actividad, inmovilizaciones cautelares y destrucción del producto) - Requerimientos de subsanación - Nuevas visitas de comprobación	
Programa de control de bienestar animal	ver informe	ver informe
Programa de control de uso medicamentos y pnir	las principales medidas son inicios de expedientes sancionadores, apercibimientos y plazos de subsanación e inclusión en los controles del año siguiente	
Programa de control de leche cruda	Notificación del incumplimiento al operador - la concesión de un plazo de corrección. Restricción de la comercialización de la leche producida en esa explotación limitando, el destino de la misma a determinados fines. Realización de un control oficial que podría derivar en el inicio de un expediente sancionador. Imposición de sanciones, restricción temporal de la comercialización de la leche producida en esa explotación y prohibición de la comercialización.	
Programa de control de subproductos	inicio de expediente sancionador	
Programa de control de sanidad vegetal	Actuaciones a realizar con carácter administrativo Retirada de la autorización de la emisión del pasaporte fitosanitario Cancelación de la anotación en el ROCIPV Incautación de documentos Imposición de medidas correctoras Actuaciones realizadas con carácter fitosanitario Inmovilización y en su caso confinamiento Obligación de realizar tratamientos fitosanitarios Destrucción Precintado o cierre de instalaciones Incremento del numero de inspecciones Re-expedición	En determinadas comunidades autónomas no se ha detectado ningún incumplimiento por lo que no ha sido necesario adoptar ningún tipo de medida
Sistema de control de calidad comercial	Diversas comunicaciones y apercibimientos en los casos más leves. Inicio de 2271 expedientes sancionadores (16 CCAA). 73 inmovilizaciones cautelares (6 CCAA). 2 suspensiones provisionales de la comercialización (1 CA) 2 retiradas de productos del mercado (1 CA) 5 devoluciones de productos al suministrador (1 CA) 4 decomisos de alimentos (2 CCAA) 6 decomisos de etiquetas (1 CA) 1 destrucción de mercancía (1 CA)	Los expedientes sancionadores iniciados en un año se pueden resolver en ese mismo año o en un año posterior. Durante 2012, se resolvieron positivamente 865 expedientes por lo que se impusieron sanciones por un valor total de 3.257.949,62 €
Programa de control de calidad diferenciada	Descalificación producto y Retirada certificación	
Programa de control de producción ecológica	La prohibición de la comercialización, la suspensión temporal de la certificación, la retirada de la certificación.	

Tabla 4.3 Medidas adoptadas ante incumplimientos MAGRAMA

SUPERVISION DEL CONTROL OFICIAL		
Programa de control oficial MAGRAMA	GRADO DE IMPLANTACION DE LA SUPERVISION EN AUTORIDADES COMPETENTES	TIPOS DESTACABLES DE SUPERVISION
Programa de control de importaciones	100%	Supervisiones de instalaciones y de procedimientos
Programa de control de higiene pesca extractiva	Revisión de informes y actas de control.	
Programa de control de higiene acuicultura	Revisión de informes y actas de control.	
Programa de control de higiene pp ganadera	el grado de implantación es alto , en prácticamente un 85% de las autoridades competentes hay algún sistema de supervisión	verificación documental, visitas in situ, sistemas informáticos que gestionan las actas de inspección y la calidad del control
Programa de control Identificación y registro	se desconoce	
Programa de control de alimentación animal	14 de las 17 CCAA (más de un 80%) tienen implantados sistemas para verificar la eficacia de los controles oficiales	La inmensa mayoría de los sistemas se basan en la revisión de las actas de inspección y en la supervisión de un porcentaje o un número de inspecciones
Programa de control de bienestar animal	ver informe	ver informe
Programa de control de uso medicamentos y pnir	El grado de supervisión implantada en este programa es de un 40%	Supervisiones de actas de control y verificaciones sobre el terreno con el inspector.
Programa de control de leche cruda	El grado de supervisión implantada en este programa es de un 40%	Supervisión en campo y revisión documental de las actas de inspección.
Programa de control de subproductos	se desconoce	
Programa de control de sanidad vegetal	100,00%	Supervisión del programa realizado por parte del Responsable Territorial de cada CA. Posteriormente a través de la unidad de auditoría e inspecciones internas de cada comunidad autónoma se realiza la supervisión de las actuaciones que lleva a cabo la CA, comprueba la adecuación e idoneidad del sistema de control respecto al marco normativo, comprueba el cumplimiento de los procedimientos administrativos establecidos e inspecciona las actuaciones que se han realizado.
Sistema de control de calidad comercial	Implantado en 9 CCAA	Revisión de un porcentaje de las actas o informes de inspección por parte de un superior. Acompañamiento en algunas visitas de inspección.
Programa de control de calidad diferenciada	83,33%	Supervisiones, Comprobaciones y Auditorías,
Programa de control de producción ecológica	82,30%	Auditorías internas y externas a autoridades competentes y comprobaciones a autoridades de control

Tabla 4.4 Supervisión del control oficial MAGRAMA

Sección III: ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

Es importante tener en cuenta que toda la información contenida en esta parte del informe representa la situación global a nivel nacional, no reflejando fielmente por tanto la situación existente de forma individual en cada una de las Comunidades Autónomas.

A la hora de analizar la información existente hay que conocer en primer lugar el grado de implantación de los programas por parte de las CCAA y su evolución al o largo de los cuatro últimos años analizados.

En la gráfica que figura a continuación se puede observar a modo de resumen, el número de CCAA que han llevado a cabo controles en cada uno de los programas.

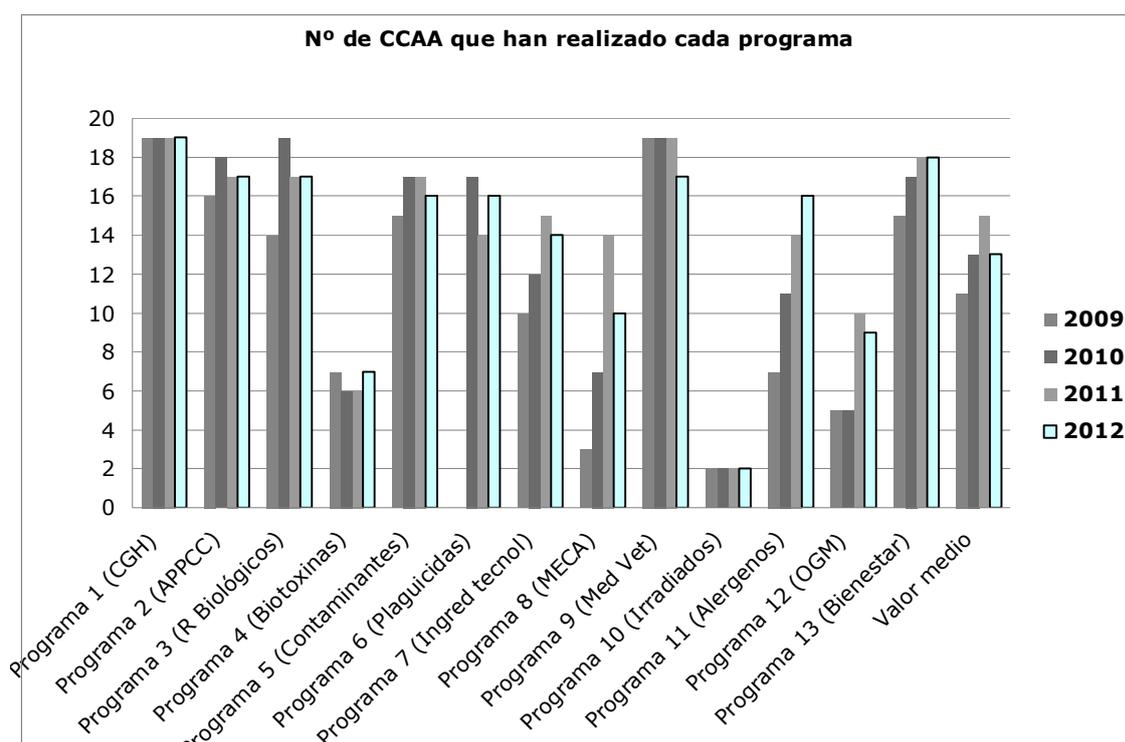


Gráfico 4.1 CCAA que han llevado a cabo los distintos programas de control 2009 - 2012

Tal y como se observa, aquellos programas con mayor nivel de implantación en las CCAA son los programas de control general de establecimientos alimentarios, de autocontrol, de residuos de medicamentos veterinarios y de riesgos biológicos. La razón es que se trata de los programas más generales que afectan a todos los establecimientos alimentarios en los dos primeros y de programas establecidos por normativa comunitaria específica en los dos siguientes. También es destacable el descenso en implantación de 2 CCAA este año en el programa de residuos medicamentos, que hasta ahora había llevado una implantación por parte de todas las CCAA. Esto es debido a que por volumen de producción, según los criterios establecidos en la normativa de recogida de muestras para residuos de medicamentos, no pudieron ser llevados a cabo estos controles.

Este año 2012 se suma a los programas con mayor implantación el de bienestar animal, con 18 de las 19 CCAA, lo que ya venía ocurriendo desde el año 2011 en todo el territorio y que se ha mantenido en 2012.

Otro dato a destacar es el aumento de implantación desde 2009 del programa de alérgenos con 7 CCAA ese año, hasta situarse en 2012 en 16 CCAA. Este aumento refleja la alta preocupación de las AACC ante este riesgo que afecta a un grupo de población sensible al mismo.

Como se puede observar en la gráfica, hay programas que se llevan a cabo en pocas CCAA, como es el caso de los programas de control de biotoxinas y alimentos irradiados. Se trata de programas que, ya sea por el número escaso de establecimientos o por tener una distribución geográfica muy concreta, se ejecutan principalmente en las CCAA en que se encuentran los establecimientos productores.

Comparando con los años anteriores, se observa como en el año 2012 las CCAA han descendido en el promedio de programas ejecutados. Actualmente la media se sitúa en 13 CCAA.

A continuación, se recoge en la siguiente tabla, la comparativa entre los años 2009 – 2012, en relación a número de establecimientos, número de UC realizadas, número de incumplimientos y medidas adoptadas para todos los programas calculados de forma global:

Año	Nº establecimientos	Nº UC Realizadas	% Incumplimientos	%Medidas por incumplimiento
2009	548.538	970.901	7,9%	6,8%
2010	514.881	880.362	10,8%	32,2%
2011	541.283	796.588	15,0%	40,6%
2012	556.045	739.781	15,9%	52,3%

Tabla 4.5 Comparativa 2009 – 2012.

*Para la interpretación correcta de esta información y de todo lo expuesto en las conclusiones sección III, hay que considerar la excepción del programa 6 de control de plaguicidas en los alimentos, cuyos números correspondientes se corresponden con los del año anterior estudiado.

En relación con el número de establecimientos, en 2012 se alcanza el valor más alto con 556.045 establecimientos. Sin embargo, este aumento se contrapone con las UC realizadas totales en 2012, que siendo de 739.781, continua con la tendencia decreciente en relación a las UCR que se ha venido produciendo en estos últimos años.

El porcentaje de incumplimientos continúa con una tendencia ascendente en estos últimos años, pasando de un 7,9% en 2009 a 15,9% en 2012.

Sin embargo, existe una tendencia positiva en el porcentaje de medidas adoptadas frente a estos incumplimientos, con un 52,3% en 2012 frente a los 6,8% de 2009, datos que sin duda reflejan el éxito de implantación del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria.

a. Programación del control oficial.

Analizando la distribución de las unidades de control en cada uno de los programas, se puede observar que el 75,3% de las UCP corresponden a controles programados para verificar el cumplimiento del programa 1, de control general de establecimientos alimentarios. A continuación le sigue el programa 2 de autocontroles en la industria alimentaria, con un 10,4% de los controles programados.

En el gráfico siguiente se muestra la distribución del total de UC programadas en el año 2012 en los programas de control más representativos:

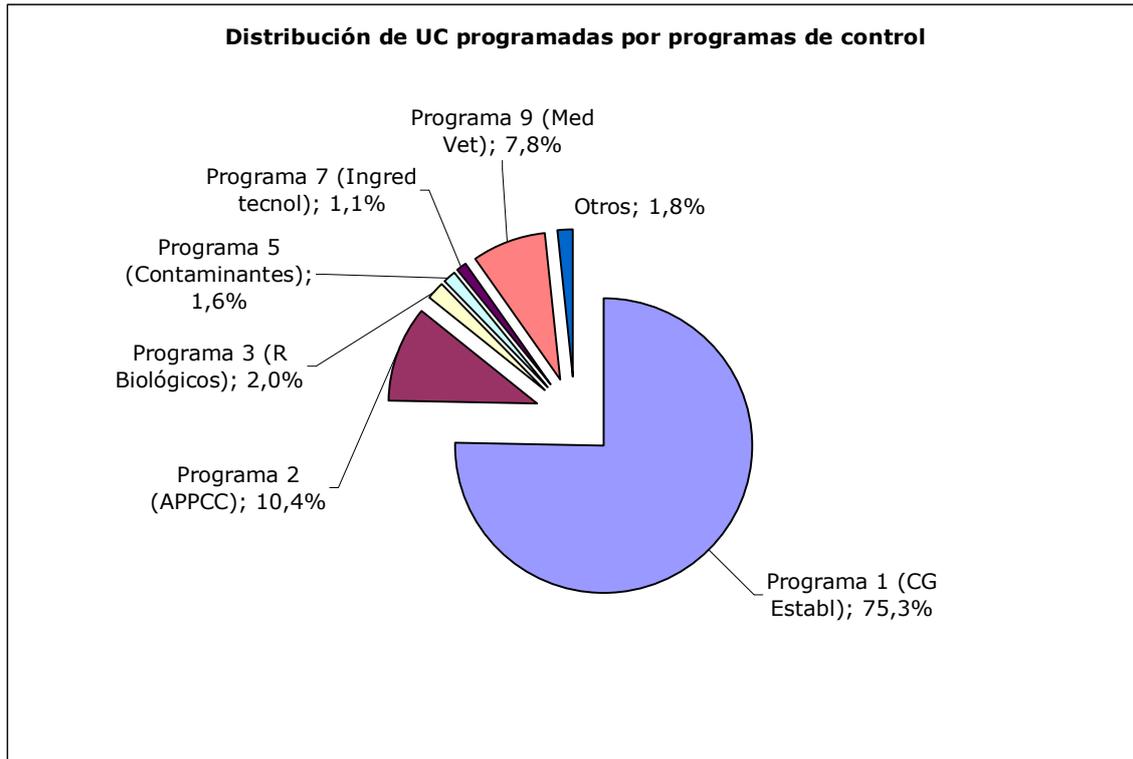


Gráfico 4.2 Distribución de las UC Programadas por programas de control. Año 2012

El programa 1 y 2 implica el control general de los establecimientos, donde se abarcan varios aspectos a controlar a la vez, lo que justifica que el mayor porcentaje de controles programados se haga en el ámbito de estos programas.

Este porcentaje es útil principalmente para comprobar la asignación de recursos a los distintos programas de control.

b. Cumplimiento del programa por las autoridades competentes del control oficial.

En la tabla 4.2 se muestran los datos generales de cumplimiento del programa por parte de las autoridades competentes para cada uno de los programas de control de la sección III en el año 2012:

Programas	Porcentaje Cumplimiento. Autoridades Competentes. 2012
Programa 1 (CG Establ)	87,6%
Programa 2 (APPCC)	79,8%
Programa 3 (R Biológicos)	-
Programa 4 (Biotoxinas)	89,8%
Programa 5 (Contaminantes)	96,7%
Programa 6 (Plaguicidas)	-
Programa 7 (Ingred tecnol)	96,5%
Programa 8 (MECA)	98,3%
Programa 9 (Med Vet)	100,0%
Programa 10 (Irradiados)	100,0%
Programa 11 (Alergenos)	94,8%
Programa 12 (OGM)	99,1%
Programa 13 (Bienestar)	98,1%
Promedio 2012	94,3%
Promedio 2011	90,2%
Promedio 2010	92,9%
Promedio 2009	95,2%

Tabla 4.6 Cumplimiento autoridades competentes por programas de control en 2012

Analizando los datos, se comprueba el alto grado de cumplimiento por parte de las autoridades competentes en la mayoría de los programas de control, muy cercanos todos al 100% de cumplimiento. Son los programas 1 y 2, con un 87,6% y 79,8% de cumplimiento respectivamente, los que tienen un valor más bajo, datos que son consecuencia de ser los programas donde más unidades de control se programan dado el carácter generalizado de los mismos, reflejando así la dificultad de cumplir con parte de lo programado.

En comparación con años anteriores, el promedio del grado de cumplimiento de todos los programas ha aumentado respecto a los años 2010 (92,9%) y 2011 (90,2%), con un 94,3% en 2012. Aún así, es algo inferior a lo conseguido en 2009 con un 95,2%. Se concluye por tanto una tendencia positiva cambiante este año respecto a los dos últimos por parte de las autoridades competentes en relación al cumplimiento de lo programado.

Conviene resaltar que se realizó un elevado número de unidades de control no programadas, por lo que en términos absolutos lo realizado superó lo programado en la práctica totalidad de los casos. Por ello, se puede afirmar que las autoridades competentes son bastante realistas a la hora de la planificación y la asignación de sus recursos.

c. Cumplimiento del programa por los operadores económicos

En este apartado se refleja el porcentaje de incumplimiento detectado por las autoridades de control oficial para cada uno de los programas de control del Plan.

El promedio del porcentaje de incumplimiento de todos los programas ha sido del 3,3% en 2012, variando mucho entre los distintos programas. Tal y como se observa en la tabla 4.3, los principales problemas detectados en el control oficial se corresponden con problemas en el programa 1 de establecimientos alimentarios (18,7%), en los sistemas de autocontrol de los establecimientos alimentarios (15%) y fallos relacionados con el bienestar animal, tanto estructurales (8,9%) como operacionales (11,6%). La causa de que estos tres programas tengan un porcentaje de incumplimiento superior al resto es que en los tres programas mencionados al realizar una unidad de control se evalúa el cumplimiento de varios aspectos de forma simultánea y por tanto es mayor la probabilidad de encontrar algún incumplimiento. Al margen de esto, es de destacar el elevado grado de incumplimiento en el programa 11 de alérgenos (6,7%).

Programas	Año 2012
P1 Global	18,7%
<i>P1 CGH Estructurales</i>	6,4%
<i>P1 Autorización y registro</i>	0,7%
<i>P1 CGH operacionales</i>	6,2%
<i>P1 Trazabilidad</i>	1,8%
<i>P1 Sandach</i>	0,1%
<i>P1 Formación</i>	1,7%
<i>P1 Etiquetado</i>	1,7%
P 2 (APPCC)	15,0%
P3 Global	1,1%
<i>P3 RB Crit Seg Al</i>	1,4%
<i>P3 RB Anisakis</i>	1,3%
<i>P3 RB EETs</i>	0,5%
Programa 4 (Biotoxinas)	2,2%
P5 Global	0,9%
<i>P5 Micotoxinas</i>	1,0%
<i>P5 Cont Abióticos</i>	0,9%
P 6 (Plaguicidas)	1,3%
P 7 (Ingred tecnol)	2,9%
P 8 (MECA)	3,0%
P 9 (Med Vet)	0,2%
P 10 (Irradiados)	0,0%
P 11 (Alergenos)	6,7%
P 12 (OGM)	0,2%
P13 Global	
<i>P13 Bienestar. Estructurales</i>	8,9%
<i>P13 Bienestar. Operacionales</i>	11,6%
Promedio	3,3%

Tabla 4.7 Porcentaje Incumplimiento operadores económicos en 2012

En la siguiente tabla se detallan de forma más específica el porcentaje de incumplimientos detectado en los años 2009-2012 para cada uno de los programas:

Programa		Año 2009	Año 2010	Año 2011	Año 2012
Programa 1 (CG Establ)	Global	9,80%	15,20%	21,50%	18,70%
	<i>CGH Estructurales</i>			7,50%	6,40%
	<i>Autorización y registro</i>			0,80%	0,70%
	<i>CGH operacionales</i>			7,10%	6,20%
	<i>Trazabilidad</i>			2,30%	1,80%
	<i>Sandach</i>			0,20%	0,10%
	<i>Formación</i>			1,90%	1,70%
	<i>Etiquetado</i>			1,70%	1,70%
Programa 2 (APPCC)		6,60%	9,40%	12,60%	15,00%
Programa 3 (R Biológicos)	Global	2,40%	0,70%	0,70%	1,10%
	<i>CSA</i>	8,00%	2,00%	2,00%	1,40%
	<i>Anisakis</i>	0,00%	0,40%	0,40%	1,30%
	<i>FETs</i>	0,00%	0,00%	0,10%	0,50%
Programa 4 (Biotoxinas)		2,90%	1,00%	0,70%	2,20%
Programa 5 (Contaminantes)	Global	0,90%	1,40%	0,90%	0,90%
	<i>Micotoxinas</i>	0,70%	1,00%	1,80%	1,00%
	<i>Abióticos</i>	1,00%	1,50%	0,60%	0,90%
Programa 6 (Plaguicidas)		4,00%	1,50%	2,70%	1,30%
Programa 7 (Ingred tecnol)		6,00%	7,70%	4,60%	2,90%
Programa 8 (MECA)		17,60%	5,90%	5,70%	3,00%
Programa 9 (Med Vet)		0,30%	0,20%	0,10%	0,20%
Programa 10 (Irradiados)		63,60%	0,00%	0,00%	0,00%
Programa 11 (Alergenos)		12,70%	8,70%	3,90%	6,70%
Programa 12 (OGM)		3,50%	1,60%	1,50%	0,20%
Programa 13 (Bienestar)	Global	<i>n.a.</i>	<i>n.a.</i>	<i>n.a.</i>	<i>n.a.</i>
	<i>Estructurales</i>	15,50%	5,30%	10,70%	8,90%
	<i>Operacionales</i>	13,40%	4,50%	10,90%	11,60%
PROMEDIO		12,20%	4,80%	3,50%	3,30%

Tabla 4.8 Comparativa 2009-2012 porcentaje incumplimientos

Comparando los porcentajes de incumplimiento de 2012 con los obtenidos en años anteriores, es interesante resaltar lo siguiente:

- El promedio del porcentaje de incumplimiento se ha reducido notablemente, pasando de un 12,2% en 2009 a un 3,3% en 2012.
- El porcentaje de incumplimiento se ha incrementado cada año en lo que respecta al programa 1 y 2. Importante destacar el aumento de incumplimiento en el programa 11 de alérgenos, pasando de un 3,9% en 2011 a 6,7% este año.

- En bienestar animal se redujo el grado de incumplimiento en 2012 respecto al año anterior en los aspectos estructurales, sin embargo aumentó en los aspectos operacionales.
- Existe una tendencia a la baja en el recuento de incumplimientos en los programas de ingredientes tecnológicos y OGM. Merece especial atención el programa 8 de MECA, pasando en 2009 de un 17,6% de incumplimiento a solo un 3% en 2012.
- Se mantiene constante o con ligeros cambios el nivel de incumplimiento en los programas de riesgos biológicos y residuos de medicamentos veterinarios.
- Existen niveles de incumplimiento próximos a 0% en los programas de contaminantes abióticos, alimentos irradiados y residuos de medicamentos veterinarios.

d. Medidas para asegurar la eficacia del control

En el gráfico siguiente se observa el porcentaje de medidas adoptadas ante incumplimientos para cada uno de los programas de control:

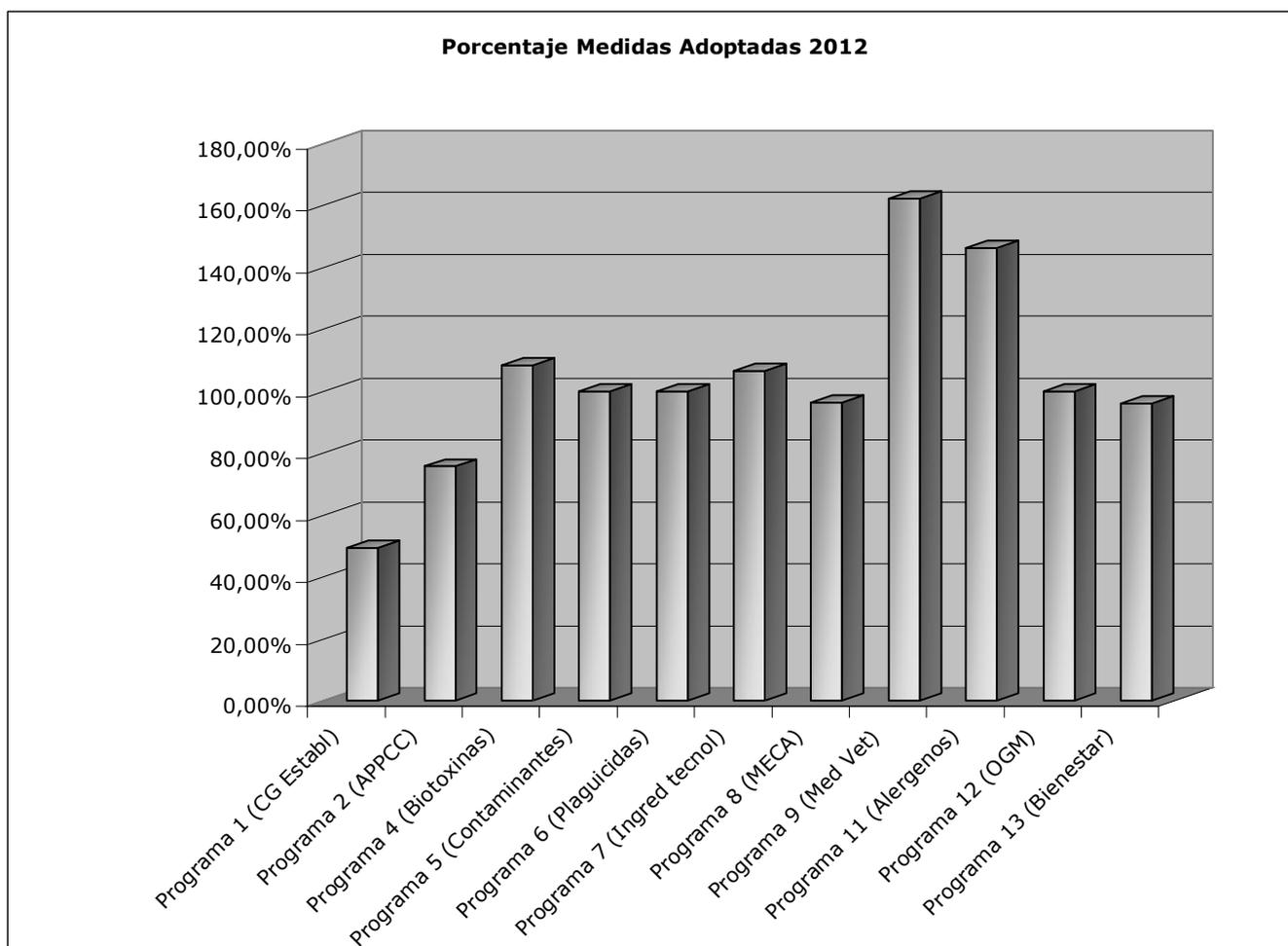


Gráfico 4.3 Porcentaje de medidas ante incumplimientos por programas. Año 2012

Tal y como se observa en el gráfico, el programa en el que el porcentaje de adopción de medidas ha sido mayor es el de medicamentos veterinarios, seguido del programa de alérgenos.

Se superan el 100% de medidas adoptadas ante incumplimientos en 4 de los 13 programas, y 3 programas llegan al 100%, lo cual es un dato muy positivo, porque indica que las autoridades competentes actúan ante todos los incumplimientos.

El menor grado de adopción de medidas se produce en el programa 1, donde no se alcanza el 50% de medidas. También es destacadamente bajo el nivel de medidas adoptadas en el programa APPCC.

No obstante, en este apartado es importante destacar que en muchos casos se adopta una única medida (ej. suspensión de actividad) ante la detección de un número de incumplimientos superior a uno. Este hecho tiene especial relevancia precisamente en los programas 1 y 2, que son programas de inspección y de auditoría, y en los que es probable que en una única visita de control se detecten varios incumplimientos simultáneamente que den lugar posteriormente a una única medida adoptada sobre el establecimiento globalmente y en los que, además, la definición de incumplimiento es más amplia. Sin embargo, en los programas de muestreo existe una relación más directa entre un incumplimiento concreto y una medida concreta.

En la tabla siguiente se muestran los resultados correspondientes a 2012 en comparación con los años anteriores:

Programa	2009	2010	2011	2012
P1 Global	6,10%	32,10%	--	49,50%
P1 Autorización y registro	--	--	19,10%	48,1%
P1 CGH	--	--	88,70%	49,2%
P1 Trazabilidad	--	--	23,10%	46,2%
P1 Sandach	--	--	37,90%	88,1%
P1 Formación	--	--	22,50%	54,5%
P1 Etiquetado	--	--	32,00%	49%
P2 APPCC	8,70%	25,10%	68,80%	75,70%
P3 R Biologicos	--	40,60%	57,50%	--
P4 Biotoxinas	108,30%	66,70%	83,30%	108,30%
P5 Contaminantes	73,20%	76,00%	121,00%	100%
P 6 plaguicidas	--	56,50%	104,00%	100%
P 7 Ingred tecnol	72,20%	75,00%	113,70%	106,60%
P 8 MECA	106,50%	50,00%	104,50%	96,20%
P 9 Med Vet	--	135,00%	164,70%	162,30%
P10 Irradiados	0,00%	--	--	--
Programa 11 Alergenos	88,10%	70,30%	248,00%	146,40%
Programa 12 OGM	100,00%	100,00%	33,30%	100%
Programa 13 Bienestar	32,00%	141,10%	152,40%	96,10%

Tabla 4.9 Comparativa 2009-2012. Medidas adoptadas

De la tabla anterior se extraen las siguientes conclusiones sobre la tendencia en la adopción de medidas ante los incumplimientos detectados:

- Respecto al programa 1 y 2, hay que tener en cuenta que los incumplimientos han ascendido cada año, pero también ha aumentado la adopción de medidas para controlarlos, en especial en el programa 1, aumentando el número de medidas adoptadas en cada uno de los subapartados (excepto en CGH que disminuye), datos que reflejan el compromiso por parte de las autoridades competentes en la adopción de medidas.
- En el lado opuesto, en el programa 3 aún habiendo subido los incumplimientos, ha descendido el porcentaje de medidas adoptadas con respecto al año anterior.
- El resto de programas mantienen un alto grado de medidas adoptadas frente a los incumplimientos, manteniéndose la mayoría de programas a lo largo de estos años con valores próximos al 100%, superándose este valor en algunos de ellos.

En las medidas adoptadas indicadas anteriormente no se incluyen las incoaciones de expediente sancionador y el número de sanciones ejecutadas en el año 2012, que han sido de 7.379 y de 6.288 respectivamente.

Este tipo de medidas se tratan de manera independiente porque son medidas aplicadas sobre los establecimientos de manera global, que no tienen por qué afectar sólo a un programa concreto, y para las que intervienen los servicios jurídicos.

En la siguiente tabla se encuentran los datos en comparación con los de los años anteriores, donde se observa un incremento este año 2012, lo que consolida la tendencia creciente a imponer sanciones a los establecimientos que no cumplen con la normativa comunitaria.

Año	Nº incoaciones	Nº sanciones
2009	5.245	4.352
2010	5.555	4.920
2011	6.382	6.151
2012	7.379	6.288

Tabla 4.10 Comparativa 2009-2012 en nº de incoaciones de expediente y sanciones impuestas

En el gráfico mostrado a continuación se observa la tendencia ascendente a lo largo de los últimos cuatro años en el número de incoaciones y sanciones:

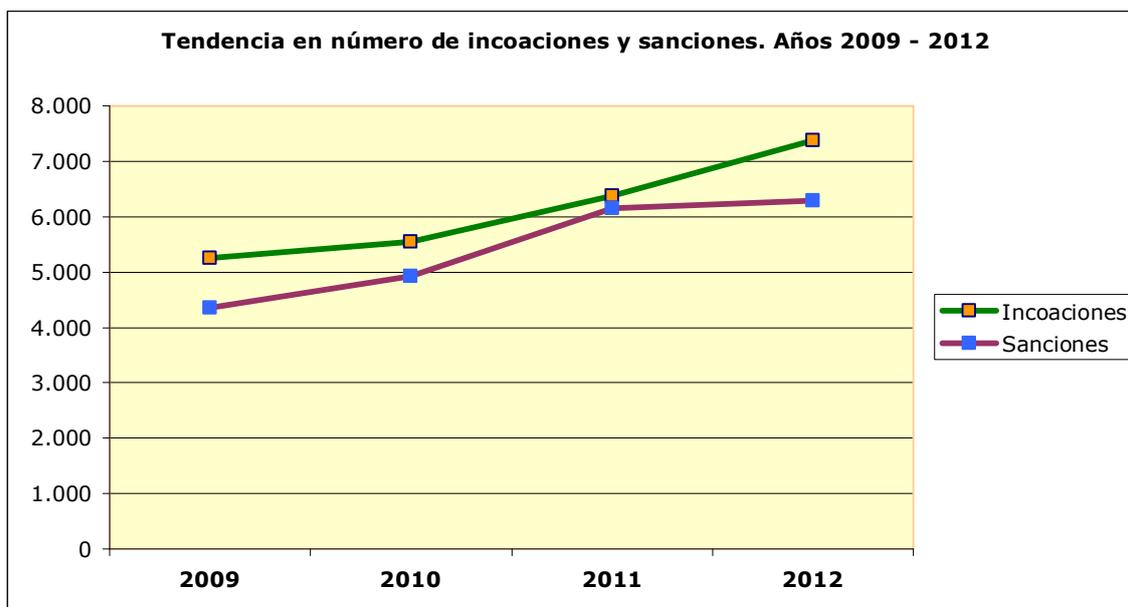


Gráfico 4.4 Tendencia incoaciones y sanciones. 2009 - 2012

3. Conclusiones de la parte C (Auditorías del control oficial)

Auditorías del control oficial en el ámbito del MAGRAMA y las Consejerías de Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad (CCAA)

Como **valoración nacional global a las auditorías realizadas en 2012**, se constata una mejora notable en la existencia de procedimientos de control y en los requisitos que determina la normativa general de control oficial pero se detectan los siguientes elementos comunes como debilidades del control:

- Mejoras en la selección de las muestras basadas en el riesgo.
- Mejora en la sistematización de actuaciones ante incumplimientos en los distintos programas de control oficial.
- Mejora en la implantación de un adecuado y sistemático proceso de supervisión de los controles oficiales.
- Deficiencias en la coordinación.
- Falta de actualización de procedimientos.
- Falta de formación del personal inspector de control.
- Débil transparencia de los resultados de los controles mediante información en las páginas Web de las correspondientes Comunidades autónomas.

El sistema de auditorías establecido en el MAGRAMA y sus Comunidades autónomas esta funcionando adecuadamente y en la mayoría de los casos, demuestran que los controles son mejorables pero que están cumpliendo de forma global con los requisitos del reglamento de controles R 882/2004, así como aseguran la eficacia de los mismos en la mayor parte de las auditorías.

A nivel nacional se va a intentar cerrar una programación quinquenal del ciclo 2011/2015 con las autoridades competentes para que en todas ellas se auditen los aspectos relevantes de todos los programas de control establecidos en el PNCOCA

Auditorías del control oficial en el ámbito de DGSP-CCAA y Sanidad Exterior

• DGSP-CCAA

A modo de resumen, comparando con la información del Informe Anual 2011, este año más CCAA han realizado auditorías del control oficial. Con respecto al tipo de auditorías, se ha incrementado el número de CCAA que desarrollan auditorías de sistemas frente a las auditorías mixtas o de programa.

Los dos programas auditados mayoritariamente por las CCAA son el programa 1 de control general de establecimientos, y el programa 2 de control de los autocontroles.

Con respecto a los resultados, el punto fuerte más frecuente es el de procedimientos documentados. Esto pone en evidencia el esfuerzo realizado por las AACC de las CCAA en desarrollar e implantar procedimientos e instrucciones que garanticen criterios y sistemática de trabajo homogéneos.

Por otra parte, los puntos débiles más frecuentemente mencionados son clasificados como "otros", entendiéndose en esta categoría problemas en la realización de un seguimiento exhaustivos de los plazos, o desviaciones en los procedimientos de control, a veces también la falta de medios adecuados para realizar los controles etc.

En concreto, se han detectado deficiencias en la capacidad del sistema para garantizar la adopción de medidas correctoras cuando los controles oficiales ponen de manifiesto incumplimientos.

Con respecto al examen independiente también se observa una mejora, pues 4 CCAA han realizado en 2012 la evaluación independiente de sus auditorías de control.

Por último, aunque hay aspectos a mejorar, la evolución se puede considerar positiva. Hay que dar valor, entre otras cuestiones, al hecho de que el documento consensuado "*Auditorías del control oficial*" y varias reuniones de coordinación, han generado y establecido términos y formatos, que a diferencia de años anteriores, están siendo empleados por las CCAA para remitir una información homogénea de las actividades de auditorías de control oficial en nuestro País.

• Sanidad Exterior

En el ámbito de Sanidad Exterior, la verificación del control oficial se realiza a través de Supervisiones y Auditorías.

La conclusión general es que la implantación en 2011, de los sistemas de supervisión por los distintos niveles de cuerpos de control, ha servido para una mejor planificación de las auditorías internas de 2012.

En 2012, se generalizó la implantación de los sistemas de supervisión en todos los niveles de control oficial.

En las auditorías realizadas en 2012 se ha constatado una mejora, y como puntos fuertes han destacado:

- La organización y gestión de los controles oficiales,
- La existencia de procedimientos documentados de control y de verificación que permiten homogeneizar sistemáticas, registros y criterios, y
- La implantación del sistema de supervisión de los controles realizados por los cuerpos de control.

En 2012 se realizaron 5 auditorías internas, todas ellas programadas previamente. El sistema de auditorías establecido por la Subdirección General de Sanidad Exterior ha cumplido con los objetivos de comprobar si los controles oficiales se aplican de forma efectiva y si son adecuados para alcanzar los objetivos de la legislación europea.

En definitiva, la verificación de la eficacia de los controles oficiales ha garantizado la calidad, imparcialidad, coherencia y eficacia de éstos, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 4, apartado 4, del Reglamento (CE) Nº 882/2004.

5. PROPUESTAS DE ADAPTACION DEL PLAN

A continuación se exponen los cambios a introducir en la próxima adaptación del Plan a realizar en diciembre de 2013. A estos cambios podrán sumarse otros una vez extraídas las conclusiones del Informe anual 2012 y estudiados los posibles cambios para su mejora.

a. Propuestas de adaptación de la Parte A del Plan de control

No se propone ningún cambio a introducir en el Plan en la adaptación del próximo año.

b. Propuestas de adaptación de la Parte B del Plan de control

A la luz de los datos y resultados obtenidos y del análisis de los mismos, que aparecían en los Informes Anuales de años anteriores y en el presente Informe de 2012, se han producido diversos ajustes y modificaciones en lo referente a los programas de Control Oficial que integran el Plan Nacional de cara a su aplicación en 2014.

Sección I Comercio Exterior MAGRAMA y Sección II: Programas de Control Oficial en Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad Alimentaria

En cada uno de los informes de los programas, se establecen adaptaciones específicas de los mismos como consecuencia de la evaluación realizada para su elaboración. Estas adaptaciones de carácter específico se recogen en el **punto 5**, de cada informe.

Algunas propuestas de modificaciones de los programas a resaltar son:

- Actualización de los distintos programas de control atendiendo a la nueva normativa, resultados de los controles, auditorias realizadas, alertas comunicadas...
- Revisión y armonización de los conceptos importantes para la evaluación de los resultados de los controles, especialmente en lo que se refiere a universo, universo objeto de control, incumplimientos (irregularidad e infracción).
- Mejora en el análisis de las acciones tomadas ante incumplimientos en las autoridades competentes implicadas en el control oficial
- Mejora en los procesos de coordinación entre autoridades con distintas competencias que participan en el mismo control.
- Revisión del ámbito de alguno de los programas de control.
- Revisión en todos los programas de los procedimientos de supervisión con el aumento del grado de implantación en todas las autoridades competentes implicadas.
- Adecuación de los indicadores de cumplimiento de los programas de control, incluyendo otros indicadores de eficacia de los mismos.

En general en la mayoría de los programas de control del MAGRAMA, van a ser revisados los **objetivos a cumplir a nivel nacional**, para hacerlos medibles a través de indicadores adecuados, de manera que puedan ser evaluados de forma medible, específica, realista y limitados en el tiempo.

También se intentará mejorar la parte de evaluación de los programas de control de manera que pueda realizarse un análisis adecuado de los controles con los incumplimientos y las medidas adoptadas ante los mismos.

Sección III: Programas de control oficial en Establecimientos alimentarios.

Los cambios planteados derivan de la evaluación de los resultados de los controles de 2012, así como de los procesos de coordinación entre autoridades competentes y tienen en cuenta los resultados de las Misiones de la Oficina Alimentaria y Veterinaria de la DG SANCO. Algunas modificaciones a resaltar son:

- Actualización de procedimientos a la nueva normativa
- Nuevos módulos en algunas aplicaciones informáticas
- Mejoras en los procesos de verificación de los controles oficiales.

A continuación se describen los cambios propuestos.

1. Anexo a la introducción de la sección III

Se va a proceder a la actualización de los criterios de valoración del riesgo descritos en el PNCOCA (Anexo a la introducción de la Sección III) por parte de las AACC de las CCAA encargadas de la planificación de los controles oficiales, y posterior actualización en dicho Plan Nacional.

Se va a elaborar por la AESAN y las CCAA un Procedimiento normalizado de trabajo a nivel nacional desarrollando la Introducción de la sección III punto 4.3 del PNCOCA, de forma que se clarifiquen los aspectos que se consideren necesarios sobre la adopción de medidas ante incumplimientos.

2. Programa III.2 sobre control de autocontroles

En el programa III.2 sobre control de autocontroles en los establecimientos alimentarios, se va a proceder a incluir la mención de que cuando se llevan a cabo los estudios de vida útil se tienen que tener en cuenta las condiciones de almacenamiento razonablemente previsible como se requiere en el anexo II del Reglamento (CE) n.º 2073/2005.

3. Programa III.9 sobre control de determinadas sustancias y sus residuos en productos de origen animal

Según los hallazgos de la misión relativa a los residuos de medicamentos veterinarios que tuvo lugar en Enero de 2013, habrá que evitar la toma de muestras múltiple respecto de un mismo productor, velando también a que el muestreo de los residuos se distribuya uniformemente a lo largo de todo el año. En relación con estos asuntos, las comunidades autónomas van a adoptar medidas adecuadas actualizando sus procedimientos de muestreo y protocolos de inspección.

En cuanto al Plan Plurianual, se va a incluir en el apartado de "Organización y gestión del control oficial" la siguiente mención: "Tanto en la programación como en la aplicación en sí de la toma de muestras se ha de cumplir lo establecido en la normativa nacional y comunitaria indicada en el punto 2 y en particular se deberá velar por que el muestreo de los residuos se distribuya uniformemente a lo largo de todo el año salvo para aquellas producciones de tipo estacional en las que habrá que realizarse el muestreo en dicho periodo de producción y por que se evite el muestreo múltiple de un mismo productor, tal como se exige en el punto 2 del anexo de la Decisión 98/179/CE de la Comisión".

c. Propuestas de adaptación de la parte C del Plan de control

Desde la AESAN se va a continuar trabajando en la coordinación del grupo de trabajo sobre auditorías del control oficial en el que participan las CCAA con el fin de consensuar un documento nuevo que reemplace el que se encuentra actualmente en el PNCOCA y en el que se adquiriera un mayor grado de consenso en la planificación y ejecución de las auditorías.

Se organizará una conferencia sobre auditorías del control oficial en septiembre de 2013 en la que diferentes Estados Miembros expondrán su sistema de trabajo a la AESAN y las CCAA-SP con el fin de obtener ideas para el desarrollo del documento anterior.

ANEXO: RELACION DE DOCUMENTOS INSERTADOS

- **Doc. Insertado 1.** RRHH CCAA y laboratorios en el ámbito de la Agricultura, ganadería, pesca y calidad
- **Doc. Insertado 2.** RRHH CCAA en el ámbito de la Salud Pública
- **Doc. Insertado 3.** Formación autonómica en el ámbito de la Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad
- **Doc. Insertado 4.** Formación de CCAA-SP
- **Doc. Insertado 5.** Procedimientos Normalizados de trabajo elaborados en 2012 AESAN, SGSE y CCAA
- **Doc. Insertado 6.** Procedimientos elaborados o actualizados en 2012 por MAGRAMA y CC.AA-AGRI
- **Doc. Insertado 7.** Informe anual de los programas de la Sección I, de control oficial en comercio exterior
- **Doc. Insertado 8.** Informe anual de los programas de la Sección II, de control oficial de la agricultura, ganadería, pesca y calidad alimentaria
- **Doc. Insertado 9.** Informe anual de los programas de la Sección III, de control oficial en establecimientos alimentarios
- **Doc. Insertado 10.** Auditoría MAGRAMA puestos de inspección fronteriza
- **Doc. Insertado 11.** Auditorías CAG- CCAA Andalucía
- **Doc. Insertado 12.** Auditorías CAG- CCAA Aragón
- **Doc. Insertado 13.** Auditorías CAG- CCAA Asturias
- **Doc. Insertado 14.** Auditorías CAG- CCAA Baleares
- **Doc. Insertado 15.** Auditorías CAG- CCAA Cantabria
- **Doc. Insertado 16.** Auditorías CAG- CCAA Castilla la Mancha (1)
- **Doc. Insertado 17.** Auditorías CAG- CCAA Castilla la Mancha (2)
- **Doc. Insertado 18.** Auditorías CAG- CCAA Cataluña
- **Doc. Insertado 19.** Auditorías CAG- CCAA Extremadura
- **Doc. Insertado 20.** Auditorías CAG- CCAA Galicia
- **Doc. Insertado 21.** Auditorías CAG- CCAA Madrid
- **Doc. Insertado 22.** Auditorías CAG- CCAA Murcia
- **Doc. Insertado 23.** Auditorías CAG- CCAA Navarra
- **Doc. Insertado 24.** Auditorías CAG- CCAA País Vasco (1)
- **Doc. Insertado 25.** Auditorías CAG- CCAA País Vasco (2)
- **Doc. Insertado 26.** Auditorías CAG- CCAA La Rioja
- **Doc. Insertado 27.** Auditorías CAG- CCAA Valencia
- **Doc. Insertado 28.** Auditorías realizadas en el ámbito de la SGSE